

さかいて

四国・さぬき

うどんマッパ



うどんの創始者は弘法大師といわれています。

うどんの創始者は、弘法大師がうどんの本場である中国でうどんの製法を身につけ、水がきれい良質の小麦の産地であった生まれ故郷の讃岐に帰り、伝承したという説が最も有名です。

では、讃岐うどん発祥の地は？

その昔、香川県の中部を流れる綾川の中流域は、流れがゆるやかで水量も安定していたため、その周辺にある滝の宮村（現 綾川町）や、府中村（現 坂出市府中町）では、その流れを利用した水車がたくさん作られました。

また、綾川の水はとてもきれいだったため、水車の力で精米や小麦の製粉が盛んになり、当時は讃岐の製粉業が最も早くできた地域でした。

良質な「小麦粉」、きれいな「水」、そして古くから「塩田のまち」として栄えた坂出市は、「塩」を安定的に自給していたこともあり、美味しい讃岐うどんが生まれる要素を歴史的に備えていたといえます。

そういったことから、坂出市は“讃岐うどん発祥の地”といってもいいのかも知れません。

五色台

坂出市

坂出發の究極うどん

＜天狗うどん(天狗汁)＞

坂出には、日本八大天狗の一狗である相模坊天狗の伝承があり、毎年2月には「坂出天狗まつり」を盛大に開催しています。

まつりの期間中に振る舞われる名物“天狗うどん(天狗汁)”は、天狗(テン)をかけた10(テン)の具(グ)が入ったうどん、1はイチョウの実、2はニンジン(坂出特産の金時ニンジン)、3はサツマイモ(坂出特産の金時イモ)、4はシイタケ、5はゴボウ、6はムカゴ、7はナズナ、8はハスネ、9はクリ、10はトウフ(天狗うどんにする場合はうどん)となっています。



かけうどんとは、うどんにだしをかけて食べる最もオーソドックスなもの。ネギやショウガ、七味でシンプルに食べるもよし、天ぷらやアゲを乗せてガッツリ食べるもよし。ご年配から若者まで幅広く好まれているうどんです。



ぶっかけうどんとは、つけだしを直接うどんに“ぶっかけ”で豪快に食べるもの。トッピングには、すりおろした大根やネギ、ごま、天かす、かつおぶし等、お店によってさまざまな工夫とこだわりが楽しめます。



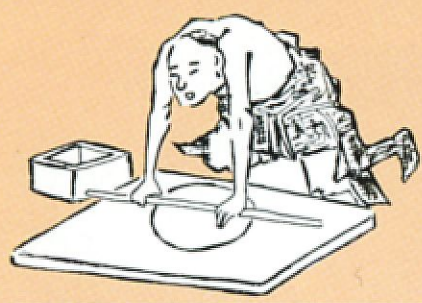
しょうゆうどんとは、茹でたうどんをすぐに冷水で締め、その名のとおり、しょうゆをかけて食べるもの。シンプルな食べ方も、讃岐うどんの醍醐味です。



ざるうどんとは、茹でたうどんを冷水で締めた直後にザルに盛り付け、刻んだ海苔等を乗せて、つけだしでツルっとうどんの喉越しを楽しむもの。特に、暑い夏には最高です。



釜揚げうどんとは、茹でたうどんを釜から掬い、水洗いせずにそのまま温かいつけだしで食べるもの。モチモチした食感と風味がしっかりと味わえます。ただし、うどんの茹で時間がお店によって違うので、釜から揚がるタイミングがうまく合うなら、ぜひともお試しあれ。



うどんマッヅ掲載店

坂出市観光協会加盟店

No.	店名	住所	電話	営業時間	定休日
①	讃岐うどんまるいち坂出江尻店 セ	江尻町1000-5	0877-45-3344	11：00～18：00	無休
②	讃岐うどんまるいち坂出久米店 セ	久米町1-14-19	0877-45-6655	9：00～18：00	無休
③	讃岐亀城庵	元町1-1-1	0877-59-1085	平日 11：00～14：00 土日祝 11：00～18：00	無休
④	(有)日の出製麺所 セ	富士見町1-8-5	0877-46-3882	食事販売 11：30～12：30 9：00～17：00	不定休
⑤	うどん道楽 わかまつ京町店	京町2-2-44	0877-45-2468	10：00～20：00	無休 但し火曜日は15：00まで
⑥	うどん道楽 わかまつ本店	府中町5424-1	0877-48-2925	10：00～18：00	火曜日
⑦	本格手打うどんおか泉	綾歌郡宇多津町浜八番丁129-10	0877-49-4422	平日 11：00～LO20：30 土日祭 10：15～LO20：30 ※お土産は9：00より販売	月曜日（月曜日が祭日の場合は翌日）
⑧	讃岐本格手打うどん あかしや	林田町336-1	0877-47-1633	11：00～15：00	日曜日（当面）・月曜日
⑨	いきいきうどん坂出店 セ	京町3-7-20	0877-46-0880	5：00～20：00	元旦のみ
⑩	いきいきうどん北インター店 セ	西大浜北4-5-11	0877-44-6708	7：00～16：00	1月1日・2日のみ
⑪	上原製麺所 セ	室町2-1-31	0877-46-2658	11：00～13：00 （麺がなくなり次第終了）	日曜日・祝日・年末年始
⑫	がもううどん セ	加茂町420-3	0877-48-0409	平日 8：30～14：00（麺がなくなり次第終了） 土・祝 8：30～13：00（麺がなくなり次第終了）	日曜日・第3月曜日
⑬	セルフうどん 北乃家 セ	林田町3170	0877-47-2266	11：00～14：00 （うどん玉がなくなり次第終了）	木曜日
⑭	こむぎ屋	京町2-4-1	0877-46-7350	11：00～15：00	火曜日
⑮	手打うどん さぬき富士	川津町3355-2	0877-46-3899	11：00～19：00	月曜日
⑯	手打うどん 町川	青海町870-1	——	10：00～14：30	火曜日
⑰	はま弥	高屋町1473-3	0877-47-3432	10：00～14：30	月曜日（祭日の場合は営業）
⑱	セルフの店 兵郷 セ	寿町3-2-9	0877-46-2869	8：30～だいたい14：00	日曜日、祝日、お盆、年末年始、GW
⑲	(坂出) 山下うどん店 セ	加茂町147-1	0877-48-1304	平日 8：00～15：30 土日祝 8：00～15：00	月曜日（月曜日が祝日の場合は翌日）
⑳	こだわり麺や 坂出川津店 セ	川津町3234-6	0877-46-6103	6：30～15：00	無休
㉑	彦江製麺所 セ	横津町3-6-27	0877-46-3562	8：40～14：00	日曜日
㉒	セルフうどん めん吉 セ	林田町1581-1	0877-47-3853	9：00～15：00	1月1日と2日のみ
㉓	手打ちうどん てっちゃん セ	西庄町578-3	0877-45-2000	6月～8月 9：00～19：00 9月～5月 9：00～18：00	水曜日
㉔	味彩 春夏冬（あきない）	京町3-3-1	0877-44-1077	11：00～14：00 17：00～20：00	不定休・（午後）水曜日・日曜日
㉕	手打ちうどん かし原	京町3-1-26	090-5148-1572	11：00～15：00	土曜日
㉖	室町うどん セ	室町2-7-15	0877-45-2801	10：30～14：30頃	日曜日
㉗	番屋本店 セ	林田町4285-324	0877-57-3177	8：30～14：30	金曜日
㉘	やまだうどん額店 セ	府中町4136	0877-48-1191	10：00～15：00	火曜日
㉙	讃岐うどんやなぎ屋福江店 セ	福江町2丁目667-1	0877-44-0702	10：30～15：00	月曜日
㊳0	讃岐うどんやなぎ屋西大浜店 セ	西大浜北2-48-22	0877-45-5517	6：30～19：30	無休
㊳1	木田うどん	文京町1-9-26	0877-46-3458	9：00～ （だしがなくなり次第終了）	日曜日
㊳2	セルフうどん どん セ	京町1-4-18（坂出サティ内1F）	0877-44-4268	11：00～18：00	無休
㊳3	麺処 とらや	沖の浜1-4	0877-45-7366	10：30～15：00 （うどん玉がなくなり次第終了）	木曜日・第3水曜日
㊳4	手打ちうどん家康 セ	室町3-1-29	0877-45-3011	11：00～19：00	金曜日

セ はセルフ

発行／坂出市観光協会 平成22年5月1日現在