

●両毛広域ネットワーク

特集

食欲の秋！
各地のオススメグルメ

●各地で食べられているグルメや関連したイベント等についてご紹介します！

このコーナーは、両毛地域の情報化を図り地域を活性化していくために、4市商工会議所の協力を得て作成しています。

足利 地元民にも観光客にも愛される“足利の蕎麦”

歴史と文化が息づくまち、「足利」。その街並みに溶け込むように佇む蕎麦の名店たちは、地元の人にも観光客にも愛される存在です。

足利の蕎麦は、澄んだ水と選び抜かれたそば粉で丁寧に打たれた逸品です。のどごしの良さ、しっかりとしたコシ、そして噛むほどに広がるそばの香り、どの店も職人のこだわりが詰まっています。食べ方は、天ぷら蕎麦、鴨南蛮、季節の山菜蕎麦など様々。また新そばの時期には“香りで食べる”贅沢も。足利学校や鏝阿寺など観光地から歩いてすぐの人気店、自然の中でくつろげる隠れ家的な蕎麦処などお店も多種多様です。

そして当所支援団体である探偵団の「足利そば切り会」が11月8・9日の2日間、足利灯り物語にて足利産の新蕎麦をお披露目いたします。足利市内で栽培・収穫されたそば粉を使用し、職人による手打ちそばを鴨汁とともに限定300食で提供いたしますので“足利の蕎麦”、ぜひ一度ご賞味ください。



■足利産新蕎麦お披露目イベント

日時：11月8日（土）・9日（日）

午後4時～午後8時まで

（売り切れ次第終了）

場所：足利のわかりやすい歴史館
（足利まちなか遊学館）
北側駐車場金額：鴨汁と足利産手打ちそば
1,000円

主催：足利手打ちそば切り会



太田 工業の街が生んだファストフード 太田焼きそば

太田は製造品出荷額が北関東で1位を誇る、工業の街。ですが、美味しいグルメも街の見どころの1つです。太田を代表するグルメ、「太田焼きそば」をご紹介します。

■工業の街と焼きそばの歴史

高度経済成長期、太田の工場へ出稼ぎに来ていた東北の季節労働者達。出身地で愛されていた焼きそばを持ち込んだことが、太田に焼きそば文化が根付いたきっかけと考えられています。

ファストフード感覚で気軽に食べられる焼きそばは、太田で働く人々に愛される食べ物となりました。



画像・出典：太田市観光物産協会 HP

■お店ごとの個性を味わって

太田焼きそばの基本的な特徴は、ソースたっぷりの真っ黒な麺。ですが、実はこれといった決まりはありません。

そのため、一口に太田焼きそばといっても、味や麺の太さ、食感など、お店ごとに特徴は様々。また、太田は製麺所も多く、特注の麺を使っている店舗もあります。だからこそ、各店舗の個性がより際立っているのです。

是非、お気に入りの店舗を見つけてみてはいかがでしょうか。