

荒川流域にはB級グルメがいっぱい

川幅日本一にちなんだグルメや、伝統食など地域色豊かです。



こうのす川幅うどん



川島町の呉汁



鴻巣市のいがまんじゅう

荒川流域のグルメ

荒川の流域の市町ではさまざまなグルメがあります。鴻巣市と吉見町間の荒川の幅が日本一であることにちなんで誕生した、こうのす川幅グルメ。当初開発された「こうのす川幅うどん」以外にも、「川幅せんべい」や「川幅スイーツ」等様々な川幅グルメが誕生しています。

その他にも代々川島町の農家に受け継がれてきた「すったて」や「呉汁」、鴻巣市（旧川里町）が発祥と言われ、羽生市や騎西町などで昔ながらに食べられている「いがまんじゅう」など、荒川の特徴や地域の風土から生まれた様々なグルメが荒川流域を彩っています。

▶ こうのす川幅グルメ

こうのす川幅グルメは、鴻巣市と吉見町の間を流れる荒川の川幅が日本一であることにちなんで誕生したご当地グルメです。

荒川の普段の川幅は数十メートルですが、国土交通省は河川敷を含めた堤防の間を「川幅」と定めており、河口より上流62キロメートル地点の両堤防間の幅が2,537メートルであり、日本最長となります。

現在、御成橋のたもとと吉見町大和田の堤防に、「川幅日本一の標」が建てられています。

2009（平成21）年8月に幅約8cmの幅広うどん「こうのす川幅うどん」が誕生して以来、川幅うどんの提供店が増えると同時に、うどん以外のグルメも続々と誕生しています。



川幅日本一の標



川幅うどん



川幅ケーキ

▶ かわじま夏の風物詩「すったて」

江戸時代、川越藩のお蔵米の生産地だった川島町は、稲の裏作として小麦を生産してきた歴史から、「うどん文化」が発展しました。暑い夏に田植え作業や草刈りに汗を流した後の農家の食事は、決まって冷たい味噌仕立ての汁で食べる「すったて」です。

「すったて」とは、「すりたて」がなまったもの。その名のとおり、すり鉢にタマネギや大葉、キュウリ、ミョウガなどを入れ、よくすりつぶしてから味噌を混ぜ、井戸水で溶いた汁で食べたのが由来です。昔は普段の料理にいりこや昆布のだしは高級すぎたのかも知れませんが、それを必要としないほど、野菜のうま味がぎゅっと詰まって美味です。



すったて

▶ 鴻巣市（旧川里町）発祥「いがまんじゅう」

「いがまんじゅう」は鴻巣市（旧川里町）が発祥と言われ、羽生市や騎西町などを含む県北地域で昔ながらに食べられている和菓子です。田舎まんじゅうの表面を赤飯で覆うようにまぶしてあり、見た目が「栗のいが」のようであることから、いがまんじゅうと名付けられました。

田舎まんじゅうと赤飯という、一見ミスマッチな組み合わせですが、甘じょっぱさともっちりとした食感は、やみつきになること間違いなし。

今でも、晴れの日のごちそうとして地域の人に親しまれています。



いがまんじゅう

コラム 第12回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦「こうのす川幅うどん」悲願の初優勝！！

2015（平成27）年3月22日、綾瀬川左岸公園（草加市）にて、埼玉B級ご当地グルメ王決定戦が開催され、県内40グルメが集結し、各地域自慢のご当地グルメが地元の威信をかけて激突しました。強豪ひしめく、「こうのす川幅うどん」は悲願の初優勝を獲得しました。

アクセス

鴻巣市観光協会
住所：埼玉県鴻巣市人形一丁目4番20号

川島町商工会
住所：埼玉県比企郡川島町平沼 1175

※鴻巣市や川島町のいろいろな場所に名産品があります。

