

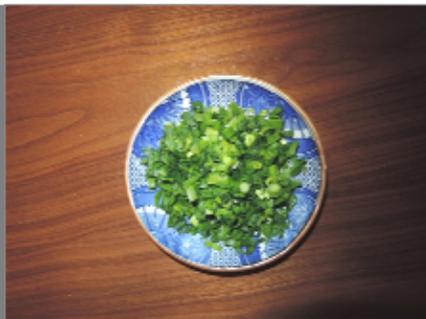
ひ っ ぽ り う ど ん  
ア レ こ れ

村山市近辺では「ひっぱりうどん」と呼ばれているが、他の地域では「ひきずりうどん」、「ずりあげうどん」などと呼ばれるところもある。



乾麺うどん

1人あたり100g程度  
山形県内のスーパーでは、長くゆでていても、のびにくい「ひっぱりうどん」用の乾麺を売っている。



納豆

1人あたり1パック

納豆の糸が引くから「ひっぱりうどん」という説もあるくらい「ひっぱりうどん」には欠かせない存在。



きざみネギ、一味唐辛子はお好みで。

大根おろし、かつお節を入れる家庭もある。



鯖の水煮で旨みがアップ！  
鯖の脂で旨みが増し、  
栄養も満点！



生卵は納豆とゴールデンコンビ！  
味わいをまるやかにしてくれる。



準備した具材を全部、器に入れて、醤油(もしくはめんつゆ)をかけて、ぐちゃぐちゃと混ぜ合わせる。見た目は悪いが、美味しいこと間違いなし。



鍋から、直接、ゆで上がったうどんをひっばって、つけダレに絡めたら  
さあ、いただきまーす！



山形県内陸部、村山地方では、「ひつぱりうどん」といううどんの食べ方がある。鍋から直接、ゆで上がったうどんをすくい上げて、納豆、醤油（めんつゆ）、あとはそれぞれの好みに合わせてねぎや鯖の水煮、生卵などの具材を混ぜ合わせたつけダレに絡めて食べる。

「ひつぱりうどん」の名前の由来は、鍋からうどんを引っ張る、納豆の糸が引くからと諸説あるが、その発祥は、村山市戸沢地区にあるといわれている。

村山葉山の麓にある戸沢地区では、かつて生業としての炭焼きが盛んであった。炭焼きは、長い時間を要し、火の加減が難しく、窯の番をつきつきりでしなければならないため、手早く食べられる「ひつぱりうどん」が生み出され、広まったのだと言われている。

# ひつぱりうどん

