

献立ひとくちメモ

9月29日(火)



うちこみうどんのお話です。

うどん県 香川県の郷土料理でご当地鍋といえは、「打ち込みうどん」が有名です。味付けはみそで、肉や油揚げ、みそにあう野菜（大根やにんじん、ごぼう）などを入れて煮込みます。名前の由来は、打ちたてのうどんを生の状態でそのまま煮込むところから「打ち込み」と呼ばれ、郷土食として親しまれています。地域によっては、しょうゆ味にしているところもあるそうです。

山梨県の「ほうとう」と少し似ていますが、打ち込みうどんのだし汁は「いりこ(煮干し)」を使用しています。また、うどんもコシの強い讃岐うどんを使っているのも、長時間煮込んでも食感を楽しめる料理です。