

## 提出シート

※印刷する場合はA3用紙をお勧めします。

<Step2> あなたのおススメの郷土料理の魅力についてまとめよう！

### < 応募用紙①： 郷土料理魅力PRシート ~あなたのオススメの郷土料理の魅力についてまとめよう！~ >

※ 伝えていきたい郷土料理を1品選び、その魅力についてPRしてください。

伝えたい郷土料理： 味噌煮込みうどん

チーム名 : でらうみやあ！

#### ● どこの地域の郷土料理か（※県名は必ず明記ください）

味噌煮込みうどんは愛知県の代表的な郷土料理である。八丁味噌（赤味噌とも呼ばれる）仕立ての汁にコシの強いうどんを入れて煮込む麺料理である。愛知県内全域で親しまれているソウルフードで、県内の多くの店舗で提供されているが、特に名古屋市を中心とした地域でよく食べられている。八丁味噌を使った郷土料理は愛知県に多数存在し、味噌煮込みうどんもその代表的な料理の1つである。

#### ● 食材について（伝統食材など）

調味料である八丁味噌は、岡崎市が発祥の豆味噌で、濃厚な味わいと色味を特徴とする。大豆を原料とし、長い期間、発酵と熟成を行って作られるため、大豆のうま味を凝縮した濃厚なコクと乳酸菌などが醸し出す少々の酸味、渋味のある独特な風味をもつ。また、八丁味噌はほかの味噌と比べて栄養価が高く、三河の地ではその健康効果も踏まえた八丁味噌文化が強く根付いていた。

#### ● 誰と、どんな時に食べる料理か（行事・季節も含めて）

味噌煮込みうどんは家庭で行事・季節を問わず、年間を通して食べられており、特に寒い冬に好まれる。また、名古屋駅周辺の飲食店や専門店では定番メニューとなっており、地元の人にとっては日常の味、観光客にとっては名古屋文化を感じられる1品として親しまれている。家庭や飲食店、様々なところで食べられるため、共食としても1人用としても楽しむことができる。伝統的には、うどんに塩を使わず、小麦粉と水で作る。塩を使わないことで、煮込んでも柔らかくなりにくく、しっかりコシが残る。家庭では市販のゆでうどんを使うことが多い。具材は家庭や店舗によって異なるが、油揚げや鶏肉、かまぼこ、ねぎが入り、最後ひと煮たちさせる前に卵を割り入れるのが一般的な食べ方である。うどんを食べ終わった後にご飯を入れておじやにすることもある。

#### ● その郷土料理がどのように受け継がれてきたのか

郷土料理の由来と現在までの伝承について、文化・栄養・社会的な背景等も踏まえて、ご説明ください（料理として変遷がみられる場合はその説明も入れてください）

味噌煮込みうどんは、八丁味噌のうま味と適度な渋味をもつ汁と、硬めでコシのある麺に美しさがあり、地元の人たちに親しまれてきた。八丁味噌は色が濃いが、見た目ほど塩辛くなく、濃厚なコクと香りをもつ。また、伝統的には生麺を汁に入れて煮込むため、とろみのある汁と食べ進めていく過程で感じられる麺の食感の変化が親しまれてきた。

起源については諸説ある。その一つとして戦国時代の武将である武田信玄の陣中食である「ほうとう」が、三河・尾張地方に伝わったという説がある。武田家滅亡後、その臣下の一部が徳川家康に仕えて、移り住んだことで山梨のほうとう文化が愛知県に伝わったと言われている。これが、八丁味噌を用いて再現され、やがて、味噌煮込みうどんとして独自の発展を遂げたと考えられている。味噌煮込みうどんは家庭料理だったが、明治時代には一宮市の飲食店で提供されていたとされ、その後、名古屋市を中心とした地域でよく食べられるようになったといわれる。現在は、愛知県内の多くの店舗で提供されており、店舗によって味付けも異なる。観光客からも人気を博しており、愛知県で親しまれるソウルフードとなった。

調味料に使用される八丁味噌は、徳川家康の居城であった岡崎城から八丁（約870m）離れたところにある八丁村（現：岡崎市八帖町）が発祥である。久右衛門という人物が寺で味噌造りを学び、数代後に八丁村へと移り、味噌造りを始めた。そして、地名に由来して、いつしか「八丁味噌」と呼ばれるようになった。八丁村は東海道が通る交通の要所であったため、原料の大豆や塩の入手や、味噌の運搬や商売に適した土地であった。一方で、多くの川に挟まれた高温多湿な土地であり、食べ物が腐りやすい環境であった。そのため、仕込み水を極限まで少なくするなど、先人が試行錯誤して固い味噌になったといわれている。また、温度を調節することなく、自然な気候の中でゆっくりと熟成させたため、奥深い味わいが生まれた。

#### ● 次世代に伝えていきたいと思う理由・その郷土料理の魅力について自由に記述してください

味噌煮込みうどんの魅力は、土鍋で作って食べるという食べ方にある。土鍋は保温性が非常に高いため、いつまでも熱々の状態で食べられ、食べ初めと終わりでうどんの食感が変わることも楽しめる。初めは芯が少し残った硬めの食感だが、食べ進めていくと徐々に柔らかい食感となる。味噌煮込みうどんで使われる土鍋の蓋は穴が開いておらず、蓋を取り皿として使って食べることもある。これにより、食べやすさに加えて、洗い物を減らすということにもつながっており、合理性を好む名古屋人の文化的スタイルが現れていると考えられている。また、もう一つの魅力は八丁味噌にある。八丁味噌は、愛知・岐阜・三重で生産されている豆味噌であり、米麹や麦麹を使わず豆と塩で2年以上熟成させてできる。八丁味噌は大豆由来のうま味が強く、煮込んでも美しさが損なわれないため、加熱調理で香りが飛んでしまう米味噌や麦味噌とは異なり、煮込み料理に活用できる。また、八丁味噌は渋味や酸味のある豊かな風味をもち、味わい深いという魅力がある。色は濃いが、見た目ほど塩分量は多くないため、視覚的に減塩されていても満足感が高いと考えられる。さらに、豆味噌は褐色成分であり抗酸化作用をもつ「メラノイジン」がほかの味噌と比べて多いため、健康効果が期待できるといわれている。また、家庭で季節の野菜や具材を使い、トッピングを好みにアレンジできるため、家庭でも郷土料理を身近に感じられる1品である。以上のような味噌煮込みうどんの魅力が、愛知県の文化的スタイルの理解や八丁味噌の活用法・健康効果の伝承につながるため、次世代に伝えていきたいと考える。なお、チーム名の「でらうみやあ！」は、名古屋弁で「とてもおいしい」という意味であり、この味噌煮込みうどんのおいしさを表している。また、かわいげのある響きで次世代にも親しみを持ってもらうきっかけとなるよう、このように名付けた。

#### ● 参考にした文献やWEBサイトについて、すべてご記載ください

農林水産省、味噌煮込みうどん 愛知県 うちの郷土料理 [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/misonikomiudon\\_aichi.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/misonikomiudon_aichi.html) (閲覧日: 2025/10/2)

にっぽんの郷土料理観光事典、名古屋の郷土料理「味噌煮込みうどん」とは？歴史・特徴・土鍋の秘密まで <https://kyoudo.kankoujp.com/stewed-miso-udon-noodles/> (閲覧日: 2025/10/2)

合資会社 八丁味噌、八丁味噌とは <https://www.kakukyu.jp/hatchomiso.asp> (閲覧日: 2025/10/2)

合資会社 八丁味噌、味噌の豆知識 [https://www.kakukyu.jp/hatchomiso\\_tips.asp](https://www.kakukyu.jp/hatchomiso_tips.asp) (閲覧日: 2025/10/2)

株式会社 まるや八丁味噌、まるやのこだわり <https://www.8miso.co.jp/kodawari2.html> (閲覧日: 2025/10/2)