肥沃な大地で実る

#熊谷の食文化

「農・商・工」発展都市

熊谷市は、南部を荒川、北部を利根川が流れ、2つの大河より育まれた肥沃な土地と豊富な水に恵まれており、農業産出額で県内第7位、年間商品販売額で県内第5位、製造品出荷額で県内第2位と、農商工バランスのとれた県内有数の産業都市であると言える。

熊谷の食文化を支える基盤には、明治時代に農業の近代化を推進した権田愛三（ごんだあいぞう）氏の功績は欠かせないだろう。彼の尽力により地域農業が発展し、高品質な小麦の栽培が可能となったのだ。

熊谷産小麦は、「さとのそら」や「あやひかり」といった品種を中心に、地域の自然と文化が育んだ特産品。これらの小麦は、豊かな風味ともちもちとした食感が特徴で、熊谷の名物「熊谷うどん」や「フライ」といった郷土料理でその魅力を発揮する。「さとのそら」は加工品に向いており、「あやひかり」は滑らかで、コシのあるうどんに適した品種として評価されている。

熊谷の豊かな食文化と味わいを、ぜひ楽しんでもらいたい。





Interview

熊谷が育む 食文化
「小麦や伝統の味を守り続けたい」



籠原木部ファーム
木部 貴之 さん

木部ファームは熊谷で300年続く農家です。東京ドーム約4個分の面積で、米（こしひかり、きぬひかり、彩のかがやき）と小麦（さとのそら）などを栽培しています。

私は父の後継者として6年前に就農しました。最初は分からないことばかりで苦労しましたが、現在は農業大学校を卒業した息子も加わり、三世代で知識を共有しながら頑張っています。

2024年には米不足や米の値上がりが話題になりましたが、肥料や燃料代も高騰しています。その中でも、私たちは品質と食味の向上を常に目指して、地域に貢献していけるよう農業を続けていきたいと考えています。

3年前からは農業大学校の学生を研修に迎えています。最近は農業経験のない非農家の方が一から学ぶ場合も多く、教える側の大変さも感じます。若い人が就農しやすい環境を整え、学生にとっても良い経験となるよう協力していきたいです。



フライ
水で溶いた小麦粉に野菜や肉を混ぜて鉄板で焼く名物料理。もとは庶民のおやつとして売られ、ソースに醤油と店ごとの味が楽しめます。



妻沼のいなり寿司
古くから妻沼聖天山の参拝客や、地域に愛されるいなり寿司は、甘辛い油揚げで酢飯を包んだ細くて長い形が特徴です。



地酒
江戸と結ぶ川の水運によって古くから酒造業が盛んでした。良質な地下水と米の産地でもあり、現在も造り酒屋が残っています。



熊谷うどん
全国有数の小麦生産量を誇る熊谷で、熊谷産小麦を50%以上使用し、熊谷で製麺された地産地消のブランドうどんです。

「100年フード」って？

文化庁では、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁とともに継承していくことを目指す取組を推進しています。



五家宝
もち米ときな粉と水あめで作る伝統菓子。優しい甘さが人気で、埼玉三大銘菓と言われています。



雪くま
熊谷のおいしい水で作った買目氷をふわふわに削り、各店オリジナルのシロップを使用したかき氷です。口に入れると淡雪のようにふわっと溶けてなくなります。



例年11月に開催される熊谷市産業祭



