

うどん～3

○ 伝承料理のいわれ

この辺の農家では、うどんはお祝いの食事に欠かせないものでした。特に結婚式のときは「つつる、かめかめをどうぞ」と、うどんを鶴と亀に例えてお客様に勧めたものです。

< 材 料 >

小麦粉（地粉）	1 k g
塩	5 0 g
水	5 0 0 c c（季節により異なります）

< 作り方 >

- 1 小麦粉1 k gに対して、塩5 0 g、水5 0 0 c cをこねて玉にしたあと、食品用ビニール袋に入れて、6～7回ほど良く踏む。踏むほど、コシの強いうどんができる。
- 2 麺棒でのばし、屏風畳みし端から切りそろえる。
- 3 たっぷりの湯で茹でる。

