

はとがや 鳩ヶ谷ソース焼きうどんを



つく ぜんぺん
作ろう(前編)

きみは、知^しっていたら^らうか!?

「日本^{ごだい}五大^や焼きうどん」のひとつが、ここ川口^うで生まれ^まれたことを…!!

そして、ソース焼きうどん^{たんじょう}誕生^{れきし}にまつわる、鳩ヶ谷^{れきし}の歴史^{れきし}を…!!!

さいりょう 材料 (2人分)

- ・うどん ^{たま} 2玉
- ・ぶた肉 ^{グラム} 100g
- ・たまねぎ ^こ 1/3個
- ・キャベツ ^{まい} 2枚
- ・もやし ^{ふくろ} 1/2袋
- ・にんじん ^こ 1/3本
- ・ソース 大さじ5
- ・サラダ油 ^{あぶら} 大さじ1
- ・調理酒 ^{ちょうりしゅ} 適量 ^{てきりょう}

ソース焼きうどん^{まめちしき}豆知識(1)

「日本五大焼きうどん」とは、
・福岡県 ^{ふくおかけん} 北九州市 ^{きたきゅうしゅうし} 小倉焼うどん ^{こくら}
・三重県 ^{みえけん} 亀山市 ^{かめやまし} みそ焼うどん
・岡山県 ^{おかやまけん} 津山市 ^{つやまし} 津山ホルモンうどん
・岩手県 ^{いわてけん} 岩手町 ^{いわてまち} いわてまち焼うどん
この4つに、平成22年に開かれた「うどん
サミット」で認定された、埼玉県 川口市の
鳩ヶ谷ソース焼きうどん
を加えた5つの焼きうどんのこと。

作り方

- ①フライパンでサラダ油^{あぶら}を熱^{ねっ}し、ぶた肉^{いろ}を色^{いろ}がかわるまで炒^{いた}める。
- ②野菜^{やさい}も加^{くわ}えて、しんなりするまで炒^{いた}める。
- ③うどんと調理酒^{ちょうりしゅ}を入れ、ほぐしながらよく炒^{いた}める。
- ④ソースを入れて、全体^{ぜんたい}にからめたら、皿^{さら}に盛り^もつける。
- ⑤お好み^{この}で、鰹節^{かつおぶし}、青のり^{あお}、紅しょうが^{べに}などをのせて、**できあがり!**

・・・^{かんたん}簡単でしょう？ もう、できてしまいました (^-^)
では、このコンテンツは、**おしまい**。・・・・・・・・・・そんなわけないっ！
せっかくなので、「鳩ヶ谷ソース焼きうどん」を生み出した、



はとがや しょうこうかい

鳩ヶ谷商工会

にご^{きょうりよく}協力^きいただいて、聴いてきました！

「そもそも、「鳩ヶ谷ソース焼きうどん」とは、何か^{ていぎ}定義はあるのですか？」

答え

「鳩ヶ谷ソース焼きうどん」の^{ていぎ}定義

**「焼きうどんソース」
をつかうこと**

なんと、「鳩ヶ谷ソース焼きうどん」と^{にんてい}認定される^{ていぎ}定義は、**これだけ**。



あじ 味つけに「焼きうどんソース」を使えば、あとは具材に何を入れてもOK。
これなら、それぞれのご家庭で、好きな具材で作れますね！

ところで、

「ソース焼きうどん専用のソースがあるの!？」

「そもそも、なぜ、焼きうどんで、なぜ、ソースなの？」

と疑問に思いませんか？

じつ
実は・・・

「なぜ、ソース焼きうどんなのか？」の理由 その1

埼玉県は、うどん生産量 **全国2位** だから。

実は、「うどんを作っている量のランキング」で埼玉県は、なんと！全国で2位なのです！知っていましたか？埼玉県は、小麦の生産量でも、全国で10位以内に入ることもあり、昔からうどんがよく食べられていました。

また、「鳩ヶ谷ソース焼きうどん」が開発された当時、全国各地で「ご当地焼きそば」が多く見られたものの、焼きうどんは少なかったこともあって、考案されたそうです。



ソース焼きうどん豆知識(2)

鳩ヶ谷ソース焼きうどんのために開発された、「埼玉県産小麦100%使用の埼玉県産うどん」もあります。これは、彩の国優良ブランド品にも認定されました。

専用めんなので、ソースがよくからみ、もちもち感がちがいます！

オソース・クルポッポ三世

参考：平成21年「米麦加工食品生産動態等統計調査」「生めん類の都道府県別生産量」農林水産省

「なぜ、ソース焼きうどんなのか？」の理由 その2

鳩ヶ谷に、昔からソース工場があるから。

昭和10年(1935)、当時のブルドックソース食品株式会社(現在のブルドックソース株式会社)が、鳩ヶ谷に工場を建てました。それ以来、80年以上にわたって、地域に根ざした企業として、愛され続けています。

ソース焼きうどん豆知識(3)

昭和6年(1931)、新しくソース工場を建てる場所を探していた、当時のブルドックソース食品(株)は、鳩ヶ谷町三ツ和に目をつけました。ソースの原料となる野菜類が手に入りやすく、もっとも重要な水は、地下から水脈が発見されました。さらに、その水の成分は、カルシウムが多くふくまれており、これまでの東京の工場の水よりも、はるかに質がよかったため、工場が建てられました。

(昭和51年(1976)に、地下水のくみあげは禁止されました。)

昭和10年(1935)、鳩ヶ谷工場ができあがると鳩ヶ谷の人びとを集め、花火を上げて盛大なパーティーが開かれたそうです。



鳩ヶ谷工場ではたらく女性たち

昭和10年(1935)当館蔵
当初の鳩ヶ谷工場では、地域の人びとが多くはたらいており、その中に女性も見られました。

製造所: 埼玉県川口市
三ツ和3-6-1

ちなみに、ブルドックソースのラベルをよく見ると、「川口市 三ツ和」の文字を発見！今でも、一部の商品がこの工場で作られ、全国各地に出荷されています。

*商品の種類によって、群馬県館林工場と表記されているものもあります。



ソース焼きうどん豆知識(4)

「鳩ヶ谷ソース焼きうどん」誕生秘話

●平成20年(2008)

当時の鳩ヶ谷市長が『グルメで町おこしをしよう』と発案し、鳩ヶ谷地域の飲食店が中心となって、「鳩ヶ谷ソース焼きうどん」の開発を始めました。イベントや試食会をくり返し、アンケートを回収する中で、「市民に好まれる味」を追求していきました。

そんな中、『第3回 埼玉B級ご当地グルメ王決定戦』への出場を決めます。そこで、ブルドックソース(株)にアンケート結果をもとに専用ソースの開発を依頼しました。その後、試作ソースを使った焼きうどんを作って発表するなど、試行錯誤をくり返しました。

『第3回 埼玉B級ご当地グルメ王決定戦』の結果は・・・

4位&ルーキー賞をW受賞!

それから、いくつかの店で試作ソースを使ったメニューを作ってもらおう、協力をお願いし、お客様の意見や反応を調べていきました。平成21年(2009)、「鳩ヶ谷ご当地グルメ 焼きうどんソース」を販売。

●平成22年(2010)

焼きうどんの発祥の土地、と言われる福岡県北九州市小倉で開かれた『第1回焼うどんサミット in 小倉』と『第2回焼うどんサミット in 岩手町』に参加し、「日本五大焼きうどん」の認定を受けました。開発を始めてから、2年が経っていました…。

●「鳩ヶ谷ソース焼きうどん」のその後

- ・平成22年 サークルKサンクス(2016年、ファミリーマートに社名変更)で商品化
- ・平成25年 冷凍食品が販売される。
- ・平成28年 川口市内のイトーヨーカドーで商品が販売。