

所沢の食の歴史

～「うどんのまち」「焼だんごのまち」から「醤油焼きそばのまち」へ～

深井醤油株式会社

取締役 深井 隆正

プロフィール

1985年6月9日生 B型 趣味:カラオケ・ドライブ

2009年03月 明治大学 卒業

2009年04月 株式会社りそな銀行 入社

2015年10月 株式会社りそな銀行 退社

2015年11月 深井醤油株式会社 入社

2017年05月 深井醤油株式会社 取締役就任

その他

2018年 公益社団法人 所沢青年会議所 入会

2019年 ソラバル実行委員会 副会長



所沢のうどんの特徴

- コシが強くてのど越しが良い太めのうどん
- つけ汁はかつお節・煮干などで出汁をとり、醤油で味付け
- 季節野菜を糧(かて)として、うどんと一緒につけ汁につけて食べる

夏はナス・いんげん等

冬は大根・ほうれん草など

「糧うどん」と呼ばれることも

- 薬味には刻みねぎ、炒りごまなど



焼だんご

水田の代わりに陸で稲作を！！

陸稲(おかぼ)

→パサパサして白米として食べるにはあまり美味しくない

→粉にして、こねて、焼いて食べる

= 焼だんご



ところざわ醤油焼きそば

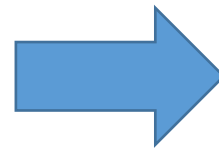
所沢＝小麦、陸稻の文化

→うどん、焼だんごの文化

→老舗の製麺業者、醤油製造業者の存在

→地場老舗企業がコラボレーションして

新たなご当地グルメを！！



さいごに

現代の食文化に本当に必要なもの

想いを作り手から消費者へ

一人ひとりが地元の食に愛着と誇りを持ち、
食文化に対する当事者意識、参加意識を持つこと