

街かどグルメ

にんじんうどん

(新座市)

甘さほのかオレンジ色の麺

オレンジ色に染まった細い平打ち麺。ツルツル、もちもちとした食感で、ニンジンの香りと甘さがほんのり漂う。ニンジン嫌いの子どもでも十分いけそうだ。

「新座には、これといった名物がない。何か作りたい」。新座市の「村上朝日製麺所」の専務、村野一郎さん(48)が2002年秋、市内産のニンジンを使って試作し、各地の催しに出品して、少しずつ認知度を高めてきた。

東京都に接する新座市は武蔵野の雑木林が広がり、ニンジンの生産が盛んだ。

麺に使うのは、市内の名刹(めいさつ)平林寺の落ち葉の堆肥(たいひ)を使って契約農家が栽培したニンジン。形が崩れた規格外の品を仕入れ、手作業ですりおろし、ペースト状にしたものを小麦粉に練り込む。麺の30%をニンジンが占める



といい、濃いオレンジ色の小さな塊が見える。

「最初はざるうどんで、つゆにつけずに味わって欲しい。つゆにつけると、より鮮やかなオレンジ色になります」と村野さん。

市役所地下の食堂「レストラン ペッパーミル」(平日午前11時半～午後1時半、500円)など市内6店舗で提供、土産用の乾麺タイプもあるという。問い合わせは同製麺所(048・478・3881)へ。(加藤真太郎)