

阿波市の誇るスローフード “御所のたらいうどん”

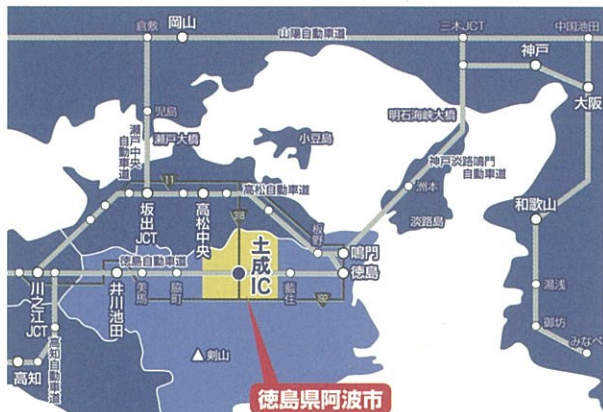
注文を受けてから生のうどんを大きな釜で茹であげるのが“御所のたらいうどん”。

慌ただしい日常を少し忘れて、
川のせせらぎに耳を澄まし、
谷を渡る風を感じてください。

黄金色の小麦の穂が、
風に揺れる音が聞こえてきませんか？

…… お帰りの際はぜひお立ち寄りください ……

	道の駅 どなり 所 土成町宮川内字平間28-2 ☎ 088-695-5405 営 4月～10月 10:00～17:30 11月～3月 10:00～17:00 休 月曜日		天然温泉 御所の郷 所 土成町吉田字梨木原1番地 ☎ 088-695-4615 営 10:00～23:00 (最終受付 22:00) 休 第4水曜日
--	---	---	---



- 徳島自動車道 土成ICから車で5分
- JR徳島線 鴨島駅から車で15分

お問い合わせ先

一般社団法人

阿波市観光協会

〒771-1703 徳島県阿波市阿波町東原173番地

TEL : 0883-35-4211

<http://www.awa-kankou.jp/>



“御所のたらいうどん”とは

うどんをたらいうどんのような大きな木製の飯盆に入れ、つけ汁につけて食べる阿波市の郷土料理です。

阿波市土成町の御所地域は、雨が少なく稲作に適さない土地が多かったため乾燥した土地でも育つ小麦が盛んに栽培されていました。かつて、宮川内谷川沿いには小麦を挽く水車小屋がいくつもあり、地域の人々は小麦を主食として大切に味わってきました。お正月や法事など大勢の人が集まる時には、家庭でうどんを打ち、茹であがったうどんを飯盆に移し、みんなで囲んで食べました。また、山の仕事をすると人は小麦粉と醤油を持って山に入り、川原でうどんを打ち、ときには「じんぞく」という川魚でダシをとったつけ汁を作り、大勢で釜を囲んで食べていたそうです。

御所のいわれ

第八十三代土御門天皇が承久の乱ののち阿波国に移られ、滞在されたことから、御所という地名が使われていました。

たらいうどん名付けの日

昭和6年11月7日、御所神社にて土御門上皇の700年祭が執り行われました。

列席した当時の徳島県知事が飯盆に盛られたうどんを食べて、「たらいうどんの様な器に入ったうどんを食べてうまかった」と話したのが広まり、いつしか「御所のたらいうどん」と呼ばれるようになったと言われています。

国道318号を山の奥へと進んで行くと、清流沿いにたらいうどん専門店が並んでいます。つけ汁は店ごとにこだわりの味があり、お気に入りの味を見つけるのも楽しみのひとつです。野趣あふれる「御所のたらいうどん」。

眼下に広がる四季折々の美しい景色の中で、湯気のぼるたらいうどんをお楽しみください。

月夜にヒバリが足を焼く

御所地域に伝わることわざ「阿波の北方 月夜にヒバリが足を焼く」

乾燥した地だからこそ小麦が盛んに栽培され、“御所のたらいうどん”が誕生しました。



“御所のたらいうどん”はアウトドアレジャー

夏が来ると、地域の人びとは宮川内谷川で川遊びをしました。

“御所のたらいうどん”が茹で上がるまで、じんぞく狩りをしたり、沢ガニとりをして遊びました。たくさん遊んだあとに食べる“御所のたらいうどん”は、また格別です。

じんぞく狩りってなあに？

「じんぞく」はカワヨシノボリという清流に棲む川魚。上流にザルを据えて、下流からじんぞくを追い上げて捕る方法をじんぞく狩りといいます。

じんぞくのだし汁は、淡泊で風味が有り、たらいうどんのだしにも使われるようになりました。

