

# 100年フードデータベース

都道府県名	群馬県		
100年フード名	桐生うどん		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	桐生市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>1300年もの昔より桐生織の伝統を紡いできた織都桐生。明治から昭和初期にかけての最盛期には、日夜問わず織機が動き、職人や女工は食事を準備する時間は元より食事をする時間さえ惜しまれ、手早く食べることができたうどんが重宝されたといえます。織物産業とともに育まれた桐生うどんは産業とまちの発展に貢献し、地域の日常食として今日まで定着しています。元々桐生は、浅間・榛名・赤城の火山灰を含む肥沃な土壌をベースに、日照時間の長さ、乾燥したからっ風、そして桐生川の名水と、良質な小麦が育つ環境に恵まれています。そんな小麦粉から、舌触りが良く、強いコシ、表面の光沢が特徴の桐生うどんは生まれます。桐生うどんといっても市内うどん店で共通の基準はありません。ただし、それぞれの暖簾のもと守り続けた独自の味を持ち、店舗ごとに異なる味わいを楽しめるのも「うどんのまち・桐生」ならではの幅広の「ひもかわ」も秋から冬にかけて、昔からこの地域で食されてきた郷土食です。また、庚申日に眠らずに夜を明かす民間信仰の行事では、桐生の場合、うどんを食べながら夜通し起きていたとされています。織物の技術と共にこの地に伝わり、古来より地域に根付き産業と共に歩んできた日常食は、この土地独自の地域資源です。</p>		
特徴	食材	うどん	
	製造方法・調理法	通常のうどんに加え、幅広麺の「ひもかわ」も長年にわたり地域に親しまれています。	
	道具・食器	特になし	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input checked="" type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<p>最近では10cm以上の超幅広ひもかわが度々メディアで紹介され、麺文化の一端として桐生うどんにも注目が集まっています。数年前まで桐生には桐生麺類商組合に加え、麺類商の振興団体「桐生うどん会」も活動しており、グルメイベントの出店協力や2014年の「世界一の幅広ひもかわづくり」のチャレンジなど、連携体制を構築していました。桐生うどん会は店舗の活性化や食文化発信を麺類商組合に託し現在は休会していますが、桐生うどんの振興を目的とした複数の団体が存在することも、うどんに対し住民の意識が高いことの現れです。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】【食】 「うどんの街、桐生」ウェブサイト（桐生麺類商組合） <a href="http://www.kiryu-udon.com/">http://www.kiryu-udon.com/</a></p>		