

讃岐うどん発祥の地は？

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、水がきれいである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。

四国・坂出

うどん

お食事

坂出市観光協会加盟店



坂出駅付近拡大図



?

坂出発の究極うどんとは？

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（テング）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。



古のロマンのまら
さかいで

坂出は古(いにしえ)のロマンのまち。うどん探訪の腹ごなしに、崇徳上皇、西行法師をはじめ柿本人麻呂、菅原道真、理源大師、久米通賢の伝説の地を尋ねてみてはいかがでしょうか。