



鉄鍋でグツグツ茹でる「地獄炊き」。  
細い麺がアゴだしによく絡む。



強いコシと  
つるりとした食感がたまらない。

# 五島手延

# うどん

長崎県の最西端、五島列島の北部に位置する新上五島町。中通島や若松島など七つの有人島と六十もの無人島が連なり、日本でも有数の「多島美」を誇る。変化に富んだりアス式海岸も美しく、島の大部分が西海国立公園に指定されている。

この島の名物料理といえば「五島手延うどん」。近年、そのおいしさが全国にも広まっているが、その歴史は古い。五島列島はかつて遣唐使船の寄港地であり、五島手延うどんは遣唐使から伝えられた唐菓子に由来するとされ、日本のうどんのルーツといわれている。

島の人に一番おいしい食べ方を尋ねれば、皆が口を揃えて言うのが「地獄炊き」。黒い鉄鍋のお湯が煮えたぎったところに、パラパラと麺を入れて茹で、アゴだしていただく。アゴとは五島沖で夏から秋にかけて取れるトビウオのこと。透き通ったアゴだしは香り

島の人たちが  
愛してやまない  
地獄炊き

郷土料理

がよく、上品な味わい。コシのある細い麺との相性が良く、いくらでも入ってしまう。アゴだしの次にいただきましたのが、生卵。ネギやかつお節、しょうゆなどを入れて溶いたものに、茹で上げたうどんを絡めていただく。これが濃厚で美味。シンプルだが奥深い味わいが楽しめるのが、五島手延うどんの魅力だ。

五島手延うどんは、なぜこんなにもおいしいのか？ その秘密はこだわりの原料と製法にある。厳選した小麦粉、ミネラル豊富な五島産の海水塩と天然椿油を使用し、二日間かけてゆっくり乾燥させる。職人たちはその日の天候や気温を確認しながら、麺を伸ばすタイミングや乾燥の時間を変えてゆくといい。モチモチとした独特のコシは、島の人々が継承した技から生まれたのだ。

地獄炊きと言いつつ、その味わいは天国。気持ち良いほどのつるりとした食感を堪能してほしい。

新上五島町の各製麺所では、  
熟練の職人たちによって技術の継承が行われている。



新上五島町

Nagasaki's  
Local  
Cuisine

