出張で楽しみたいおひとり様グルメ(第17回)

知られざるうどん県・福岡で食す「やさしい一杯」

2017.09.19

福岡で麺類といえば、ラーメンというイメージがもっぱら。街を歩くと、そこかしこにラーメン店の看板が上がり、それぞれに我が店の味をアピールしているのが目に入ります。

しかし地元では、「福岡っちゃあ、ラーメンもよかけど、やっぱりうどんばい」と言い切る「うどん派」も多数。よく観察してみると、年代物の看板やのれんを掲げるうどん店が、通りのあちこちに見られます。

中洲川端から天神にかけての繁華街には「因幡うどん」「大福うどん」「かろのうろん」などの老舗が並びますが、今回は、「飲んだ後のシメにはここ！」と地元の人に勧められた、24時間営業のうどん店「弥太郎うどん」へ参りましょう。

福岡春吉、三光橋交差点にひときわ目立つ「弥太郎うどん」

うどん発祥の地・福岡

そもそも福岡は、うどん県・香川(讃岐)やそばで有名な長野(信濃)よりも、うどん・そば店で働く従業員数がナンバー1の市域※です。国内うどんの歴史は、博多駅近くにある寺院・承天寺の開祖・聖一国師が、鎌倉時代の1241(仁治2)年に、中国から製法を持ち帰ったことに始まるとされています。承天寺の境内には「饂飩蕎麦発祥之地(うどんそばはっしょうのち)」と刻まれた石碑があるほどです。

もちろん異説もあります。例えば香川県では、讃岐ゆかりの僧・空海が平安時代に、同じく中国からうどん作りに適した小麦の栽培方法と製麺技術を伝えたとする説を推していますし、五島うどんが有名な長崎県では、遣唐使の時代にうどん文化が伝わったとしています。いずれにしても、西日本の各地でうどんに親しむ機会が醸成されていったに違いありません。

※福岡市「さすがは、うどん・そば発祥の地！」データでわかるイイトコ福岡(H26.3.28)
http://facts.city.fukuoka.lg.jp/data/udon-soba/

福岡うどんは「かけ」が基本

うどん県のブランド力で国内を席巻している讃岐うどんは、「釜揚げ」「釜たま」などの食べ方で知られるように、うどんそのものを味わう食べ方が人気を集めています。

一方、福岡のうどんは、器になみなみとダシ汁を張って食べる「かけ」が主流です。これは、福岡の気候が背景にあると考えられています。実は、福岡は日本海に面していることもあり、冬の気候はなかなか厳しく、曇って寒い日や雪がちらつく日も多いところなのです。うどん、ラーメンのほか「かしわ水炊き」「ふく鍋」などの鍋ものが名物になっているのもうなずけます。

三光橋に輝く「うどん」の誘惑… 続きを読む