

# 100年フードデータベース

都道府県名	福岡県	
100年フード名	小倉焼うどん	
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 記録あり 昭和20年	
主な伝承地域	北九州市（当時：小倉市）	
食文化ストーリー （歴史・文化・関連行事等）	<p>北九州・小倉の鳥町食道街で誕生した焼うどんです。その歴史は終戦直後の昭和20年に遡ります。焼うどん発祥の店だるま堂の創業者弁野勇次郎氏が、焼そばを作ろうにも、時代は食糧難のピークであり、当時の小倉では肝心の中華めんが手に入りにくい状態でした。やむなく干しうどんを用いて作られたものが焼うどんであり、小倉発祥の起源となっています。現在は、小倉焼うどん研究所が三代目として運営されているだるま堂ですが、令和6年1月3日に起きた魚町火災の被害を受け、休業を余儀なくされていますが、必ず同所での営業再開を目指しております。全国的にも一般的な家内食となっている焼うどんですが、“元祖の味”が一線を画す所以は干しうどん、つまり乾麺を使用する点にあります。茹で置きが出来ない分、調理に手間暇がかかってしまうものの、焼き目がしっかりと付いた、もっちりとした食感を通常の茹で麺で実現することは不可能なのです。その秘められた“素材力”に着目し、様々なイベントを手掛けているのが「小倉焼うどん研究所」であり、小倉発祥説が一般レベルで認知される礎を築いてきました。</p>	
特徴	食材	乾めん、豚肉、背脂、季節の野菜
	製造方法・調理法	とくにはないが、厚手の鉄板で調理することが望ましい。
	道具・食器	厚手の鉄板
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 麺類 <input checked="" 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 checked="" 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	焼うどんマップの作製 地元を中心としたフードイベントの開催・参加	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【知】小倉焼うどん研究所 <a href="https://www.kokurayakiudon.com/">https://www.kokurayakiudon.com/</a>	