

この一品

新座の新たな名物として広がりつつある「にんじんうどん」(生麺1パック350円)。開発したのは製麺業「村上朝日製麺所」の専務取締役である村野一郎さん(47)。同市の名刹・平林寺の落ち葉堆肥で育てたニンジンを使うなど新座の特徴がぎゅっと詰まった一品だ。

県内2位のニンジン出荷量を誇る新座。この地域では慶事に手打ちうどんを振る舞う習慣があり、村野さんは2002年、にんじんうどんを考案。当初は仲間うちのイベントで提供するくらいだったが、「観光都市」を目指す市もバックアップし、商品化に成功。07年9月から市役所内の食堂で販売を開始し、現在では6店舗で食べることができる。

小麦粉7に対し、ペースト状のニンジンを3の割合で練り込む。細め平打ちタイプのめんはきれいな

新たな地元の名物に

村上朝日製麺所(新座)のにんじんうどん



にんじんうどんを開発した村野一郎さん

なパステルオレンジ色で、もちもち、つるつるの食感が印象的。頬張るとニンジンの甘さがほんのりと漂う。村野さんによると、製造が楽ということ、野菜などの変わりダネうどんには、粉末にしたパウダーを入れることが多い。だが、にんじんうどんは、工場でニンジンをすりおろし、栄養価を高めているのがポイント。

「うちだけじゃなく、各店舗が新座のニンジンを使ってうどんやスイーツを作ってほしい。今後はその手伝いもしたい」と前を見据えた。

(小出菜津子)

【その他のお薦め】乾めん1パック(300円)、4人前生めん2つゆセット(1050円)。ネット、電話での宅配注文か工場での購入も可能(要予約)。

村上朝日製麺所 新座市池田3の3の20(☎048・478・3881)。午前9時〜午後5時、土日祭日休み。