

中小企業地域資源  
活用促進法に基づく



**ふるさと名物**  
Furusato Meibutsu

**秋田県湯沢市**  
が応援するふるさと名物

〈稲庭うどん〉  
～守り継がれる伝統の技と食～  
触れて、食する職人技



わが市町村の  
ふるさと名物は  
**これ!**



ふるさと名物  
Furusato Meibutsu

応援宣言

秋田県湯沢市

## 地域のプロフィール



湯沢市は、山形県、宮城県に隣接する秋田県の最南東部に位置し、隣接する両県とは、国道13号、108号及び398号で結ばれており、秋田県の南の玄関口となっています。また、面積は790.91平方キロメートルで、秋田県の面積の約6.8%を占めています。東方の奥羽山脈、西方の出羽丘陵に囲まれた横手盆地を貫流する雄物川と、その支流である皆瀬川、役内川沿いに豊かな水田地帯を形成しています。県境付近の西栗駒一帯は、雄大な自然林を有し、豊富な温泉群にも恵まれており、平成24年9月に日本ジオパークに認定されました。気象は、内陸性で気温の差が大きく、四季折々の自然美を見せてくれます。

日本ジオパークに認定されている一帯の豊富で清らかな伏流水を使用して作られている「稲庭うどん」は日本三大うどんと評され、国の伝統的工芸品に指定されている「川連漆器」、東北の灘と呼ばれるほどに「清酒」の製造も盛んであり、これらの豊富な産業も地域に根付いております。

ふるさと名物（主な地域資源）

## 稲庭うどん

当市の「稲庭うどん」は、寛文5年に製造されていたとの記録があり、その後、宝暦2年(1752年)に秋田藩御用となり、「稲庭干饅頭」の名称を与えられました。しっかり乾燥させた稲庭うどんは高級保存食で、藩の贈答用品として最適であり、将軍家への献上品や諸大名への贈られたといわれています。

明治時代には、宮内省より御買上げの栄を賜わる他、多くの賞を受賞した、由緒正しきうどんなのです。

産地は県内でも有数の豪雪地帯であり、その克服のために小麦の栽培が行われ、その小麦を通常の数倍の手間をかけ保存に適するよう工夫を凝らし、丹念に加工してできたのが「稲庭うどん」ではないかと推測されています。口に含めばコシが強く、つるつる、しこしこした独特の食感を持つ「稲庭うどん」は、この手間を惜しまない「手廻い製法」等の伝統を受け継いで来たことによってうまれます。

現在、海外への販路開拓にも積極的であり、2015年には、「秋田県稲庭うどん協同組合」による台湾でのPRイベントを開催、また、海外で支店を構える企業もあり、日本国内に留まらず、世界でも通用する「稲庭うどん」として成長しています。



【手廻い製法】



【台湾でのPRイベント】

## 《職人技がひかる★稲庭うどんの製造工程》

※秋田県稲庭うどん協同組合HPより

練る



職人技

(熟成)

切り (板切り)



小巻き



(一晩寝かせる)

手銚い



職人技

つぶし



(熟成)

延ばし・乾燥

## 【稲庭うどん製造のポイント】

### 《練る》

その日の温度、湿度により原料の配分を微調整している熟練の職人技。

### 《熟成 = 寝かせる》

手を加えては、寝かせ、時間をかけること(3日~4日)により、稲庭うどん独特のコシの強い食感を引きだす。

### 《手銚い(てない)》

よいをかけながら伸ばし均一の太さに仕上げる。

選別・計量



裁断



(熟成)



## 稲庭うどんに関連する地域資源

### 川連漆器 ～稲庭うどんが映える、美の器～

川連漆器は、昭和51年に国の伝統的工芸品、平成8年には秋田県の伝統的工芸品にも指定され、平成10年、平成12年の全国漆器展では内閣総理大臣賞を受賞しました。堅牢さを誇る実用的な生活用品として庶民生活に密着し、今日、川連漆器は地域の主要産業となっています。

稲庭うどんの産地である稲庭町と川連漆器の産地である川連町、小麦の生産が盛んだった三梨村が隣接していたこともあり、1956年稲庭川連町誕生(のちに稲川町に改称)とともに、町の伝統産業として切磋琢磨してきました。

毎年、秋に開催している産地メーカー各社による大販売会「川連塗りフェア」においても、「川連塗りで味わう本場稲庭うどん茶屋」が開かれるなど、同じ地域の名産品として、うどん産業、漆器産業共に相乗効果を狙った活動も多く行われています。

近年は海外向けの商品開発も積極的に行っており、「稲庭うどん」とともに、日本の古き良き伝統産業として、取組みを進めています。



## ■地場産業等強化対策事業補助金

この事業は、市内の業界団体及び企業群が行う産業振興活動及び異業種連携活動に対し、市内経済及び地場産業等の強化、発展を図るため補助金によりサポートしています。

実施事業 ・「稲庭うどん」「まごうどん」PRイベントin台湾 等



【台湾での稲庭うどんPRイベント】

## ■チャレンジ補助金事業

### ●新商品開発事業、海外進出事業等

地域での先進的な経済活動若しくは先駆的な産業振興活動又は販路開拓活動において、積極的かつ果敢に挑戦する事業に対し、市民経済の活性化を図るため補助金によりサポートしています。

実施事業 ・「秋田食品 展示商談会in香港フード・エキスポ」出展事業

・「タイ・バンコク秋田フェア」出展事業

・「日本食・食文化の普及推進事業」(上海)出展事業 等

…各イベント出展への出展の結果、日本料理店や食品問屋 等との取引が開始されました。



これまでの活用実績や市内企業のニーズを受け、平成27年に「海外進出特別支援事業」枠を創設し、他事業よりも優位な補助要件で、さらなる海外進出をサポートすべく取り組みを進めています。

# 稲庭うどんに係わる団体の取り組み

## ■秋田県稲庭うどん協同組合

今では日本三大うどんの一つとして、また秋田県を代表する名産品にまで発展した「稲庭うどん」ですが、近年、類似品や粗悪なコピー商品が市場に出回るなど、産地ブランドのイメージダウンが危ぶまれています。そこで本場に伝わる伝統の技と味を守ることと、産地が一致結束して良質なうどんを消費者へ提供していくために平成13年10月に「秋田県稲庭うどん協同組合」が設立されました。

今後は、組合として「稲庭うどん」の定義を明示していくとともに、「秋田県稲庭うどん協同組合ブランド」を確立させる事業を推進していきます。



秋田県  
稲庭うどん協同組合



### まごうどん

地元だけに伝わる“おかゆ風”の稲庭うどんをブラッシュアップし、美味しい療養食を開発して成長市場である病院・介護食市場の開拓に取り組むことを目的として開発された組合ブランド商品です。

福祉貢献として社会的容認が得られ、社会全体から信用ある伝統産業として更なる付加価値を高めながら、産地基盤の確立と、維持・発展を図っています。



おかゆ風  
おいしい  
やさしい



## ■「受け継がれる職人の技」体験教室

### 稲庭うどん製造体験

#### ○製造体験コース

稲庭うどんの特長であるコシの強さを生み出す「手緋い」を中心に、手作業の一つひとつの工程を実際に体験。後日、完成品をご自宅にお送りすることもできます。

#### ○製造・調理体験コース

うどん作り体験後に、本社工場で製造された乾麺を用いて「ゆで方」と「盛り付け方」を習得できます。プロの技は本物のおいしさを正確に、そして存分に引き出します。これで、あなたも稲庭うどんマスターへ。



# 湯沢市長からのメッセージ

日本古来より伝わる“うどん”は、私たち日本人の身近な食材として全国各地で食されており、その歴史は古く、地域毎にうどんの製法や形状、調理方法等が異なるなど、郷土に根付いた固有の“うどん食文化”が形成されています。

そのなかで、日本三大うどんの一つとなった「稲庭うどん」は、300年を超える伝統と誇りに裏打ちされた味により、きっと皆様を満足させてくれることでしょう。

また、この「稲庭うどん」は当市を代表する産業へと発展を遂げ、当市のみならず秋田県を代表する地域資源となっています。官民協同による商品開発、販路開拓、海外進出により、更なる躍進が期待できるものであります。

「稲庭うどん」を核として、“秋田県湯沢市”の食、技、伝統、文化を広く発信するとともに、更なる産業の発展と地域振興のため、全力で応援していくことをここに宣言いたします。



湯沢市長 齊藤光喜