

あだち菜うどん 足立であちこち

区内に20店 病院食にも

足立区産の小松菜^{せうしょうな}をたっぷり練り込んだ「あだち菜うどん」が地元で広がっている。東日本大震災を機に誕生したご当地グルメ。提供する飲食店は増え、今春には乾麺の販売も始まった。関わる人たちは「将来は東京土産として発信したい」と意欲的だ。

手掛けるのはレストラン店主や流通業者、製造業者、生産農家らでつくるNPO法人「あだち菜うどん学会」。2011年3月の震災では計画停電もあって、経済も、住民の気持ちも落ち込みがちななか、東京商工会議所足立支部の事業として「ご当地グルメを作って、盛り上げていこう」とスタートした。

注目したのは地元特産の小松菜。これをふんだんに使ったうどんを作るため、50回以上の試作を重ね、13年春に完成させた。

「小松菜の香り、色を生かし、こしも強くなるよう工夫した」と製造にかかわった麺・食材製造御会社長の松山卓司さん(43)。鮮やかな緑色と、もちもちした食感が特徴だ。

小松菜

江戸時代に8代將軍徳川吉宗が鷹(たか)狩りで小松川(江戸川区)を訪れた際、すまし汁に入った青菜を気に入り、地名にちなんで命名したと伝わる。もともとは冬の野菜で、正月の雑煮によく使われた。年に何度も栽培でき、都内では江戸川、葛飾、足立区などで盛んに作られている。

今春から乾麺販売

提供している。

昨年6月には学校の給食に登場し、これまで18の小中学校で扱った。今年1月からは月1回、米倉脊樫・関節病院で入院患者らの昼食に出している。

病院で採用したのは、管理栄養士の大塩真理さん(29)が昨秋、「地元の野菜が食べたい」という患者の声を聞いたのがきっかけだ。リハビリの意欲を高めるためおいしい食事を、と頭を悩ませていた時だった。試食をへて、病院食として出すことを決めた。

「うどんでは野菜が取れ、栄養成分が高いのは魅力。彩りも良くなる」と大塩さん。毎回、患者と職員の約80食分を作り、

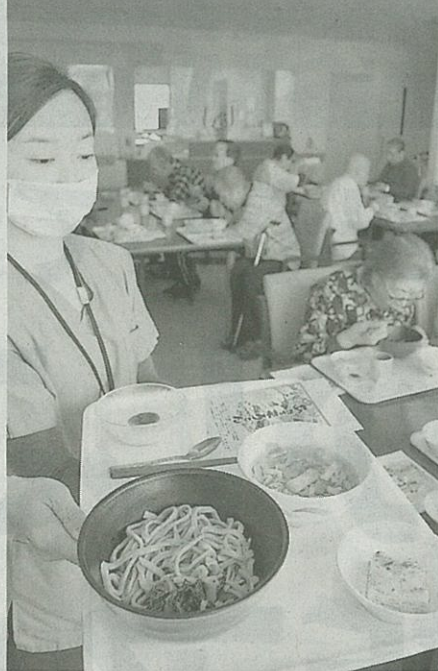
「小松菜の香りがする」「食欲が出る」と好評だ。会話が弾むのにも役立っているという。

一方で、あだち菜うどんは普段は飲食店でしか食べられないため、「家で家族と食べたい」「親戚や友人に土産として贈りたい」などと要望があった。そこで一般向けに乾麺を検討し、商品化にこぎつけた。

生麺とは違った、つるつるとした食感が特徴。練り込んでいる小松菜の濃縮パウダーは区内の障害者福祉施設が作っている。現在、あだち菜うどんを扱う飲食店など9店で販売している。希望小売価格は税別450円。

観光情報を発信する「お休み処 千住街の駅」には4月下旬から乾麺が並んだ。2袋を購入した観光ボランティアの男性(79)は「観光客を案内する一人として食べてみようと思った。うまくいったら宣伝しますよ」と話した。

あだち菜うどん学会理事長の渡井良昌さん(55)は「20年の東京五輪・パラリンピックを見すえて、足立区産の東京土産になるよう育てていきたい」と言う。パッケージは外国人にも喜ばれるよう、足立区ゆかりの歌舞伎のイラストをあしらっている。(黒川和久)



米倉脊樫・関節病院で患者たちに振る舞われているあだち菜うどん＝足立区扇3丁目



あだち菜うどんの乾麺の販売を始めた「お休み処 千住街の駅」＝足立区千住3丁目