

思い出の味乞食（こじき）うどん

星 育 男

乞食（こじき）は仏教僧の托鉢に語源を發
 します。私の忘れられない味は地元船生地区
 にある篠田製麺所の乾麵を使った乞食うどん
 です。その昔、托鉢を行なう仏教僧は手早く無
 駄なく食事をするために鍋ひとつで乾麵を茹
 で、ネギ・鰹節等の薬味を振りかけたものに、
 醤油や味噌で味付けして食していたといい、
 それを乞食うどんと呼んだのが由来だと祖母
 から聞いた覚えがあります。
 我が家の乞食うどんは、鍋で茹でた乾麵が
 ゆであがる前に、冷蔵庫にある残り物の野菜
 やシイタケを入れ、自家製の味噌で味付けを
 して煮込むもので、本来の乞食うどんを少し
 アレンジしたものです。できあがった乞食う
 どんは、もともと乾麵が持っている塩加減に
 味噌が加わることにより味にコクが増し、茹
 で汁にしみ出た小麦のとろみと、野菜やシイ
 タケに絡み絶妙なバランスがとれた田舎らし
 いうどんに仕上がります。
 好みにより、サラダオイル、ごま油、ラー

油を加えることによりさらにおいしく食べる
 ことができません。これからの寒くなる季節に
 は、心も体も温まるので、とても懐かしくな
 り食べたくなる一品ですが、実は真夏の暑さ
 の中で夏野菜がたくさん入った乞食うどんを
 汗をしたたらせながら食するの**も乙なもの**で
 す。身近にあるものをひとつの鍋に**放り込み**
 煮込むとつてもシンプルな料理ですが、**誰も**
 がやみつきになる私の**忘れられない味**です。
 今、世の中は**豊食の時代**であり、私が幼少
 だった昭和の時代には**到底庶民に手が届くは**
 ずもなかつた世界中の**高級料理**も、**安価で食**
 することができる時代になりました。しかし、
 値段には代えられない味というの**は人の思い**
 出の中に、そして日々の生活の中に**脈々と息**
 づいているものです。
 地元**の篠田製麺所**の乾麺を使い、**地元の畑**
 で採れた野菜や山で採れたキノコや山菜をふ
 んだんに使った乞食うどん、**まさにその味**が
 私の中の**忘れられない絶品グルメ**です。