

# おきりこみ アレコレ 通信

vol. 6

2023. 1. 10

— 我らがソウルフード！ おきりこみ！ —

水はけが良く、から、風 吹きすさぶこの  
群馬という土地は、小麦の生産に  
とても適したところですよ。  
そのため小麦を使った郷土  
料理が多いのですが、その中で  
今回は寒い冬にバッチリの  
郷土料理「おきりこみ」を  
ご紹介いたします！

おきりこみは江戸時代  
中期頃から農家の食事  
として広まったと言われて  
います。さっ！と作って  
サッ！と食べられ  
ということではない  
農家の  
合間に食べる食事  
だったのだそう。

つまり家庭料理なんですわ。  
ということは、ま、各家庭それぞれ  
家庭のおきりこみの味があるにちが  
ない！！☆



おきりこみアンケート！

あなたの家のおきりこみは何味??

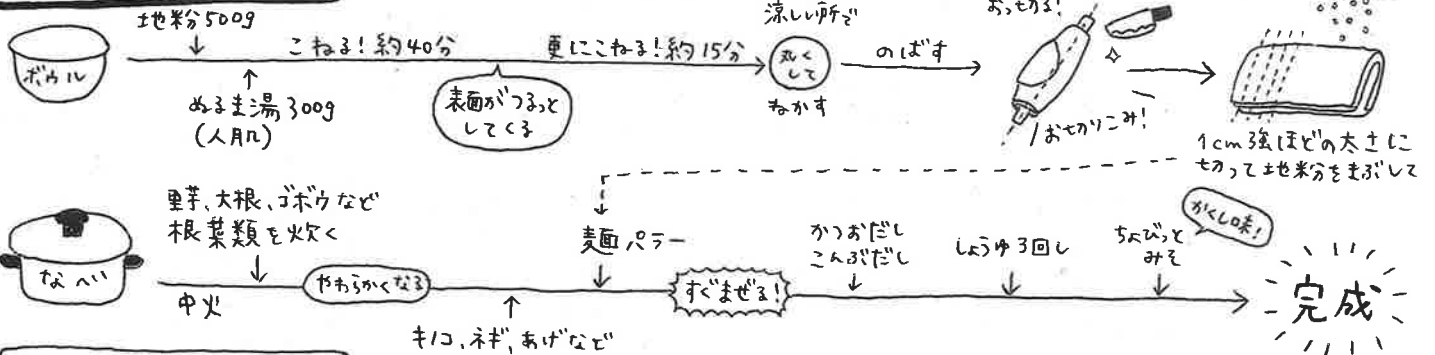
しょうゆ	11票	圧倒的多数!!
みそ+しょうゆ	6票	
みそ	2票	
その他	1票	

n=20

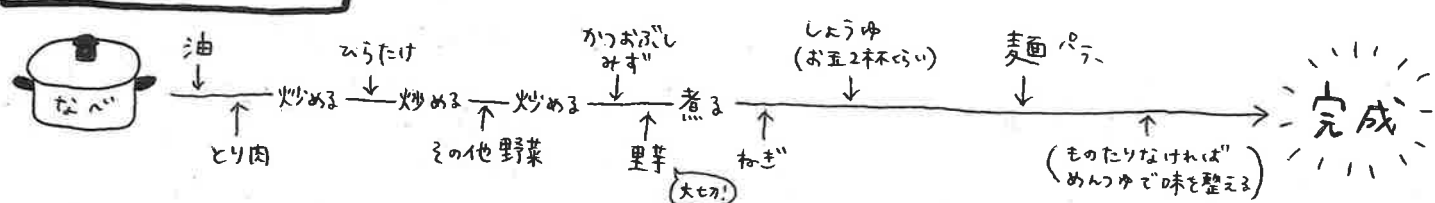
という訳で、本調査ではしょうゆ味  
に軍配が上がりました。☺  
妙義以外の土地でアンケートをとって  
叶たらまたちがうかもしれませんね!  
そうそう、呼び方も「おきりこみ」と  
呼ぶのと「おきりこみ」と呼ぶのが  
あります。フーのぐり統計では  
妙義など西の方では「おきりこみ」、東  
に行くほど「おきりこみ」にならざるが  
します。東の方は動詞の頭に「おき」を  
付けるなまりがあるのでそこから来子の  
かもね。(おんすとか おんすとか  
おんすとか)

## 皆さんの家のおきりこみレシピ

### 🍝さん系編 麺からう派!



### 🍝さん系編 麺は買う派!



各家庭で作り方も味付けもちょうどちがうおきりこみ。皆さんどんなおきりこみを育ったのかな。皆にきいてみたい〜  
ちなみにおきりこみの麺はただの太いうどんではありません！うどんを打つときはアツアツのお湯+塩で打ちますが、おきりこみは  
めんま湯のみ。そして生地粉をたっぷりまぶした麺をそのまま鍋に入れるので汁がトマトになるのでー。うまい!!!