

物語と分る国



「うど崎さん」
うどのベテラン
農家さん



発行元 東京むさし農業協同組合国分寺支店
国分寺市野菜生産組合うど部

漫画・イラスト
デザイン

早川洋太郎
石井史将

超簡単!!
東京うビスティック!

【作り方】

⑪「アク抜き」
細かく切ったうどを
水の中に入れアクを
抜きます

A simple line drawing of a bowl filled with soup, with several chopsticks resting on the rim. The bowl is shaded to show depth.

②「ソース作り」
ミソとマヨネーズを
お好みで混ぜます

うどはとっても
低カロリー！
ダイエットにも
ぜひ！

③「完成」
うどにソースをつけて
お召し上がりください

それに……
カンタンですし……

手抜き？
違います！
これが一番
うどめの香りを
楽しむの
です！！

うまっ
です!!

国分寺のうど、ここで買えます!!
国分寺ファーマーズ・マーケット
ムーちゃん広場

冬期限定で
全国へ発送も実施中!!

東京うど

住所:国分寺市東恋ヶ窪4-23-8
最寄り駅:西武国分寺線恋ヶ窪駅
徒歩5分
駐車場有り

TEL:(042)－324－2115
営業時間:10:00～17:00
休業日:水曜日
*年末年始 夏期休暇



「東京うど」とは
光に当てず作るため
白く美しく、軟らかく、
春の香りを楽しめる野菜です



さらに
国分寺は「東京都で
出荷量第2位」を
誇る名産地です！

今回は
1年を
通しての
うど栽培を
紹介しよう!!

はい!!



1月～2月

そして35日後根から
出た芽が伸びたものが
「うど」となる



うおおお
おおお!!

あれだけ
頑張ると…

感動するだろ？



10月←4月

まず、地方の
大きな畑に
根株を植える

大きく
成長し

葉が枯れて
残った根が
うどの元になる



11月

そして
総重量10t
にもなる
根を
数人掛かり
で収穫する



3月～4月

しかも11月
に採って
おいた根を
切れば

新しい根株とし
て繰り返し使え
るんだ

また
根株に!!



こうして、「東京うど」は
江戸時代から多くの人が
繰り返し作り繋いで
来たものだ

その努力が今の
「国分寺うど」の
おいしさにも
繋がっているんだよ



ワシも早く
継いでほしい
なあ

軽う…



12月

「うど室」とは
うどに
光を当て
ないための
場所です
さらに中は
暖かく
春だと思っ
たうどは
グングン
成長するんだ

何の為の
穴なんですか？

室^{むろ}といっても
地下3mに
掘られた穴
のことで

採った根を
国分寺の
「うど室」に
入れる

