



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第二三七号〜

霜降 そうこう
十月二十三日



手打ち伊勢うどん

「秋の日は釣瓶落し」。日の暮れが早くなりました。二十四節気の霜降の日は、日の入り時刻が午後五時九分（鳥羽）。すでに五時頃、日が沈むのです。温かい食べ物を欲する季節になりました。年中食べられる伊勢うどんも、やはりこの頃から食べることが多くなるように思います。おかげ横丁の「ふくすけ」に一日六十食限定の「手打ち」伊勢うどんがあると聞いて、出かけました。なんでも週末には昼前に売り切れてしまう人気といいます。それにしても、柔らかい麺が特徴の伊勢うどんで、手打ち麺とは珍しいことです。

「昨年四月から試行錯誤の日々でした。手打ち麺はまず原料の小麦粉が大仕事なんです。ほうぼうで探して、ようやく良い製粉による良質の粉が手に入りました」
と言うのは、南谷料理長なんやです。三重県産の小麦粉を使った生地は一晚寝かせて練り込み、綿棒で伸ばして、細く切る。作り方も何度も工夫してはやり直し、ようやく自ら食べても「小麦粉の味がして、うまいと思った」ものが出来たといえます。

「手打ち」は、ふつうの伊勢うどんと見た目はほとんど変わりません。タレによく麺を混ぜると、出汁だしのかつお節が匂い立ちます。ぶるぶると、麺をすすると柔らかい食感ながら、もっちり感があります。コシというより、うどん麺が存在感を増す感じですか。ふつうの製麺より伊勢うどんの麺を味わえるように思いました。「手打ち」は、気温、湿度、水温によって微妙に左右され、湿度や水温が下がる冬の方が、作るのが難しいといえます。立ち上るうどんの湯気に、料理人の意気込みが窺えました。

文 千種清美

