

埼玉のうどん について調べる



WEBサイト版
二次元コード



埼玉県のマスコットコバトン

埼玉県は全国でも有数の小麦の産地です。『新編埼玉県史 民俗編』（埼玉県）には「朝まんじゅう、昼うどん」という言葉が農家に伝わっているとあり、昔から各地でうどん食が根付いていたことが伺えます。県立図書館で所蔵するユニークな資料を中心にうどんに関する資料をご紹介します。

埼玉県立熊谷図書館
地域・行政資料担当
熊谷市箱田5-6-1
Tel：048-523-6291



埼玉県立図書館
所蔵資料



インターネット情報

埼玉資料について







埼玉資料室の資料はすべて館内利用（貸出不可）です。同一資料が県立久喜図書館または外部書庫にある場合は、取り寄せのうえ貸出ができます。お気軽にカウンターまでお尋ねください。

1 全般・文化・様相

-  S201/サ『新編埼玉県史 別編1 民俗』（埼玉県編 埼玉県 1988）
p261-262「代用食 うどん」の他、うどんに関する記述あり。附録の総索引で記述のある箇所を確認可。
-  S611.9/ホ『日本の農山村を識る』（犬井正編 古今書院 2020）
p208-222「埼玉の食の名産 せんべいとうどん」あり。熊谷・加須・深谷など記述あり。
-  S383.6/ホ『北埼玉を彩る食の数々』（北埼玉歴史研究会編 北埼玉歴史研究会 1996）
「朝まんじゅうに昼うどん 彩の国の食研究」という副書名がついた資料。
-  S673/サ『埼玉うどんパスポート 2019』（埼玉県物産観光協会 2019）
p4-9「埼玉のうどん」に23種類のうどんの紹介あり。
-  S330/テ『TSR情報 埼玉版 2016夏季特集号 日本一の彩の国づくり』（東京商エリサーチ埼玉支店 2016）
p95～106「特集 埼玉のうどんを食べ尽くす！」で県内のいろいろなうどんを紹介。
-  雑誌『ぶぎんレポート 2019年6月号 No.233』（武蔵野銀行 2019.6）
p30-35「埼玉産業歴史探訪 第7回 製麺」に「県内各地の名物うどん」11種類の紹介などあり。
-  雑誌『彩の国だより 2017年11月 No.562』（埼玉県 2017.11）
p6「うどんが好き」に、加須うどん、武州煮ぼうとう、武蔵野うどん、肉汁上里うどん、一本うどんを紹介。
-  WEB「ちよこたび埼玉 埼玉は隠れたうどん大国」（<https://chocotabi-saitama.jp/feature/udon/> 埼玉県物産観光協会） 加須うどん、熊谷うどん、川幅うどん、煮ぼうとう、越谷ソース焼きうどん、武蔵野うどんを紹介。
-  WEB「郷土料理百選パンフレット」（https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/kyodo_ryouri/panf.html 農林水産省） 全国各地の郷土料理のうち、地域の伝統的な調理法で受け継がれてきた料理で、現在もふるさとの味として認知されている料理をまとめた資料。埼玉県では、いが饅頭、冷汁うどんが選定された。
-  S626/サ『埼玉の野菜本&そば・うどん』（さいたまPRセンター編集・コンテンツ 埼玉新聞社 2013）
p24にんじんうどん、p30-31熊谷うどん、p38すったての紹介あり。
-  S382/サ『埼玉の民俗』（埼玉県教育局社会教育課編 埼玉県教育委員会 1966）
県内31か所、250名余の話者の伝承をまとめた報告書。調査項目「毎日の食事」にうどんの記述が散見される。
-  S383/サ『食物の歴史（埼玉生活文化史シリーズ2）』（埼玉県立文化会館編 真珠書院 1968）
p46～52「粉食」に、うどんについての記述あり。
-  S382/ニ『聞き書埼玉の食事』（「日本の食生活全集埼玉」編集委員会編 農山漁村文化協会 1992）
秩父山地、大里・児玉、入間台地、北足立台地、東部低地に分けて食べものを紹介。うどんの記述もあり。
-  S384.1/ヨ『朝まんじゅうに昼うどん』（与野市老人クラブ連合会編・企画 与野市 1992）
「与野ちょっと昔案内（ガイド）」という副書名がついた資料。
-  383.8/ホ『日本めん食文化の一三〇〇年』（奥村彪生著 農山漁村文化協会 2014）
p313-314 加須、所沢、熊谷、鴻巣、川島のうどんの記述あり。*この資料は一般資料のため貸出可
-  S596/サ『さいたまの味〔第1集〕』（埼玉県農林部 1978）
p3に手打ちうどんのレシピ、p11にうどんのつけ汁に入れる”かて”のレシピ等あり。
-  S673/ス『スゴい！埼玉うどん王国宣言!!』（永谷晶久著 大空出版 2019）
ジャンル分け、エリアごとの店舗紹介等あり。筆者は『武蔵野樹林vol.8』（角川文化振興財団 2021）でも埼玉のうどんを紹介している。

2 名物・グルメ

1980年に刊行された『さいたまの特産品』（電通編 埼玉県県民部県民文化課）では、どの地域においても、うどんの紹介はありませんでした…。地域の食文化・伝統が見直されうどんに注目が集まり、新たな展開をみせたのかもしれませんが。

-  S596/㊦『ごちそう埼玉』（埼玉県市町村振興協会 2006）
市町村ごとに様々な食べ物を紹介。鳩豆うどん、ずり上げうどん等のほか、特定の名称ではなく、手打ちうどんや地粉うどんと表示されて紹介されているうどんが散見される。p191にうどんのインデックスあり。
-  S673/㊦『特選！埼玉B級ご当地グルメ47選』（埼玉新聞社編 埼玉新聞社 2011）
市町村ごとのイチオシを紹介。個性豊かなうどんが紹介されている。
-  S673/㊦『県別対抗！B級ご当地グルメ 関東周辺（マップルマガジン）』（昭文社 2011）
こしがやうどん、すったて、にんじんうどん等を紹介。
-  S673/㊦『まんぷく埼玉（メディアファクトリーのコミックエッセイ）』（ハトコ著 KADOKAWA 2014）
埼玉グルメのひとつとして、多種多様なうどんを紹介。
-  S290.9/㊦『散歩の達人埼玉（旅の手帖MOOK）』（交通新聞社 2018）
p114-117に武蔵野うどん、熊谷うどんの記事あり。
-  S673/㊦『ニッポンB級グルメの旅 埼玉県編』（クリエイティブZ 2010）
煮ぼうとう、すったて、ここのす川幅うどんの紹介を含むDVD。*個人貸出できるDVD

3 うどんに係わる統計・研究報告

県別のうどん用小麦の生産量がわかる「米麦加工食品生産動態等統計調査」は廃止されましたが、その他の統計等から、埼玉県が全国有数の小麦の産地であることがわかります。

-  WEB 「米麦加工食品生産動態等統計調査」（https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/beibaku_kako/index.html 農林水産省）*平成21年の調査を以て廃止
WEBに公開されている平成15年～平成21年のデータを確認すると「生めん類の都道府県別生産量」と「乾めん類の都道府県別生産量」の合計において、埼玉県は7年連続2位（1位は香川県）。
-  WEB 「工業統計調査」（<https://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kougyou/result-2.html> 経済産業省）
「品目別統計表」のシート1300に県別の製造品出荷額あり。うどん単体のデータはないが「和風めん」はあり。
-  WEB 「麦の参考統計表」（https://www.maff.go.jp/j/seisan/boueki/mugi_zyukyuu/ 農林水産省）
小麦に関する県別のデータを掲載。
-  WEB 「作物統計」作況調査（水陸稲、麦類、豆類、かんしょ、飼料作物、工芸農作物）
（https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/index.html 農林水産省）
県別の作付面積などを掲載。
-  WEB 「家計調査（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在市及び政令指定都市ランキング（2018年（平成30年）～2020年（令和2年）平均）」（<https://www.stat.go.jp/data/kakei/5.html> 総務省統計局）
うどん単体のデータはないが、「穀類」の表にさいたま市の「生うどん・そば」「乾うどん・そば」の金額及び数量（g）のデータあり。過去のランキングへのリンクもあり。
-  S610.5/㊦『埼玉農林水産統計年報』（関東農政局統計部編 関東農政局統計部）
市町村別の小麦の作付面積や収穫量がわかる。平成28-29年度からは『関東農林水産統計年報』として刊行。
-  S350/㊦『統計からみた埼玉県のすがた 平成19年』（埼玉県総務部統計課 2008）
巻末の「市町村自慢データ70」の中で、p142「上里町 種子小麦（農林61号）生産量日本一」とあり。本文に「うどんなどによく使われています。」とあり。
-  S350/㊦『統計からみた埼玉県のすがた 2012』（埼玉県総務部統計課 2012）
p118「サービス業等」の統計として「そば・うどん店数」あり。この調査の時点で埼玉県は全国2位。
-  WEB 雑誌『日本食品科学工学会誌 60巻11号』（日本食品科学工学会 2013.11）
（<https://doi.org/10.3136/nskkk.60.673> J-STAGE）
p673-678 小島登貴子著「埼玉県産小麦の活用に向けて-ゆで麺の水分分布測定・組織観察・色調保持技術について」
-  WEB 雑誌『日本食品科学工学会誌 67巻9号』（日本食品科学工学会 2020.9）
（<https://doi.org/10.3136/nskkk.67.315> J-STAGE）
p315-323 成澤朋之ほか著「埼玉県産小麦を使用した麺の風味形成要因の解明による高付加価値化」
-  WEB 雑誌『日本作物学会紀事 84巻3号』（日本作物学会 2015.7）
（<https://agriknowledge.affrc.go.jp/RN/2010901118.pdf> 農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター）
p285-294 箕田豊尚ほか著「埼玉県におけるコムギの生育、収量および収量構成要素と気象変動の関係」
-  WEB 雑誌『埼玉県産業技術総合センター研究報告 13』（埼玉県産業技術総合センター 2015.10）
（<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/143016/14-1-7.pdf> 埼玉県）
p28-32 成澤朋之ほか著「フレーバー評価技術の確立による製品の高付加価値化と品質管理への応用 埼玉県産小麦粉について」

4 各種うどんに関する資料

これまでに挙げた資料で軒並み紹介されていた4種類のうどん、その他のうどんに関する資料をご紹介します。地名のついたうどんは、自治体のウェブサイトで詳しく紹介されている場合がありますが、ここでは省略します。

■加須うどん

WEB「加須市例規集」 「加須市うどんの日を定める条例」
(https://www.city.kazo.lg.jp/section/reiki/reiki_honbun/r384RG0000954.html 加須市)

WEB『エクメーネ研究 Vol.2』 (環境地理学研究会 2013)
(<https://geo.africa.kyoto-u.ac.jp/ekumene/ekumene/2013/105.html> 環境地理学研究会)
p39-55 天野航平著「埼玉県加須市におけるうどんの食文化と育んだ地域性」

S188/30『玉嶮山總願寺 加須』(さきたま出版会 2020)
p15 加須うどんに関する文献上の初見と考えられている
「總願寺文書」について記述あり。

S290.7/ホ『日本の地誌5 首都圏』(朝倉書店 2009)
p475-476 「明治時代には青鞆織の市が定期的に関東一円から商人が集まるようになると、加須の手打ちうどんはさらに有名に」などの記述あり。

S596/テ『手打ちうどんのまち加須市』(加須市めん類組合 1990)
加須市商工会、加須市観光協会が共同刊行した1枚もの資料。

S296.2/カ『るるぶ特別編集 加須』
(JTBパブリッシング企画・編集・制作 加須市 2016)
加須うどんの店舗紹介、トリビアを掲載したガイドブック。

S673/カ『加須うどん』(加須手打ちうどん会 2017)
1枚もののスタンプラリーマップ。

雑誌『エコノミスト 1991年5月28日号』(毎日新聞出版 1991.5)
p34 「ビジネス最前線'91 定着するか本物志向」
うどんによる町おこしに着手した当時の記事。

S602/マ『毎日夫人 No.388』(毎日新聞社 1992.5)
「特集 うどんの町 加須」の記事あり。

新聞『くりくりweekly 埼玉版 1994年1月23日』
(毎日新聞くりくり編集部 1994.1)
16面「うどんの町「加須」4年前からPR作戦」の記事あり。

■熊谷うどん

S290.4/サ『むさし野百話』(齊藤茂八著 紫石叢書刊行会 1940)
p42-43 「埼玉のそばがよい」で、熊谷のうどんに言及。

雑誌『ぶぎんレポート 2014年3月号 No.175』(ぶぎん地域経済研究所 2014.3)
p2-9 「米穀を幹として時流を見据えた挑戦で経営刷新を続ける200年企業 彩の国優良ブランド品「彩たまご」と熊谷産小麦の「熊谷うどん」」あり。熊谷うどんのブランド化に取組んだ松本邦義氏のインタビュー記事。

S257/カ『熊谷市史 別編1 民俗編』(熊谷市教育委員会編 熊谷市 2014)
ブランド化した熊谷のうどんではなく、古くから伝わるうどん文化について紹介。

S673/ヲ『ランチパスポート埼玉県熊谷近郊 Vol.13』(ピーアイピー 2016)
国産小麦を使用している店の特集あり。あやひかり使用を表示する店舗数店あり。

S616/ヨ『権田愛三の生涯と熊谷産小麦活用に向けたアウトリーチ(事業報告書1)』(山下祐樹著 熊谷市教育委員会 2020)
麦作の革新を進めた権田愛三のことがよくわかる資料。参考文献が充実。

S619/コム『小麦の里熊谷うどん』(熊谷市地産地消推進協議会 2006)
簡単にまとめたパンフレット。

WEB『熊谷市の小麦粉及びうどん、パンなどの小麦粉製品の消費量の特徴がわかる数値を知りたい。』
(https://crd.ndl.go.jp/reference/detail?page=ref_view&id=1000198988 レファレンス協同データベース)
標記に該当する資料は見つからなかったという結論だが、熊谷市の小麦や小麦粉の特徴、食文化の資料を知ることができる。

■こうのす川幅うどん

S673/加『川幅日本一こうのす川幅うどん&ラーメンMAP』(〔〕 2012)
市内の店舗案内をした1枚ものの資料。

雑誌『広報こうのす 2010年7月 No.704』(鴻巣市役所 2010.7)
p32 「話題の「こうのす川幅グルメ」を紹介①」

新聞「川堤防間の川幅日本一 広がる鴻巣「川幅グルメ」」(『読売新聞 2012年5月10日』埼玉2 32面)

WEB『むさしる 2018年2月号 Vol.04』(中広 2018.2)
(<https://chuco.co.jp/modules/special/index.php?cid=180> 中広)
特集に「日本一広い川幅から生まれた鴻巣市の新名物 川幅グルメに込める地域愛」あり。



RESAS (リーサス)
まちづくりマップのご紹介

内閣官房まち・ひと・しごと
創生本部事務局が提供する
「地域経済分析システムRESAS」
(<https://resas.go.jp/>)
のまちづくりマップを使うと
電話帳のデータを基にした
うどん店の推移を地図上で
確認することができます。



- ①メインメニューで「まちづくりマップ」選択
- ②「表示年を指定する」で年を設定
- ③「事業所立地動向」を選択
- ④画面右上でエリアを選択
- ⑤地図を動かし、ズームするなどして調べたい場所を表示させる。
- ⑥「表示産業を指定する」を選択
「すべての大分類：飲食店」
「すべての中分類：そば・うどん」
「すべての小分類：うどん」
- ⑦「事業所情報を読み込む」を押す
- ⑧地図上に事業所が表示される

詳しくはマニュアルをご参照ください。
(<https://resas.go.jp/manual/#/13/13101>)

📖 新聞「埼玉・鴻巣の川幅うどん 味も見た目も心つかむ」（『日本経済新聞 夕刊 2020年8月27日』10面）

🌐 WEB「日経電子版 これは妖怪？誰もがビックリ こうす川幅うどん」
(<https://style.nikkei.com/article/DGXMZO42162670X00C19A3000000?channel=ASH07002> NIKKEI STYLE)
2009年7月にメニュー化したことなど、先に挙げた新聞記事よりも詳しい記述あり。2019年3月16日付の記事。

■武蔵野うどん

📖 S292.2/ツ『散歩の達人 2011年1月』（交通新聞社 2011.2）
特集「空と森とうどんの町 所沢・東村山」

📖 S673/ト『ところざわ手打うどん焼だんごmap』（所沢市観光協会 2010）
店舗を紹介した1枚ものの資料。所沢うどんの特徴について記述あり。

📖 S602/イ『武蔵野と水車屋』（伊藤好一著 クオリ 1984）
p28-36「本膳はうどん」、p36-44「うどんのむらができるまで」

📖 S382/ト『あまから民俗史』（東原那美著 三里舎 1989）
p21-23「武蔵野の風土食 本然の手打ちうどん」

『我が家はうどん主義』（加藤有次著 リヨン社 2003）当館未所蔵。県内所蔵館複数あり。
p140-141に著者が武蔵野うどんの名付け親であることが書かれている。

📖 S673/ハ『はんつ遠藤のうどんマップ』（はんつ遠藤取材・執筆・撮影 幹書房 2009）
p88のコラム「武蔵野うどんブームは讃岐うどんを抜くか？」で、発祥の店に言及。

🌐 WEB『朝日大学大学院経営学研究科紀要 21』（朝日大学大学院 2021.3）
(<http://id.nii.ac.jp/1128/00013375/> 国立情報学研究所)
p35-40 小島和男著「従来の「うどん伝来説」の謎～武蔵野うどんの視点から～」

🌐 WEB『日本うどん学会誌 うどん道 13』（日本うどん学会 2017.1）
(https://udongakukai.sakura.ne.jp/udondou.pdf/udondou13_.pdf 日本うどん学会)
p26-35 小島和男著「おいしい武蔵野うどん」

📖 雑誌『武蔵野 82巻1号 343号』（武蔵野文化協会 2006.6）
p37-40 森内優子著「武蔵野のうどん」。筆者の祖母、母（小金井生まれ）から聞いた情報をもとに執筆した記事。

📖 雑誌『Sapio 1991年4月11日号』（小学館 1991.4）
p51-54「武蔵野うどんの食文化を守れ！」と専用“うどん小屋”を作った博物館学者
武蔵野うどんの文化を断絶させないために30年間うどんを打ち続けてきた大学教授加藤有次氏（国学院大学文学部教授）の取材記事。

📖 雑誌『婦人公論 2010年6月22日』（中央公論社 2010.6）
p163「やさしく力強いおふくろの味 武蔵野うどん」。東村山の小島屋のおかみさんのインタビュー。

📖 雑誌『季刊銀花 2010年春 終刊号』（文化出版局 2010.3）※県立久喜図書館所蔵
p136-140「うどん打たねば宴にならぬ 母の味、武蔵野の糧うどん」

■その他

📖 雑誌『彩の国だより 2021年5月 No.604』（埼玉県 2021.5）
p8に優良加工食品大賞2021を受賞した「埼玉名物肉汁うどん」の紹介あり。

📖 雑誌『ぶぎんレポート 2007年2月号 No.97』（ぶぎん地域経済研究所 2007.2）
p32-34「熟成の味 加須「手ぼしうどん」」の記事あり。騎西町の乾麺作り一筋の職人さんのうどん。

📖 S611.4/カ『近いがうまい埼玉産』（埼玉県農林部農業ビジネス支援課 2015）
p33「鳩豆うどん」を開発した「味の会」の記事あり。

📖 S673/ツ『ソース焼きうどん食べ歩きマップ（3.8通信）』（鳩ヶ谷市商工会 鳩ヶ谷市商工会まちづくり事業委員会 2010）

📖 S673/フ『武州飯能うどん』（奥むさし飯能観光協会 2017）

📖 新聞「郷土の偉人の味堪能 命日に渋沢栄一給食 煮ぼうとう学生が調理 児童ら会食」（『埼玉新聞2019年11月14日』13面）

📖 S673/ミ『みんなの山田うどん』（北尾トロ著 河出書房新社 2014）

📖 S673/イ『愛の山田うどん』（北尾トロ著 河出書房新社 2012）



雑誌・新聞記事 の検索のご紹介

《magazineplus》等の雑誌記事検索データベース、
《聞蔵2 ビジュアル》等の新聞記事検索データベース
を使えば、この資料案内にご紹介した
以上の情報がみつかるかもしれません。
データベースは図書館内の端末で
ご利用いただけます。
各種データベースの詳細については、
当館ウェブサイトの「データベース紹介」
(<https://www.lib.pref.saitama.jp/guide/business/databse.html>) をご覧ください。



5 ご当地うどんサミット

「全国ご当地うどんサミット」第7回～第9回は、
2017年～2019年に熊谷市において開催されています。

📖 雑誌『市報くまがや 2017年11月 Vol.146』（熊谷市）

📖 雑誌『市報くまがや 2018年11月 Vol.158』（熊谷市）

📖 雑誌『市報くまがや 2019年11月 Vol.170』（熊谷市）

📖 新聞『埼玉新聞』（埼玉新聞社）

2017年11月19日（1面） 2017年11月20日（1面）

2018年 8月22日（11面） 2018年11月13日（16面）

2019年11月 4日（11面） 2019年11月18日（1面）