



写真1 吉田のうどん

吉田のうどん 山梨県「富士吉田市」

基礎地盤コンサルタンツ株式会社／技術本部／物理探査部
佐々木 勝 SASAKI Masaru (会誌編集専門委員)

B級グルメじゃないよ!

吉田のうどんはB級グルメではなく、郷土料理です。農林水産省が選定する、農山漁村で脈々と受け継がれ、かつ「食べてみたい!食べさせたい!ふるさとの味」として農山漁村の郷土料理百選の一つに選定されています。



写真2 富士山の北麓に広がる富士吉田市街地

富士北麓の郷土料理

山梨県の郷土料理といえば、「ほうとう」を思い浮かべる人も多いだろう。幅広の麺をかぼちゃなどの野菜と一緒に味噌で煮込む、山梨を代表する郷土料理である。しかし山梨県にはほうとう以外にも、麺を用いた郷土料理がある。富士山の北麓に位置する富士吉田市周辺で食べられている「吉田のうどん」もその一つである。

吉田のうどんはコシのある麺が特徴で、つゆは醤油ベース、味噌ベース、醤油と味噌のブレンドなど店によって異なる。付け合せ具材はキャベツが定番で、肉、ネギ、ニンジン、油揚げなどがある。肉は馬肉を用いていることが多い。そこにゴマ、山椒、唐辛子などから作られる薬味「すりだね」を入れて食べる。すりだねは店ごとに工夫を凝らしており、味や風味もさまざまなので、いろいろと試してほしい。

富士吉田の風土と食文化

富士吉田市は標高約650～900mで、南に富士山、北西に御坂山地、東に道志山地と山に囲まれた北向きに傾斜する細長い高原都市である。富士山から吹き下ろす風は冷たく、年間平均気温は約11℃という寒冷な気候の土地である。それに加え、富士山噴火に伴う溶岩流や火山灰からなる土壌は非常に痩せており、稲作には向いていない。そのため昔から畑作が中心で、大麦、小麦、粟、稗、とうもろこしなどの雑穀類が栽培されていた。それらを粉にして水でこね、野菜と一緒に煮込む「すいとん」が主食であった。このように粉食中心の食文化が根付いており、うどん文化の基盤となっていると考えられる。

「吉田のうどん」へ

富士吉田では古くから養蚕や織物が盛んであった。織物の機械を動かしている女性に手間をかけさせないように、また織物を扱う女性の手が荒れないように、簡単にできるうどんを男性が作るようになったといわれている。腹持ちを良くするため食塩を入れ、男性が力任せにうどんを練ったため、歯ごたえがありコシのあるうどんになったようだ。これを織物を買付けに来る問屋などに提供するようになり、現在の吉田のうどんへとつながっていく。

富士吉田の寒冷な気候と痩せた土地から生まれた食文化を受け継ぎ、地域の産業である織物が育んだ吉田のうどんは、まさに地域を反映した郷土料理といえる。富士吉田の地に根付いた吉田のうどんはこれからも末永く食べ続けられるであろう。

- <参考文献>
- 1) 「やまなし自治の風」Vol.27、市町村職員情報誌「やまなし自治の風」編集委員会／財団法人山梨県市町村振興協会、平成22年3月
 - 2) 「富士吉田市史 民俗編 第一巻」富士吉田市史編さん委員会／富士吉田市、平成8年3月
 - 3) パンフレット『富士吉田名物 吉田のうどん』一般財団法人ふじよした観光振興サービス、平成29年3月
 - 4) 「富士吉田観光」一般財団法人ふじよした観光振興サービスホームページ (<http://fujiyoshida.net/>)
 - 5) 「農林水産省選定郷土料理百選」一般財団法人農村開発企画委員会ホームページ (<http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/>)

<取材協力>
一般財団法人ふじよした観光振興サービス

<写真提供>
写真1、2 一般財団法人ふじよした観光振興サービス