



桐生うどん

1300年もの昔より桐生織の伝統を紡いできた織都桐生。織物が桐生を発展させ、織物工場働く職人や女工がそれを支えた。明治から昭和初期にかけての最盛期には、日夜問わず織機が動き、食事を準備する時間は元より食事をする時間さえ惜しまれるなか、手早く食べることができたうどんが重宝されたという。織物産業とともに育まれた桐生うどんは、そのまま地域の日常食として今日まで定着している。

元々桐生は、浅間・榛名・赤城の火山灰を含む肥沃な土壌をベースに、日照時間の長さ、乾燥したからっ風、そして桐生川の名水と、良質な小麦が育つ環境に恵まれている。そんな桐生の賜物を原料とする小麦粉から、舌触りが良く、強いコシ、表面の光沢が特徴の桐生うどんが生まれる。

桐生うどんといっても市内うどん店で共通の基準はない。ただし、それぞれの暖簾のもと守り続けた独自の味を持ち、店舗ごとに異なる味わいを楽しめるのも「うどんのまち・桐生」ならではの。幅広い「ひもかわ」も秋から冬にかけて、昔からこの地域で食されてきた郷土食。最近では10cm以上の超幅広ひもかわが度々メディアで紹介され、麺文化の一端として桐生うどんにも注目が集まっている。

現在、桐生市には桐生麺類商組合（大川順司組合長）と桐生うどん会（粉山和久会長）の2団体が存在する。桐生うどんの振興を目的とした複数の団体が存在することも、うどんに対し住民の意識が高いことの現れ。近年では、グルメイベントでの出店協力や2014年の「世界一の幅広ひもかわづくり」にチャレンジするなど、連携体制を構築している。大川組合長は「桐生市が元気になるように、うどんで一役買っていきたい」、粉山会長は「うどん屋さんが元気になることで、桐生を活性化したい」と語っており、ともにうどんを通じたまちの活力強化に力を注ぐ。

およそ1300年前、京の都より織物とともにこの地に伝わったとされる桐生うどん。古来より地域住民の胃袋を支え産業と共に歩んできた日常食は、今では固有の地域資源として地方創生への可能性を秘めている。

桐生伝来1300年
織物とともに歩む地域の日常食