

うどんに工夫、食材、健康

県内のうどん店に、地産地消や健康にやさしい食材にこだわり、メニューに工夫を凝らすところが増えてきた。激しい競争を背景に差別化を図る狙いがあるが、「安さ・早さ」だけではないスローフード志向も根付きつつあるようだ。

(藤本幸大)

差別化やスローフード志向 県内店舗

県内の12店ではこの冬、オリブ牛と県産小麦「さぬきの夢」を使ったうどんを提供している。

その一つ「うどん田中」(高松市)は、オリブ牛の肉と讃岐コーチンの卵をトッピングしたぶっかけを11月から売り出した。ネギなど他の全ての食材も県内産でそろえた。

価格は1050円と、うどんとしては高めた。注文を受けてから肉を調理するため、客に出すまで時間がかかるが、子ども連れに人気という。店主の田中貞年さん(64)は「新鮮な地元産を安心して食べられる点を評価してもらっている」と話す。

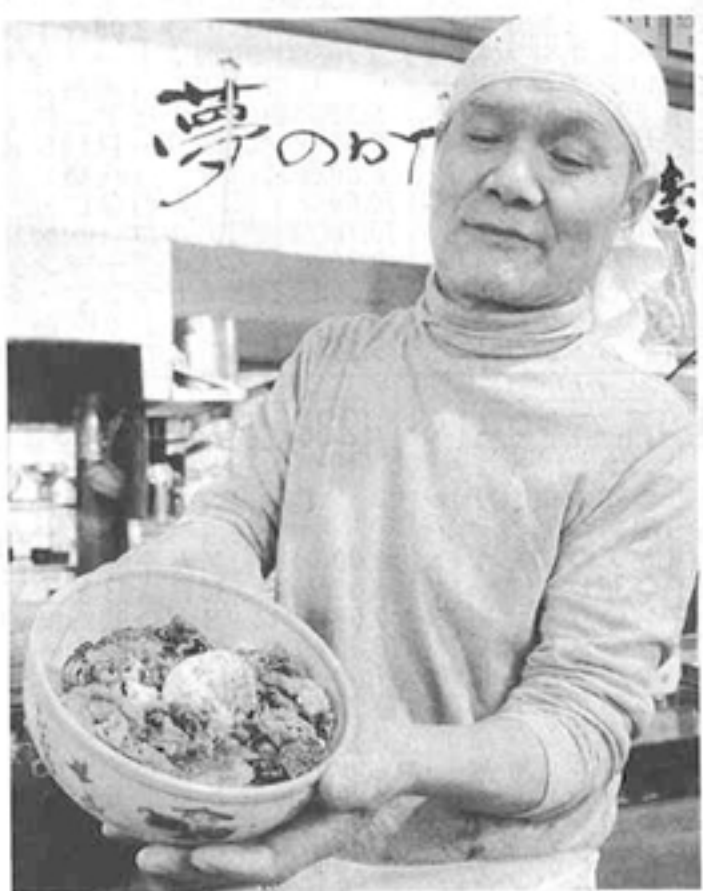
県外資本の大型チェーンの進出もあり、うどん店の競争は激しい。多くの店が個性を競うが、県内外でチェーン展開するうどん店の担当者は「県外ではアポカドをトッピングするなどパス

夕感覚で新メニューを売り出せるが、県内では『かけ』や『ぶっかけ』など定番の人气が根強く、新しいメニューが定着しにくい。工夫できる余地が残されているのが、食材だ。

「塩がま屋」(宇多津町)は、讃岐地鶏の肉と卵を使った親子釜玉などを今年初めに期間限定で販売。現在はオリブ牛と赤卵を使った焼き風の釜玉を出す。「脂身がしつこくなく、おいしい」と評判だという。

同店は宇多津町の復元塩田で作られた「入浜式の塩」だけを使ったうどんにも力を入れ、同町が今年参加した自治体発の通販サイトで土産用に売り出した。店頭でも、この塩を使ったおにぎりを提供。国内外でチェーン展開する「たも屋」(高松市)でも、同じ塩のおにぎりを出している。

健康志向をPRする動きも。県内と台湾で「こだわり麺や」



「地産地消」にこだわったオリブ牛の温玉ぶっかけうどん(高松市の「うどん田中」で)

地産地消／入浜式塩／野菜たっぷり

を展開するウエストフードプランニング(丸亀市)は、糖尿病や肥満予防に効果があるとされる希少糖入りのシロップを、昨年からだしに使う。「風味も良く、健康面でも安心」と好評という。

国や県の調査(11年)では、糖尿病患者・予備軍の割合が男性37・2%、女性15・4%と高く、糖尿病受診率は全国ワースト2位。うどんを食べるときは野菜摂取量が少なくなりがちなのが要因とされ、県は5種類以上の野菜を100グラム以上使った「野菜うどん」や、サイドメニューに野菜の小鉢を加えるよううどん店に促している。

大型チェーン「はなまるうどん」を展開するはなまる(東京都)は、1玉にレタス1個分の食物繊維を含む麺を使い、「野菜と一緒に食べると血糖値の上昇を抑えられる」との研究データを示して、生野菜をのせたうどんをアピールしている。

日本うどん学会会長の佃昌道・高松大学長は「野菜を始め、地元産の食材を多く取り入れることは、おいしいうどんを作る観点からも合理的だ。食と健康への関心が高まる中、この傾向は続くのでは」と話している。