

ひもかわ（桐生うどん）

「日本遺産」構成文化財に追加認定！
天下一の〝かかあ〟と共に織都を支えた郷土食

織物産地として千三百年の歴史を誇る桐生。明治から昭和にかけて迎えた最盛期には数多の織物工場に昼夜問わず機の音がこだまし、多くの職人や女工が生産工程を支えた。食事の時間さえも惜しむほどの活況を呈した当時、多忙を極める産地の食卓に欠かせない存在となったのが、良質な小麦が育つ恵まれた風土で作り出された、美味しく、且つ手早く食べることができる〝うどん〟だ。

なかでも、平たく帯状に伸ばした「ひもかわ」は、強いコシに滑らかな喉越しが掛け合わさり、幅広の形状のインパクトもあって、地域で愛され続けるとともに、多くの来桐者を魅了する。元来は秋から冬にかけて特に親しまれたと言われるひもかわは、厚みが薄く茹で時間が短いため、通常のうどんよりも早く提供できることから、機屋で従事しつつ家計を支える忙しい女性たちにも大いに重宝された。こうした手軽さから織都の日常食として根付き、天下一の〝かかあ〟と共に産地を支えたストーリー性が評価され、令和8年9月に「ひもかわ（桐生うどん）」が、日本遺産「かかあ天下―ぐんまの絹物語―」の構成文化財として、桐生織とともに追加認定された。

桐生におけるひもかわの起源は明確ではなく、きしめんのルーツとされる愛知県刈谷市発祥の「芋川（いもかわ）うどん」が伝わり名称が訛ったとする説をはじめ諸説ある。いずれも決定打を欠き、その成り立ちはベールに包まれているものの、明治期以前にはひもかわを含むうどん文化が桐生地域で定着していたと見られ、令和3年度には「桐生うどん」が、文化庁が認定し継承を推進する食文化「100年フード」に認定されている。

ひもかわは近年では桐生名物として多くのメディアで紹介され、SNS等を通じて若い世代からも多くの反響を得るなど、桐生の観光振興にも大きく寄与している。手軽さと食べ応え、腹持ちの良さから産地の暮らしを支えたひもかわは今、その形の如く〝幅広く〟地域の歴史と魅力を伝える新たな役目を担っている。