

## うどん県香川県の年越し蕎麦「讃岐しっぽく蕎麦」

岸本直子



香川県と徳島県の県境にある阿讃山脈には、平家の落人伝説が残る秘境の「祖谷溪谷」があり、「祖谷蕎麦」が有名です。祖谷溪谷での蕎麦栽培は絶えてしまいましたが、阿讃山脈の北寄りの吉野川流域では蕎麦栽培がされています。

昭和の中期、香川県でも、具沢山の温かい汁をかける真っ黒の太い短い「山屋そば（さんがそば）」を冬場に食べていたそうですが、今は殆どみかけません。現在では、コンビニ店より数が多いうどん屋の秋冬季節限定の「しっぽくうどん」は、香川県の郷土料理になっています。

讃岐蕎麦道場では、うどん県の香川県や四国に蕎麦愛好家を増やしたいと思って日夜努力をしています。郷土の年越し蕎麦として、現代風アレンジして「讃岐しっぽく蕎麦」を作りました。地産地消の大根、金時人参、椎茸、里芋、牛蒡、鶏肉、揚げを大きく切り、白だしで茹でて下ごしらえしました。汁は、薄口醤油で作った関西風のカエシに、讃岐伊吹島いわしを含んだ混合節（鯖、鰹など）でとった白だしを合わせて作りました。そば殻も一緒に粗挽きした玄蕎麦粉で、江戸蕎麦よりやや太めの1.8mmの二八蕎麦を打ちました。澄んだ汁の温かいしっぽく蕎麦は、具材も蕎麦の味も際立つ蕎麦になりました。女性陣がハート形の金時人参を作ったので、お子様達も大喜びでした。今後は、「讃岐しっぽく蕎麦」を復活普及させたいです。