

御所の たらいうどん

名阿波
物市



一般社団法人

阿波市観光協会

福助 (土日祝のみ営業) ①
所 土成町宮川内字相婦 78-80-4
☎ 088-695-2303
営 11:00～17:00 (土日祝)
 川辺のお店です。赤い橋の先には御所神社があります。

一天たらいうどん ②
所 土成町宮川内字上畑93-3
☎ 088-695-2257
営 ●11月～2月 11:00～17:00
 ●3月～10月 11:00～19:30
休 不定休
 店内から迫力のある滝を眺めながら食事ができます。

樽平 ③
所 土成町宮川内字上畑102
☎ 088-695-4385
営 10:30～19:00
休 不定休
 たらいうどんと一緒にいただく焼鳥は格別です。

たらいうどん新見屋 ④
所 土成町宮川内字上畑100-1
☎ 088-695-2068
営 ●平日 11:00～17:00
 ●土日 11:00～19:00
休 月曜日
 すぐ側にある美しい川を眺めながら食事ができます。

かねぎん坂野 ⑤
所 土成町宮川内落久保104
☎ 088-695-2081
営 ●平日 10:00～16:00
 ●土日祝 10:00～20:00
休 木曜日
 店内及びトイレがバリアフリーです。安心して楽しめます。

平谷家 ⑥
所 土成町宮川内相坂35
☎ 088-695-2262
営 11:00～18:00
休 火曜日
 四季折々に変化する美しい景色が楽しめます。

片山製麺* ⑦
所 土成町宮川内字広坪53-2
☎ 088-695-2047 **営** 8:00～18:00 **休** 水曜日

川田将博商店* ⑧
所 土成町吉田字原田市4-94-2
☎ 088-695-2104 **営** 7:00～21:00 **休** なし

*…たらいうどん商品(ご家庭調理用)取扱店

御所のたらいうどん味巡り案内

サイドメニューも豊富でおいしい! 釜めし、焼きとり、沢ガニやじんぞくの料理など、お店によってさまざまなメニューが楽しめます。



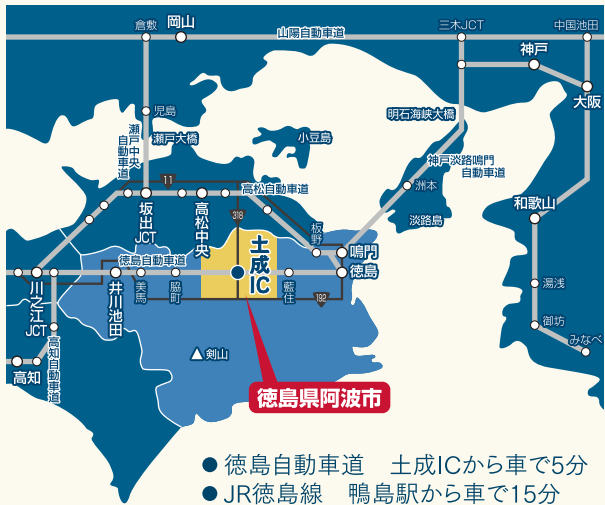
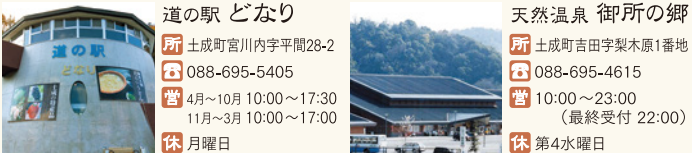
阿波市の誇るスローフード “御所のたらいうどん”

注文を受けてから生のうどんを大きな釜で茹であげるのが“御所のたらいうどん”。

慌ただしい日常を少し忘れて、
川のせせらぎに耳を澄まし、
谷を渡る風を感じてください。

黄金色の小麦の穂が、
風に揺れる音が聞こえてきませんか？

…… お帰りの際はぜひお立ち寄りください ……



お問い合わせ先

一般社団法人

阿波市観光協会

〒771-1703 徳島県阿波市阿波町東原173番地

TEL : 0883-35-4211

<http://www.awa-kankou.jp/>



“御所のたらいうどん”とは

うどんをたらいのような大きな木製の飯盆^{はんぼ}に入れ、つけ汁につけて食べる阿波市の郷土料理です。

阿波市土成町の御所地域は、雨が少なく稲作に適さない土地が多かったため乾燥した土地でも育つ小麦が盛んに栽培されていました。かつて、宮川内谷川沿いには小麦を挽く水車小屋がいくつもあり、地域の人々は小麦を主食として大切に味わってきました。お正月や法事など大勢の人が集まるときには、家庭でうどんを打ち、茹であがったうどんを飯盆に移し、みんなで囲んで食べました。また、山の仕事をする人たちは小麦粉と醤油を持って山に入り、川原でうどんを打ち、ときには「じんぞく」という川魚でダシをとったつけ汁を作り、大勢で釜を囲んで食べていたそうです。

御所のいわれ

つちみかど
 第八十三代土御門天皇が承久の乱ののち阿波国に移られ、滞在されたことから、御所と
 という地名が使われていました。

たらいうどん名付けの日

昭和6年11月7日、御所神社にて土御門上皇の700年祭が執り行われました。

列席した当時の徳島県知事が飯盆に盛られたうどんを食べて、「たらいの様な器に入っ
たうどんを食べてうまかった」と話したのが広まり、いつしか「御所のたらいうどん」と呼ばれ
るようになったと言われています。

国道318号を山の奥へと進んで行くと、清流沿いにたらいうどん専門店が並んでいます。つけ汁は店ごとにこだわりの味があり、お気に入りの味を見つけるのも楽しみのひとつです。

野趣あふれる「御所のたらいうどん」。

眼下に広がる四季折々の美しい景色の中で、湯気のぼるたらいうどんをお楽しみください。

月夜にヒバリが足を焼く

御所地域に伝わることわざ「阿波の北方 月夜にヒバリが足を焼く」

乾燥した地だからこそ小麦が盛んに栽培され、“御所のたらいうどん”が誕生しました。



“御所のたらいうどん”はアウトドアレジャー

夏が来ると、地域の入びとは宮川内谷川で川遊びをしました。
“御所のたらいうどん”が茹で上がるまで、じんぞく狩りをしたり、沢ガニとりをして遊びました。たくさん遊んだあとに食べる“御所のたらいうどん”は、また格別です。

じんぞく狩りってなあに？

「じんぞく」はカワヨシノボリという清流に棲む川魚。上流にザルを据えて、下流からじんぞくを追上げて捕る方法をじんぞく狩りといいます。

じんぞくのだし汁は、淡泊で風味が有り、たらいうどんのだしにも使われるようになりました。

