☆ぶらりグルメ食び☆

「加須うどん」

皆さんは「加須」を何と読むか解りますか？これは埼玉県の北東部に有る地名で「かぞ」と読みます。出張でＨＣＰプロダクト(株)東日本事業所に行った時、下車した駅が加須駅でした。ホームから出ると「手打ちうどんのまち」の看板が目に飛び込んできます。

「何々！・・・？」うどん好きな私は興味をそそられ早々ウィキペディアで調べたところ『埼玉県加須市とその周辺地域で生産され食べられているうどんで「加須の手打ちうどん」として加須市の郷土料理となっている。市周辺は過去、川の氾濫により肥沃な土が運ばれ、小麦の栽培に適している地であったとされる。米より小麦の栽培が盛んであった様で江戸時代半ば、不動ヶ岡不動尊總願寺の門前でうどんを参拝客に持て成したのが始まりといわれている。』と有り、歴史も古く家庭でも一般的にうどんが作られていた様です。

こうなると何としても「加須うどん」を食べてみたいと気持ちが高鳴ります。

そこで見つけたのがホテルから徒歩１分の「中央食堂」さん。食堂の屋号からはうどん屋さんであることを連想しにくいがこのお店、1945年の創業で、いまや加須のうどん屋でも指折りの老舗だそうです。夕方、暖簾をくぐると、お客は私一人。

お店は、年配の主人と、おかみの二人で切り盛りされています。何にするか迷っているとおかみに、「なす南蛮汁うどん」を薦められ素直に従うことに、値段は並５５０円でした。待つこと１０分ほど、冷水でキュッと締められ、白くてつやつや、ちょっと細めの麺が丸いせいろにあげられ登場です。鰹節や鯖節の出た、少し甘めの汁のなかに、炒めた茄子、ざく切りの葱。炒めて油を吸った茄子は、汁の中で少し柔らかくとろけかかっています。まずはうどんをつるつるっと。表面はわりとやわらかい、噛みしめるともっちとしっかりコシがある（三宅うどんに近い）。思ったよりずっともちもちしています。つるつるもちもちなのに表面はやわらかい。なんだかほのぼのおいしいうどん。汁とうどんとのバランスがすごくいい。コシはかなりある方なのに、とても滑らかで柔らかい食感のうどんでした。

その他の情報
加須市には４０件ほどのうどん屋がある
小麦粉は加須市内で収穫される「あやひかり」を使用
うどんの加水率５５％（讃岐うどんは４５～５０％）
中央食堂は店の入り口左側には麺打ち場がある

COM待夢

４６号紙
2013年10月25日

ツーリング

乗り物いじり奮闘記

先月は写真を載せる事ができなかったハンドルバーの高さの変更、今月号に載せます。９月号を見ながらご覧下さい。

①７インチバー。
ハンドルまでが遠くなり操作も楽ではない。

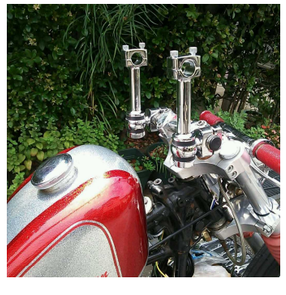
②左が７インチバー。
これを右の高さ５インチ、更に２インチオフセットしたモノに交換予定。

③部品をジャンジャン外す。

④う～ん…スッキリ。

⑤仮付け。
なんか雰囲気も出てきたぁ。

⑥！！ッ。なんとブレーキレバーなどが付かない…

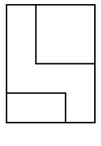


⑦邪道だがオフセット部を下側に付ける。

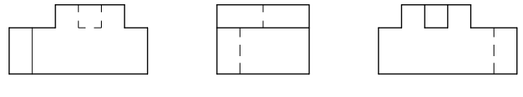
⑧作業完了。細かい部分で少し問題はあるがまたそのうちに。

ズドック

９月号の答え



◎正解者　０名

図は第三角法で投影したものである。
正面、右側面、左側面図を参考に上面図を描きなさい。

難易度…☆☆
制限時間…５分