ご当地グルメ自慢

群馬県

上州グルメは思い出とともに

うどんを打てねば……

私のぐんまグルメは，新潟歯学部口腔外科・故加藤譲治教授（群馬県出身）に教えていただいたことに始まる。

日本３大うどんのひとつと言われる水沢うどんをはじめとして，館林うどん，桐生のひもかわ，もんじゃ焼，焼きまんじゅう，酒饅頭，など小麦粉を主とするおいしいものが多い。

「うどんを打てねば，群馬の嫁にはなれねえ」と，加藤教授自ら医局のテーブルで，うどんの打ち方を教えてくださった。つい最近まで，うどん打ちの道具は嫁入り道具だった。

群馬では，慶弔の際には，うどんを食べる。

医局で焼いた焼きまんじゅう

また，串に刺したまんじゅうに醤油，味噌，砂糖のタレをつけて，焼く，焼きまんじゅうを医局で焼いていたら，医科病院の病棟まで，おいしい匂いが漂ってしまった。すぐに，看護師長がにおいの元をつきとめて，飛んできて，たんまりとお叱りを受けた。この，こんがりと焼けた，

焼きまんじゅう

片原饅頭

香ばしい味と香りは，日本人のDNAにしみてくる。

加藤教授は酒饅頭のなかでも，とくに，片原饅頭がお好きで，両手に持たれて，ほおばっていらしたことを思い出す。

豚肉の生産も盛んで，とんかつのお店も多い。新潟歯学部の向かいにあった赤川食堂のソースかつ丼（ご飯の上にキャベツ，その上にとんかつ，ウスターソースがかかる）も加藤教授が群馬の郷愁から提案されてメニューになったとのこと。最近では，安中にタルタルソースをかけた，かつがテレビに出て大ヒットしている。

おきりこみで体が芯から温まる

すりこぎ棒程もある下仁田ネギ，嬬恋高原のキャベツ，沼田のリンゴ，箕郷の梅，上州和牛，こんにゃくなどなど，食材の宝庫である。

古くからの家庭料理としてのごちそうは，おきりこみである。醤油あるいは，味噌のお汁に，ダイコン，ニンジン，サトイモ，シイタケ，ネギ，ゴボウ，鶏肉，豚肉などなど，たくさんの具が入り，小麦粉を練って，切って（ほうとうのような，うどんのような）入れる。空っ風の寒い冬の群馬。おきりこみで，体が芯から，温まる。

おきりこみ

県別認知度ワースト１位を返上すべく，県ではおきりこみで，群馬をアピールする作戦を練っている。富岡製糸場の世界文化遺産登録，そして「ぐんまちゃん」もゆるキャラグランプリ１位まで，あと一押し。絹と織物で外貨を稼いだ，かかあ天下は健在か？ 真意は“うちのかかあは働き者で，日本一”と自慢することらしい。

ゆるキャラ「ぐんまちゃん」

空っ風，吹いても離すな，焼きまんじゅう。今日の夕ご飯は，下仁田ネギ，上州和牛ですき焼きにしましょう。いつの日か，かかあ天下になれるだろうか？

（井田順子・77回記）