

## 香川へお帰り！郷土料理でおもてなし！

香川大学では、学生支援の一環として、学生応援 Day を設け、6月・7月に各キャンパスに於いて前期4回昼食（カレー、丼等）を提供してきました。

今回の学生応援 Day では、【香川へお帰り】と題して、香川県の郷土料理（あん餅雑煮・しっぽくうどん）を各キャンパスの学生に提供し、幸町キャンパスでは冬休み明けの1月15日（月）に実施します。

香川大学に在籍している学生の約7割が県外出身者のため、県外出身の学生には香川の食文化に触れてもらうとともに、県内出身の学生についても家庭の味とは違った味を楽しむ機会とします。

つきましては、是非取材くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

1. 日 時 : 令和6年1月15日（月）11:45～
2. 場 所 : 幸町北キャンパス オリーブスクエア下
3. 支 援 : 香川大学校友会
4. 協 力 : 香川大学生生活協同組合

### ※香川の郷土料理

- ◆あん餅雑煮…白味噌仕立ての汁に甘いあん入りの丸餅、家族円満の願いを込めて輪切にした大根、金時人参などを入れた雑煮。
- ◆しっぽくうどん…「讃岐うどん」の特徴であるコシの強さとなめらかな食感に加えて、地元でとれる季節の野菜を活かした代表的な冬の郷土料理。

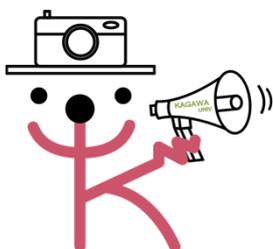
### —香川の郷土料理—



あん餅雑煮



しっぽくうどん



### ➤ お問い合わせ先

教育・学生支援部 学生生活支援課 成重

TEL : 087-862-1160 E-mail : [gakusei-kagai-h@kagawa-u.ac.jp](mailto:gakusei-kagai-h@kagawa-u.ac.jp)

# 学生応援 Day

数量  
限定

# 香川へお帰り

Menu

—香川の郷土料理—



香川県でいう「しっぽくうどん」は、秋から冬にかけてとれる数種類の野菜と油揚げを煮干しの出汁で一度に煮込み、ゆでたうどんの上から具材ともにかけてつくる料理で、野菜の甘みやうまみに油揚げの味加わり、寒い季節にとても美味しく食べられる。「讃岐うどん」の特徴であるコシの強さとなめらかな食感に加えて、地元でとれる季節の野菜を活かした代表的な冬の郷土料理である。

香川県でうどんづくりが盛んになった理由としては、雨量が少なく、温暖な気候がうどんの材料に適した良質な小麦の栽培に適していたこと。「伊吹いりこ」で名高い伊吹島を中心とした瀬戸内海では、煮干しの原料となるカタクチイワシが豊富にとれること。海岸一帯が遠浅で砂浜が多いことから塩づくりが盛んであり、その塩を原料の一つとする醤油が小豆島などで生産されていることなど、複数の条件が挙げられる。江戸時代に描かれた「金毘羅祭礼図屏風」にはうどん店が描かれており、この時代には、すでにうどんが普及していたことがうかがえる。

## ▲あんもち雑煮▲

白味噌仕立ての汁に甘いあん入りの丸餅、家族円満の願いを込めて輪切にした大根、金時人参などを入れた雑煮。

江戸時代、温暖で雨の少ない気候である香川県では、殖産振興の一つとしてさとうきび栽培が奨励された。讃岐地方の白砂糖は、色が白く口付けがよいことから、綿や塩と並び「讃岐三白」として特産品の代表となった。当時砂糖は貴重品で、一般家庭では普段口にすることができなかったが、明治時代あたりから、年に一度、とっておきの砂糖を使った正月の特別な料理として、雑煮に取り入れるようになったのが「あんもち雑煮」のはじまりといわれている。雑煮に使う白味噌は、保元の乱に敗れ讃岐地方に流された崇徳上皇のもとへ、京都から往来する人々によって伝えられたとされており、冬場の調味料として多くの料理に使われ重宝されてきた。

## ▼しっぽくうどん▼



林町キャンパス (1/9)

農学部キャンパス (1/11)

幸町キャンパス (1/15)

医学部キャンパス (1/19)