



うどん

# モロヘイヤうどん

松阪市

# ひじきうどん

明和町

松阪はモロヘイヤの名産地



ネバネバとしたエジプト生まれの野菜、モロヘイヤが日本に導入されたのは1980年代とのこと。松阪では、この新しい野菜にいち早く着目し、市の特産品に育てようとJA松阪が地元農家に栽培を呼びかけ、1992年から本格的に栽培が始まった。

松阪で盛んだった養蚕業も、時代とともに衰退。養蚕に変わる産業が必要だったこと、手間がかからず作りやすいこと、一度収穫しても次々に側枝が育ち、同じ株で何度も収穫できることなど、生産者にとって良い条件が揃っていたこともあり、今や150軒ほどの農家がモロヘイヤを生産し、全国有数の産地となった。

## 栄養たっぷり!自家製うどん

「きいろいゾウ」のロケ地となった古民家のそばに、「うきさとむら お休み処物産館」がある。この名物は、麺にモロヘイヤを練りこんだ自家製「細雪うどん(モロヘイヤ入りざるうどん)」。茶そばのように細く、鮮やかな緑色をしたうどんだ。

モロヘイヤ、と聞くとネバネバ??と想像してしまうが、実際は青臭さもねばりもなく、ツルツとしたのど越しが楽しめる。噛みしめると、確かにモロヘイヤの味わいも…栄養満点の美味し名物をお試しあれ。

## 明和町はひじき加工に適した土地

伊勢湾で元気にふくふくと育ったひじきは、明和町で加工され「伊勢ひじき」と呼ばれる。なんと国内消費の約70%を、明和町含む伊勢地方で加工生産するほどなのだ。

何故ココなのかというと、明和町は降水量が少なく、水はけの良い砂地であり、冬場から風が吹く土地柄だから。

## 伊勢志摩産ひじきが美味しいわけ

現在、国内で流通しているひじきの中で、天然の国産品は1割もない。

そのほとんどは、韓国産や中国産の養殖モノだ。養殖モノは黒く平べったい葉のような形をしているものが多く、中が空洞になっているものもある。

しかし、明和町のひじきは、1本1本がとても長く太く、中まで身が詰まっている。今まで食べたことのない味、と評されるのも、それゆえだ。収穫されたひじきは、伝統的製法「蒸し加工」され、栄養とうまみを逃さぬよう細心の注意が払われている。

## 女性の味方・ひじきを毎日摂ろう

ひじきは美肌に効果のある栄養素がたっぷり。皮膚を健康に保つビタミンA、便秘解消を助ける食物繊維、冷え性や肩こり、貧血を予防する鉄分など、女性の味方といえる食品。煮物だけでなく普段からいろんな食べ方で積極的に摂ってほしい…というわけで開発されたのが「ひじきうどん」だ。

ひじきの粉末を生地に練りこんだ黒い?。この?には、しっかり味のきいたダシが合う。いつきのみや歴史体験館の前にある「いつき茶屋」でも食べられるのでぜひチェックを!



# しそ入り元丈うどん 多気町

薬草学の先駆者・元丈の生誕地



元丈(げんじょう)とは、多気郡勢和村に生まれた薬草学の先駆者「野呂元丈」のこと。

医者であった元丈は、草木に薬としての効果があることに注目して、高山植物を採取して研究を続けた。

幕府の採薬師として日本全国の薬草を採取するとともに、徳川吉宗の命により幕府の採薬師として日本全国の薬草を採取するとともに、徳川吉宗の命により西洋の植物についても研究し、和蘭医方の基礎を成した人物として知られている。

美しい自然に囲まれ、薬草が多く自生していたからこそ、このような優れた人物が生まれたのだろう。

## さわやかな青じそのうどんに舌鼓

この地にある中山薬草薬樹公園は、元丈の偉業を偲び、守り育てるために整備されたもの。

ここでは「元丈の館」で食べられる名物「しそ入り元丈うどん」が人気だ。効能の多い薬草である青じそをすり鉢ですり、そのエキスをめんこいに練りこんであり、モチモチした中にさっぱりとしたのど越しが楽しめる。

無料の薬草入り足湯につかりながら、良質の薬草を美味しくいただく!

## 写真で紡ぐたび



「うきさとむら」の近くには映画「きいろいゾウ」のロケ地として使われた古民家があり、一般公開されている。撮影で使った小道具や出演者のサインなどが見られる。



「うきさとむら お休み処物産館」は、季節の山菜や薬草の天ぷらや、地鶏焼き鳥などが味わえるほか、藍の藍染や茶染、あまごつかみ、こんにやく作りなど様々な体験ができるスポットだ。



「いつき茶屋」は、斎宮オリジナル商品やアイス、地元のとれたて野菜などが並ぶ土産スペースと軽食スペース、無料休憩所がある。乾麺のひじょううどんを土産にいかが?



「元丈の館」では、10時から16時まで楽しめる無料の足湯が大人気。ドクダミ、ヨモギ、ゲンノショウコ、ローズマリーなど多くの薬草(抽出液)が入っている。

♥ コンシェルジュからのおすすめのポイント!



観光地のそばには名物うどんあり、というわけで、今回は地元の特産品を使ったユニークなうどん3種を紹介しました。個性的な食材もうどんに練りこまれると、優しい味に早変わりするんですね! 地元が誇る栄養満点のうどんは現地でしか味わえませんので、ぜひお越しください!



コンシェルジュライター 宍戸さん

## スポット概要



うきさとむら  
お休み処物産館  
■住所 松阪市柚原町1643  
うきさとむら内  
■TEL 0598-35-0201  
■営業時間/定休日  
11:00~16:30  
(ランチ営業、日曜営業)/火曜日



いつき茶屋  
■住所 多気郡明和町斎宮2969-4  
■TEL 0596-52-7805  
■営業時間/定休日  
9:30~16:30  
/月曜日(休日の場合を除く)、  
休日の翌日、年末年始



元丈の館  
■住所 多気郡多気町波多瀬412-2  
■TEL 0598-49-3933  
■営業時間/定休日  
9:00~16:00  
/毎週水曜日、年末年始



このStoryをスマートフォンでもご覧いただくことができます。