

## 耳うどん

正月に食べる<sup>きょうど</sup>郷土料理です。この耳は、<sup>おに</sup>鬼の耳、悪い<sup>あくま</sup>神様の耳、悪魔の耳といわれており、これを食べれば鬼などに悪い<sup>むびょうそくさい</sup>うわさが聞こえず、一年間無病息災で過ごせるといわれています。



耳うどん

## ～とちぎ人の想い～

わが家では、お正月に<sup>さの やくよ だいし</sup>佐野厄除け大師にお参りに行った後、お店で<sup>えん ぎもの</sup>縁起物の耳うどんを食べて、家族で<sup>むびょうそくさい</sup>無病息災を願うのが習慣です。

耳うどんを食べて、一年間  
元気ニコニコで過ごすぞ～。



## 〈耳うどんの説明〉

切り分けた小麦粉の生地を折りたたんで、耳の形にしたうどんです。

旧葛生町（現佐野市）では、年の暮れになると耳うどんを作り、ゆでて冷水に<sup>くず まち</sup>浸しておき、正月に<sup>あいさつ</sup>挨拶に来るお客さんに<sup>ひた</sup>振る舞いました。次々とやってくるお客さんに手間のかかる料理を準備するのは大変なため、手軽に作れる耳うどんはちょっとした生活の知恵だったともいえます。

最近では、正月に限らず、年中食べられています。

## 〈プラス1情報〉

昔から小麦の生産が盛んだった栃木県では、よくうどんが食べられてきました。近年は、家庭でうどんを作ることは少なくなってきたかもしれませんが、歯ごたえやつゆの味付けなど、家々には独特の「家庭の味」が伝わっています。