

13.おどろ

(国東市)

“おどろ”とは武蔵地方の方言でうどんのこと。
昔、この地方で米は非常に貴重なもので、外での力仕事をするために、朝食や昼食に大事に食べ、夕食にはほとんど毎日、味噌汁をかけたおどろを食べていたそうである。

「うどん打ちは子供の仕事で、夕方よう打たされよった。小さい時は力がないから上へこう乗りかかって。うどんが好きやったら楽しかったんやけど、好かんかったから苦になった。昔のおうどんち、おいしくなかったわあ。こんなに長くこねんやろ、子供がもうババーッとこねて、やっとひっついたようなうどん打つから、やっぱおいしくない。それに、お汁にこういう贅沢なもん入れんから。」

おどろ打ちには、製麺機を使って練り、製麺機で切る方法と、かかとで何十分も踏んで寝かせ、伸ばして包丁で切る方法等がある。打ったおどろはすぐに茹で上げ、“三つじょうけ”といわれる竹のかごに取り上げる。とりあげたおどろは水洗いして、ひとかな（ひと玉）ずつ、三つじょうけに並べる。夏は冷たいおどろに冷たい味噌汁をかけて食べ、春と秋は熱い味噌汁をかけて食べていた。冬も味噌汁をかけるが、けんちゃん汁をかけることもあった。三つじょうけに残ったおどろは、布巾をかけて家の中の涼しいところにかけておいたそうである。その冷たく固まったおどろを、ひとかなそのまま器に入れ、味噌汁やけんちゃん汁などをかけたものが“がにおこし”とか“がいの巣”などと呼ばれ国東や姫島で食べられてきたうどん料理である。これがまた格別おいしいというひとは多い。

制作協力：大塚カツヨさん、伊藤恭子さん、辻まり子さん（国東市）

おどろ

【材料】約15玉分

- ・地粉 1kg
- ・水 500ccくらい
- ・塩 50g弱



①水に塩を溶かしておく。地粉に塩水を少しずつ加えながら、よくこねる。



②だいたいまとまるくらいまで、こねる。



③3つか4つ位に分けて、製麺機にかける。



④最初はこんな感じ。



⑤出てきたものを、またまとめる。



⑥再度、製麺機にかける。



⑦繰り返すと、こんなになめらかに。



⑧なめらかになったら、製麺機で切る。



⑨これは、足で踏んで一晩寝かせた生地。



⑩麺棒でのばす。



⑪包丁で切っていく。



⑫機械ではなく、包丁で切ったうどんは、こんな感じ。



⑬すぐにたっぷりのお湯で茹でる。茹で加減は食べてみて確かめる。



⑭茹で上がったら、流水で水洗いする。



⑮ひとり分ずつの“かなげ”にまとめる。



⑯1kgの粉で、約15かなでできる。



大塚さん宅の“三つじょうけ”

