

絶滅危機にある地元の名産を残したい！三田市の飲食店4店による “うど小屋の三田うど”を味わう特別料理フェア” 4月3日(土)～開催

星付きの日本料理店ら各店が腕を振るう、春を味わう2週間

創業48年の日本料理店『こにし家』(兵庫県三田市、店主 薫志 侑紀但/キシ ヱキダ)は、存続の危機にある三田の名産「うど小屋の三田うど」を味わって「伝統栽培の素晴らしい価値を見直してほしい」「世界に誇れる三田の美味しいものを伝えたい」との思いから、『うど小屋の三田うど特別料理フェア』を開催いたします。

4月3日(土)～16日(金)までの2週間、地元飲食店(トレントウーノ、アジャン、バーシェールバックス)協力のもと、消えゆく名産「うど小屋の三田うど」を用いて各店が腕を奮います。



フェア参加店舗店主と生産者の和泉さん(左から2人目)



三田うどは「有馬3号」という品種で、茎が赤いのが特徴

伝統的な「うど小屋」、存続の危機 -世界に誇れる三田の美味しいものを伝えたい-

『こにし家』店主 薫志 侑紀但が三田で開業した1973年当時～数年前までは、「うど小屋」は三田の冬の風物詩でした。三田の「うど小屋のうど」は、香りがよく、やわらかく、爽やかな苦みとうま味があり他の地域にはない味わいで、料理人からも高い支持を得てきました。

1958年には約100名いた「三田うど」生産者も、今では10名程度となり、そのうち、100年以上にわたって継承されてきた「うど小屋の三田うど」栽培を行っているのはわずか2名となりました。唯一の専業農家である和泉 久(イヅミ ヒサシ)さんは75歳とご高齢で、高齢化に伴う人手不足、小屋の資材となる藁の不足、不採算等の複合的な理由により、これまでの仕組みでは持続できなくなりつつあります。味わえるのは「今年が最後になるかもしれない」と危ぶまれている現状です。

「うど小屋の三田うど」栽培と歴史

「三田うど」は大阪の「三島うど」をルーツに持ち、1916(大正5)年に育成が始まりました。「うど小屋造り」は、現在主流となっているハウス栽培とは異なり、伝統的な栽培方法として大変な手間を要し、時間もかかります。

12月～:収穫を終えた田んぼに小屋を作り、内部に土を盛る

→ 霜が降り始めたら株を掘り起こし、株分けして種株を作る

→ 干し草・米ぬか・水からの発酵熱を利用し、わらなどで温度管理

→ 藁小屋の特性を活かし、適切な湿度のもとゆっくり2か月かけて育てる

→ 3月末～ 出荷

希少な「うど小屋の三田うど」で春を味わう 2週間/4月3日～16日 特別料理フェア

熟練の勘と経験に基づいた温度管理のもと育てられた「うど小屋の三田うど」は、柔らかく瑞々しい上に爽やかな香りや苦みがあり風味豊かで甘みが特徴です。山うどや他の環境で育つうどとは違い、上品さと野性味を兼ね備えており、土地の味わい、手間暇を惜しまない育て方や春を感じとることができるドラマチックな野菜です。繊細な味わいゆえに料理人のセンスや腕が問われる食材でもあります。またお酒と食べ合わせると繊細なうどの味わいが広がり、香りに変化がおこります。この時期ならではの「うど小屋の三田うど」料理で、春の訪れを味わってください。

フェア参加店舗

◆ 『こにし家』 日本料理店

所在地:兵庫県三田市三輪 1-13-28 TEL:079-563-5248

営業時間:18:00～22:00(お昼は要予約)

定休日:月曜

提供料理(予定):うどの含め煮

◆ 『La Cucina Italiana Trentuno (トントゥーノ)』 イタリア料理店

所在地:兵庫県三田市西山 2-1-13 レワールS 1F TEL:079-562-1662

営業時間:11:00～15:00(LO14:00)、18:00～21:30(LO 20:30)

定休日:木曜+不定休

提供料理(予定):三田うどのオレキエツテ

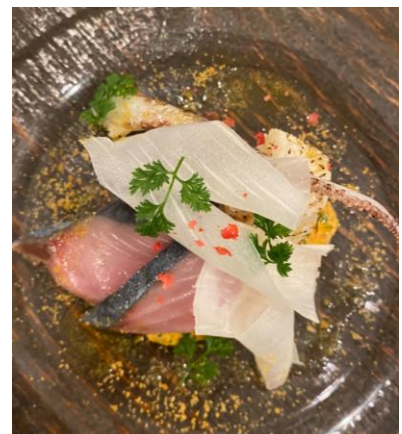
◆ 『Brasserie Agen(アジャン)』 フレンチ

所在地:兵庫県三田市三田町 30-7 TEL:079-564-0170

営業時間:11:00～14:00(LO)、17:30～21:00

定休日:水曜+月一回不定休

提供料理(予定):三田うどのグリル金華サバとスルメイカのマリネ



◆ 『Bar Cher Bucchus(シエルバックス)』 バー
所在地:兵庫県三田市駅前町 11-1-103
TEL: 090-8534-6016
営業時間:平日 19:00~27:00 日曜 19:00~24:00
定休日:不定休
提供料理(予定):三田うどカクテル



発起人 こにし家 店主/熹志 侑紀但 (キウキタダ)
創業 48 年目の日本料理店 店主。親子二代で切り盛りし、一瞬一瞬を精一杯、器の上の料理に表現し続けている。
日本酒だけでなく、日本料理に合う・食事の時間を楽しくしてくれるワインとのペアリングなど柔軟な視点で提供。美食ガイド『ミシュラン』『ゴ・エ・ミヨ』などでも評価を受けている。

「うど小屋の三田うど」で春を味わう特別料理フェア (プレス向け試食会)

『「うど小屋の三田うど」で春を味わう 2 週間 特別料理フェア』に先駆け、報道機関の方向けに、3 月 31 日 (水) にうど小屋栽培のうど料理の試食会を開催いたします。百聞は一口に如かず、ぜひお試しください。

日時:3 月 31 日(水) ①12 時~ / ②13 時半~ / ③15 時~

場所:『こにし家』(兵庫県三田市三輪 1-13-28)

定員:各回 8 名

内容:各店舗の特別料理の試食、「うど」の食べ比べ、お酒とのペアリング体験

参加方法:新型コロナの感染リスクを抑えるため、少人数制で注意を払って開催いたします

メディア試食会にご参加いただける場合は、お手数ですが 3 月 29 日 (月)迄に下記メールまたはお電話にて<貴社名・部署・ご氏名・緊急時連絡先・希望時間枠>をご連絡ください。

- 本件に関するお問合せ先 -

『こにし家』 担当:小西くみこ

〒669-1513 兵庫県三田市三輪 1-13-28 TEL: 079-563-5248

E-mail: konishiya.sanda@gmail.com URL: <https://www.konishiya.net>