

清和源氏發祥の地とされる川西市をPRしようと、市内の12の商店街でつくる「川西商店連盟」が、新しい近地グルメ「川西源氏うどん」を作った。ゆかりの故事「大江山の鬼退治」に合わせ、すし肉を鬼の肉、三度豆を玉刀に見立てて盛り付けるなど、認定の条件を設定。4月から市内2店が提供を始めた。

(伊丹昭博)

# 源氏と川西を うどん で P R

## 商店連盟が開発

同連盟は2015年に市内のイベントでうどんを提供。さらに「自分たちも川西市も活気づくようならうどんにしよう」と、源氏をテーマに具材の条件を考え、翌年春に完成させた。

清和源氏の祖・源満仲の長男頼光が大江山の鬼退治で使ったとされる玉刀「鬼切丸」を三度豆で表現。うどんを大江山の雲海、だしは力水に見立てた。なまほこは源氏の旗印ササリンドウの形にくりぬくなどし、ニンジンも同市の市木の桜

にちなんでエドヒガンの花の形にすると規定。食べることで厄よけや無病息災の意味合いも持たせた。

これまではイベントなどで単発的に提供してきたが、今年4月から商業施設「トナリエ清和台」(同市清和台東3)の飲食店の店がメニューに追加。それぞれアレンジが加えられ、「モランディコー」のうどん(800円)は甘辛い国産牛や黒毛和牛のすじ肉がた

つぶり。「ふみみぐりあ」の品(800円)は肉をシヨウガで煮込み、さっぱりとした味わいに仕上げた。

提供店には同連盟が認定証を出す仕組みで、年内には市内で10店程度に増やす目標を掲げる。同連盟の仲村博一専業委員長(55)は「名物として掲げたいので川西市と源氏の結びつきを広く知ってもらい、川西市の活性化につながれば」と期待している。

### 市内の2店が提供を開始



提供が始まった「川西源氏うどん」川西市清和台東3

川西源氏うどん