



うどん



みなさんこんにちは。今日はうどんのお話をします。

うどんには粘りや弾力がありますが、これを「コシがある」と言います。うどんは、小麦粉と水を加えて作ります。うどん県として有名な香川県の「さぬきうどん」は、生地を足で踏んでのばす「足踏み」によってコシを出します。そのあとめん棒で平たく伸ばし、細長く切って作ります。

お米が育ちにくい土地でも小麦は育つため、日本では昔からうどんの文化が発達してきました。香川県では、麦刈りや田植えが終わるころにうどんを食べる風習も残っています。

これでお話を終わります。