

桐生 職人の支えから大人気グルメへ！ ひもかわうどん&ソースかつ丼

1300年もの昔より桐生織の伝統を紡いできた織都桐生。織物産業が隆盛を極めた桐生のまちに根付き、今なお市民や観光客を虜にする代表的なご当地グルメ「ひもかわうどん」と「ソースかつ丼」をご紹介します。

■ひもかわうどん

日夜問わず織機が動き、食事の時間さえ惜しまれるほどであった織物最盛期、生地を薄く伸ばし茹で時間が短い「ひもかわうどん」は、手軽さと食べ応え、腹持ちの良さを兼ね備え、忙しい働き手に重宝されました。最近では10cm以上の超幅広ひもかわが度々メディアで紹介されるなど、のどごしの良さとともに印象的なビジュアルも人気の的です。



▲ひもかわうどん

■ソースかつ丼

筋や脂を丁寧にとったヒレ肉を使用し、さらっとした特製ソースにくぐらせたかつを、あつあつのご飯に載せる桐生の「ソースかつ丼」。織物産業が隆盛だった頃には夜間に織物工場へ大量に出前を届けたというエピソードも。しっかりソースを含みながらもサクサクの衣の食感を保ち、卵とじなどを伴わず直に載せたご飯にもソースの旨みが染みわたります。



▲ソースかつ丼

織都の産業と暮らしを支えながら、来桐者にも喜ばれる観光資源に発展した両人気グルメ。ぜひ、桐生の豊かな自然や歴史とともに楽しみください！

佐野 佐野発祥の懐かしい味『いもフライ』

■『いもフライ』とは？

蒸したジャガイモを串に刺して衣をつけて揚げた後、ソースをかけて仕上げた佐野のソウルフードです。甘みとホクホク感のあるジャガイモが特製ソースとマッチしておやつや夕飯のおかずとして親しまれています。

「いもフライ」の専門店で作成する「いもフライの会」は、市内のお店をまとめた「いもフライマップ」を作成しており、それぞれのお店の特徴なども紹介しています。各店舗の「いもフライ」を食べ比べて、お気に入りの「いもフライ」を見つけてみてはいかがでしょうか。



「いもフライマップ」配布場所：佐野商工会議所、佐野市観光協会、
各いもフライ専門店
問合せ：いもフライの会事務局（早川食品株式会社内） TEL 0283-22-0905

■ご自宅でもいかがでしょうか？

「いもフライ」の作り方をご紹介します！

1. じゃがいも（男爵、北あかり等）を洗い、少し堅めに蒸し、温かいうちに皮をむく。
2. 皮をむいたじゃがいもを冷やしてから切る。
※いもの大きさによって異なるが、6分の1や8分の1ぐらいの大きさに切る。
3. 竹串に3～4個刺す。
（いもが割れないように慎重に！）
4. 小麦粉や水を加え、ねばりのある硬さにする。
（牛乳や卵を加えると更に美味しくなります。）
5. 串に刺したじゃがいもを4.で作ったものにつけ、パン粉（ドライでも生でも可）をつける。
6. 170～180℃のサラダ油で揚げる。小麦色になったらできあがり。
7. 温かいうちに専用ソースをつける。

館林 館林の日本遺産「里沼」を象徴する川魚料理

■館林の日本遺産「里沼」

館林市内には各地に大小さまざまな沼が存在しており、沼のまわりで自然と共調しながら人が生活し、さまざまな文化が育まれてきました。沼は多様な動植物が生息する自然の源であり、その水を求めて人々が集まり、大地を切り開いて暮らしてきました。沼周辺の地域には、特有の文化が築かれ、歴史を繋いでいます。館林ではそれらの文化を「里沼」とよび、現在も市内に残る5つの沼とともに日本遺産として発信しています。

■川魚料理

沼が点在する館林地域では、昔からナマズ・コイ・フナ・ウナギなどの川魚料理が食されてきました。館林では、もてなし文化の象徴として川魚料理をふるまうこともあります。

川魚料理の中でもナマズが有名で、天ぷらや小麦粉をあえて揚げたタタキアゲは、地域を代表する料理として市民に親しまれています。館林商工会議所青年部では、「なまずバーガー」や「なまずナゲット」を地域のお祭り限定で販売しました。白身の魚であるナマズは、油を使って調理しても重たくならず、さっぱりと食べることができます。

館林市民の暮らしに根付く里沼文化と共に、川魚料理をぜひ味わってみてはいかがでしょうか。

