

さらなる加須市のイメージアップを目指して！ 「加須市うどんの日」が 決まりました



市ではイメージアップを目指して、さまざまな取り組みを実施しています。今回は、今年度実施される「うどん」と「ジャンボこいのぼり」によるまちおこしの取り組みについてご紹介します。

問合せ 商業観光課(☎内線276)

●加須といえば「うどん」

加須市では昔から冠婚葬祭を始め、物日には各家庭でうどんを作る習慣があり、このうどんの食文化が江戸時代から300年以上続く伝統があります。

また、夏の時期になると、加須市で多くの一般家庭で食する「冷汁うどん」をはじめ、第7回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦にて優勝した「加須市みんなで考えた肉味噌うどん」など、加須市特有のうどんもあります。

さらに、市内には50店舗を越えるうどん店があり、関東有数の「うどんのまち」として知られています。

●うどんによるまちおこし

平成24年度若手職員および女性職員によるプロジェクトチームから「うどんによるまちおこし」の提言があり、加須市のうどんの魅力を全国に向けて発信していくことを目的とした「加須市うどんによるまちおこし推進会議」を設置しました。加須手打うどん会、小麦生産農家、製麺業

者、食生活改善推進協議会をはじめとする各地域団体の市民の方が会議の委員として、うどんに関する事業の検討、また実施をしています。

●6月25日は「加須市うどんの日」

加須市の伝統的な食文化である「うどん」の魅力を全国に発信するとともに、「加須市」といえば「うどん」を定着させるため、加須市うどんの日を定める条例を制定しました。

Q なぜ6月25日が「加須市うどんの日」なんです？

A 不動ヶ岡不動尊總願寺に、加須名物の「鯉鮎(うどん)粉」を贈られた館林城主からのお礼状が残されており、そこには6月25日の日付が記されています。

このお礼状の日付にちなんで、6月25日を加須市うどんの日とすることにしました。また、このお礼状により、加須市のうどん食文化が江戸時代から300年以上続く伝統を有することが確認できます。

●「加須市うどんの日」を中心としたうどんによるまちおこし事業展開

- ①市内のうどん販売店や飲食店による加須うどんのPRとキャンペーンなどのイベント開催
- ②学校給食におけるうどんの提供
- ③親子うどんづくり教室
- ④加須うどん検定
- ⑤加須うどんレシピコンテスト
- ⑥うどん新メニューの開発
- ⑦うどんに適した良質な小麦の生産拡大など

