



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一一九号）

しょうせつ
小雪 十一月二三日



伊勢うどん

ところ変われば、うどんも変わる。全国各地にご当地うどんはありますが、伊勢うどんもその中の一つ。ある雑誌の企画で五年ほど前に取材したうどん屋さんに連絡したところ、ほとんどの店は主もメニューも変わらず、中には値段もそのままのところもあって、ほっとしました。ご当地うどんブームも影響しているのかもしれませんが。

ところで、伊勢うどんという名称が正式に統一されたのは昭和四七年のこと。それまでは単にうどんとか、並うどんなど、それぞれに記されていましたが、伊勢うどんと記す看板を上げる店が出てきたので、元祖争いにならないように伊勢市麺類飲食業組合が統一したのです。以来、店のメニュー表には、伊勢うどんと記されるようになりました。

伊勢うどんは、もともとは農家で自家製の豆味噌からにじみ出た「溜まり」を、うどんにかけたのが始まりといわれますが、三六〇年前に内宮前の浦田町の橋本屋七代目、小倉小兵が鯉節などのダシを溜まりに加えて食べやすくしたといえます。

橋本屋は今もありませんが、宇治の古老にお話を聞いていると、よく名前がでてきます。今の五十鈴塾あたりにおいて、鯉節のダシのいい匂いがしたとか、店の二階には御遷宮の大工さんがいたとか、子ども心にしっかりと刻まれていたようです。

あるうどん屋では、大工さんの一〇時と三時のおやつは消化のいい伊勢うどんだったと聞きました。御遷宮の宮大工さんも、おやつに伊勢うどんを食べていたのかもしれませんが。木枯らしが吹き始めると、湯気の立ち上るアツアツの伊勢うどんが一層おいしくなります。

文 千種清美

