

「おいしい!」でみんながつながるまち。

“藤の里”ならではの ご当地グルメ2選。

近年、市内でよく見かけるようになった「春日部やきそば」や「藤うどん」。
ますます認知度を高める春日部の“ご当地グルメ”、あなたは、もう味わいましたか？



春日部やきそばのイメージキャラクター「とろ★りん」を中心に、右がNPO法人春日部藤源郷代表理事の須田浩(すだひろし)さん、左が副代表理事の持木一剛(もちぎかずたけ)さん。

商工会議所の
青年部が生んだ
春日部の新名物

春日部やきそば
が誕生したのは平成
21年。春日部商工会
議所青年部が「かす
かべ商工まつり」の出
し物として企画・販売し
たのがきっかけだった。
「青年部では毎年、焼きそばの
屋台を出店していました。当時は
ソース焼きそばを販売していたので
すが、平成21年に「春日部の特産品
になるような特色のあるメニューを



春日部名物
発展のために
走り続けます!

作ってみよう」という声が上がった
んです」と語るのは、持木一剛さ
ん。商品開発にあたっては、「カレ
ー味はどうだろう」「大塚あげ祭り
にちなんでタコの日を入れてみて
たら」など、さまざまなアイデアが
提案されたという。
「試行錯誤の結果、B級グルメによ
くあるソースやきそばとの差別化を
図るために、あんかけを採用しまし
た。中華料理のあんかけやきそばに
酢をかけて食べることがありますよ
ね。そこからヒントを得て、春日部
やきそばには、「藤の里」にちなんだ
ものとして、紫色で、酸味のある「し
そふりかけ」をトッピングしてみよ
うと考えました」

“春日部やきそば”定義

- 一、必ずや「焼きめん」を使うべし。
- 一、必ずや「あんかけやきそば」であるべし。
- 一、必ずや「しそふりかけ」をかけるべし。
- 一、必ずや「NPO法人春日部藤源郷」の承認を得るべし。



組合春日部支部では、お土
産用の半生うどんを発売
している。



地元で
食べ継がれる
伝統の味へ!

埼玉県麺類業生活衛生同業組合、春日部支部長の堀田外治(ほりたそとじ)さん(左)は二代目の保大(やすひろ)さんに「ぜひ、手打ちの藤うどんを守ってほしい」と思いを託している。

現在では、市内の飲食店16店舗で
春日部やきそばを提供している。
「あんかけにホワイトソースを使っ
たものや、麺にパスタを使ったもの
など、バリエーションも豊富。いろい
ろな店で食べ比べて、自分好みの春日
部やきそばを見つけてほしいですね」

藤うどん商品化のきっかけは 合併記念の学校給食

市内のうどん・そば店で、上品な
藤色のうどんを目にしたことのある

市民のみなさんは多いことだろう。
新たな春日部名物としておなじみ
になったこの「藤うどん」の発祥に
ついて、緑町で「蕎麦匠 ほりた」
を営む堀田外治さんはこう語る。
「組合の勉強会で、組合の加盟店で
共通で食べることが出来る春日部名
物を作りたい」という機運が高ま
り、藤の里にふさわしい藤色のうど
んを試作していました。ちょうどそ
の頃、市の教育委員会から、学校給
食の食材として提供してほしいと依
頼を受けたんです」
平成17年に、旧春日部市と旧庄和
町が合併し新しい春日部市が誕生し
たことを記念して、市内の学
校給食で「春日部市合併記念
献立」が企画された。この
ときにメニューのひとつと
して藤うどんを提供した

「藤うどん」藤色の秘密

藤色の正体は皮も実も紫色をしたアヤマラサキイ
モ。この芋を粉にして、コシのある埼玉産小麦粉
「あやひかり」とこねて作りあげる。芋粉の割合は
各店の腕の見せどころ。気品のある藤色に仕上げ
るために、試行錯誤を繰り返した。

