

# 渡辺

わたなべ



- 10月のお届け商品**
- 渡辺の大将が特別にプロデュースした  
限定冷凍茹で麺セット
- 冷凍茹で麺5玉(1玉約220g)
  - きつねうどんの具材5食(1食約130g)
  - 特製つゆ5袋(1袋約40g)
- 賞味期限/冷凍で180日

讃岐のきつねうどんの何たるかを、  
その精神から思い知っていただきたい。



全国5000万人の「きつねうどん」はアゲの載ったうどんだ」と思っている人たちに、私は声を大にして言いたいのであるが、こないだ声帯にちっちゃいボリーブが発見されて医者に「なるべく声帯を安静にしてください」と言われたので声を低くして言う。讃岐うどんにおけるきつねうどんは、そんな安易なものではない「ちゅうねん！」

団長「ちよつと、声帯に無理したかな…」

「パロ」感嘆符までついているがな「ごん」というか、ちゅうねん「までつけて強調せんでもええ「ちゅうねん」順を追って説明しよう。

まず、讃岐うどんは地元では、製麺所型も含めて4割もの店がセルフサービス店で、そこではたいていうどんを玉数で注文するため、基本的にメニュー名がない。「うどん2玉に天ぷら2つ」とかいふ風に注文する。ここで大事なポイント。セルフの店では客も店の人も、このうどんに天ぷらの載った状態の物を「天ぷらうどん」と呼ばないのである。ではこれをいったい何と呼ぶのか？ そんなものは「うどん2玉と天ぷら2つ」なのである。

これを踏まえて次の問題に答えよ。「セルフの店にはほぼ全店にアゲが置いてあるが、うどんにこのアゲを載せた状態の物を何と呼ぶか」

答はもう誰でもおわかり、「うどんとアゲ」である。間違っても「きつねうどん」とは呼ばないのである。つまり、讃岐における「きつねうどん」は、そういう中で戦っているのである。ありきたりのアゲを載せたきつねうどんでは、セルフの「きつねうどん」と名乗りもしないアゲの載ったうどんに勝てないというか、客に申し



訳が立たないのである。全国のきつねうどんとは、根本的に精神のあり方が違うのである。で、その中でもない厳しい環境の中で、渡辺はきつねうどんを出しているどころか、きつねうどんで人気の店なのである。それどころか、香川では「きつねうどん」と言えは渡辺」なのである。長々と目下話も交えて説明しましたが、渡辺のきつねうどんがいかにすごいのか、わかっていただけかもしれません。



▲もう一つの名物メニュー  
天ぷらうどんには、井からはみ出る木の葉型の天ぷらが載っている。



▲本を見て県外から食べに来る人も多い。

## 麺通団の食べ方指南

### 作り方

- ・大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸騰させ、凍ったままのうどんを入れませ。
  - ・約1分間ゆで、麺がほぐれたらゆで上がりです。
  - ・ゆで上がった麺をざるまたはボールに移し、冷水で表面のぬめりを取るようによく洗います。
  - ・洗った麺を熱湯で温め直し、湯を切り、ざるに移します。
- ### (つゆ)具材の作り方
- ・小鍋に約240ccの水と別添つゆを入れ、沸騰させます。
  - ・沸騰したつゆにアゲを入れ、ひと煮立ちさせます。
  - ・器に移したうどんにできあがったつゆとアゲをかけ、お好みでネギ、七味などの薬味を入れてお召し上がりください。

### お客さまからの一言

「本においしいって載ってたから、広島からわざわざ食べにきたんです。やっぱり本場の讃岐うどんはコシがぜんぜん違いますね。このうどんが家に届くなんてすごいですね。」

中込恭子さん



気合いが違う

# きつねうどん