

地粉うどん「めんこ^{ろくいち}61」とは

嵐山町のある比企地方では、昔から丘陵部の畑地や二毛作の水田裏作に小麦を栽培してきました。決して豊かではなかった農村部の暮らしの中で、米は貴重な現金収入であり、農家では雑穀や小麦粉を使った雑炊、すいとん、うどんといったものが常食となっておりました。なかでも地粉のうどんは、汁につけて食べる盛りうどんのほか、夏場の冷汁、秋のご汁、冬場の煮込みなど、四季を通じて食べ方のバリエーションも豊富な日常食であり「めんこ」と親しみをこめて呼んでおりました。また、この「めんこ」は、年中行事や冠婚葬祭に振舞われるご馳走でもありましたから、この地方の農家へ嫁す花嫁は、うどんを打てることが必要条件とされるとも言われていました。

その小麦は「農林 61 号」という品種で、うどんや饅頭などに適した、ふっくらとしてもっちりした食感と香り、風味の良さが特色の中力粉です。

近年、小麦は新しい品種や外国産のものが主流となり、埼玉県でも平成 24 年からは農林 61 号が奨励品種から除され、純正な種麦の供給が断たれたため、栽培する農家はほとんどなくなってしまいました。

それでも、懐かしい味に対するこだわりには根強いものがあり、自家栽培の種を使いまわして細々と農林 61 号を作り続ける農家もみられました。しかし、麦の種は、栽培を重ねると異種の交雑が進み、品質を保つのが難しいとされます。

そこで、町では、地方創生の交付金を得て、嵐山町産の純正な農林 61 号を用いた懐かしのめんこを復刻するプロジェクトに取り組んでいます。

今、地域の農業は、地産地消から地消地産へと変わりつつあります。すなわち、地域で取れたものを地域で消費するという方針から、地域で必要とするものは地域で生産供給するという考え方の転換です。嵐山のめんこは、嵐山の農林 61 号で作る。これにより需給のバランスが確保され、再び地域農業の活性化をも図ることができると思います。

そして、かつてのめんこの味を再現しようと、工夫と試行錯誤を重ねてきたのが、味菜工房の提供するこの「めんこ 61」です。

めんこ 61 の普及と振興を図り、近い将来、加須や水沢、讃岐とも肩を並べるうどんの町の実現を目指します。