

ご しょ 御所のたらいうどん



うどんをたらいのような大きな木製の飯盆^{はんぼ}に入れ、つけ汁につけて食べる郷土料理「たらいうどん」。
阿波市土成町^{とせ}の御所地域は、雨が少なく稲作に適さない土地が多かったため乾燥した土地でも育つ小麦が盛んに栽培されました。かつて、宮川内谷川沿いには小麦を挽く水車小屋がいくつもあり、地域の人々は小麦を主食として大切に味わってきました。お正月や法事など大勢の人が集まるときには、家庭でうどんを打ち、ゆであがったうどんを飯盆に移し、みんなで囲んで食べました。また、山の仕事をする人たちは小麦粉と醤油を持って山に入り、川原でうどんを打ち、ときには「じんぞく」という川魚でダシをとったつけ汁を作り、大勢で釜を囲んで食べました。

1931(昭和6)年に当時の徳島県知事が訪れた際に飯盆に盛られたうどんを食べて、「たらいの様な器に入ったうどんを食べてうまかった。」と話したのが広まり、「御所のたらいうどん」と呼ばれるようになったと言われています。

国道318号を山の奥へと進んで行くと清流沿いにたらいうどん専門店が並んでいます。つけ汁は店ごとにこだわりの味があり、お気に入りの味を見つけるのも楽しみのひとつです。

野趣あふれる「御所のたらいうどん」。眼下に広がる四季折々の美しい景色の中で、湯気のぼるたらいうどんをお楽しみください。



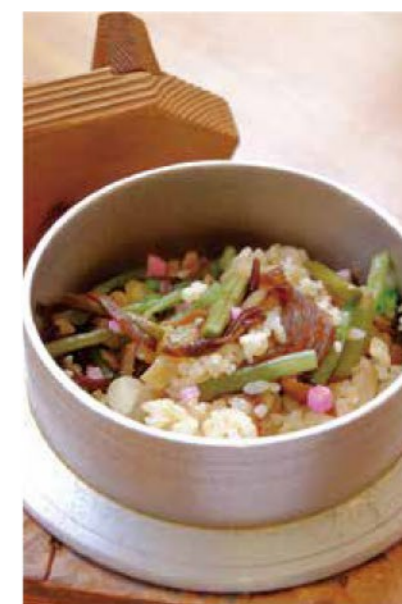
サイドメニューも豊富でおいしい! ※ お店によってメニューは様々です。



[沢がに料理]



[とりの焼肉]



[釜めし]

うどん手打ち体験の紹介は11ページ