


100年フードデータベース

都道府県名	東京都		
100年フード名	武蔵野地域のうどん文化		
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	武蔵野地域		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・武蔵野台地は、川が少なく、多くは水の乏しい地域でした。「逃げ水の里」といわれた小平のあたりは、人の住まない荒れた土地でした。江戸期の初め、羽村から江戸市中へ玉川上水が引かれ、生活水の供給が可能となり、新田開発と共に村が各地に誕生して行きました。</p> <p>・畑作中心となる中換金性の高い、麦の栽培が盛んにおこなわれ、うどんなどを食べる食文化が形成されていきました。特に、冠婚葬祭やハレと呼ばれる特別な日の宴の席で、大勢の人達に振る舞われてきました。そのためうどんがご馳走で、油揚げにキノコ等素朴なつけ汁で食べました。</p>		
特徴	食材	地元で採れた小麦粉（地粉）、旬の野菜	
	製造方法・調理法	地粉に食塩水を加え、伝統的な手法で打ったうどんに茹で野菜を添える	
	道具・食器	小麦粉を捏ねるボール、延し板、麺棒	
	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 checked="" 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 type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・毎年麦まき日待ち秋のまつりを開催（11月中旬、小平市ふるさと村） ・武蔵野手打ちうどんの講習会実施（会員は年6回、体験は数回） 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】【知】</p> <p>小平のうどん文化ガイド（こだいら観光まちづくり協会発行）があり、こだいらの開拓の歴史と市内のうどん店が紹介されています。</p> <p>手打ちうどんの人気店は、小平ふるさと村・福助・どん太等があります。</p> <p>小平ふるさと村：http://kodaira-furusatomura.jp</p>		