

讃岐平野を見渡せば、
ポコポコとおむすび山。
そんなリアル「日本昔
ばなし」な風景を走る
電車は、おもちゃのよ
うに小さく見える

ことでん

×

うどん

kagawa

5

のんびり電車で食べ歩き “ことでん”でコトコト さぬきうどんめぐり

のどかな田園風景を走るローカル電車の「ことでん」。沿線には、香川
名物さぬきうどんの名店が点在している。そんなことでん沿線、電車も
楽しみつつ旨いうどん店もめぐってしまおう！

文＝山下亜希子 写真＝川波伊知郎 (P58～59)、中村政秀 (P60～63)
text: Akiko Yamashita photo: Ichiro Kawanami, Masahide Nakamura

香川県

日本一古い
現役車両が走る！

大正ロマンを乗せて走る「レトロ電車」は、期間限定で運行中。特に古い車両は、大正14年製の20形23号(左)と、近代化産業遺産に認定された3000形300号(右)



アツアツの釜あげ麺に生卵とバターをからめて食べる、「うどんバカー代」の釜バターうどん。コシヨウの香りが際立つ



琴平線の始発は、高松城跡である玉藻公園の横にある高松築港駅



ことでん好きが集ううどん店発見!

長尾線文明駅そばにある「田村うどん」の店内には、鉄道ファンが撮影した写真がずらり! 「これ全部、お客さんがセルフで飾っていったんで」と、おばちゃんはうれしそう。



沿線には個性豊かなうどん店がたくさん

出てきた麺をお湯で温めてダシを入れ、カウンターに並んだ天ぷらを取るところまで自分で行う「セルフ店」のほか、ネギを自分で切って入れるという超セルフな店など、ディープなうどん店に出合える。

麺を受け取ったら、デボザルに入れて湯の中で数秒。長時間の入れ過ぎに注意して、しっかり湯切りをしないと、ダシが薄くなってしま



100周年記念の車両も

琴平線を毎日走る「ことちゃんひやく号」。車体には、沿線の名所などイラストが満載。ことでんのキャラクター、イルカの「ことちゃん」がうどんをすすむ姿がキュート!



琴平線を走る「ことちゃんこんびら号」は黄色。長尾線「ことちゃん遍路号」は緑色、志度線の「ことちゃん源平号」は朱色で統一



路線によって車体の色が異なる

金刀比羅宮に向う琴平線、源平合戦の舞台、屋島を眺める志度線、終点到四国霊場88番札所がある長尾線の3路線とも車両の色が違う。駅によりひとつのホームに複数路線が入るので乗り間違い防止に。

原屋本店」では、客の多さにひるんだが、みるみるうちに入店できた。混雑時に長居はしない、それが、うどん県民のマナーなのだ。翌日は志度線に乗り琴電屋島駅で降りて、江戸時代の民家を移築した「わら家」へ。釜揚げうどんを待つ間、天井の太い梁を眺めては、いいなあとため息をもらす。琴電屋島駅から上り線に乗り今橋駅で下車。まあああの距離を歩いて「うどんバカー代」を訪れた。コシのある麺を堪能して、今度は長尾線の花園駅まで歩く。志度線と長尾線に挟まれた場所にある同店は、徒歩で路線変更ができる便利なお店なのだ。長尾線にコトコト揺られながら、田園風景を眺めていると、おむすび形をした白山が見えてきた。終点のひとつ前、公文明駅のそばには、鉄道ファンに人気の撮影スポットがある。その向かいのうどん店「田村うどん」に入った。普段はかけうどんだけだが、「年に一度、打ち込みうどんをつくるよ」と、おばちゃん。10年ほど前、電車の撮影が訪れたお客に振る舞った郷土料理だ。以来、毎年「ことでん電車まつり」の時期に全国からファンが集まり、みんなで食べている。「年に一度は、おばちゃんも頑張る準備するんや」。要領よく車を回らつたり、おばちゃんの話に聞き入った。こんな出会いも旅の楽しみだ。

ぶらり途中下車のさぬきうどん旅

香川を代表する電車といえば「ことでん」。2両編成の電車が住宅街や田園風景の中を走る様子は、なんともいえない。そんなことでんさぬきうどん。「うどん県」に改名した(?!)だけあって、香川県内には約800軒ものうどん店が暖簾を掲げている。うどん店を回るのが電車は不便……? と思っていたら実はそうではない。ことでんの場合、駅から徒歩1分ほどの店も多い。店の営業時間と時刻表を照らし合わせながらめぐると、これこそが電車うどんめぐりの醍醐味! ことでんの駅員さんにオススメのうどん店を教えてもらい、電車とうどんの旅に出発した。

まずは琴平線沿いから攻める。陶駅そばの「赤坂製麺所」を訪れた。看板娘の千鶴子おばちゃんがでてきて「いらっしやうい」と歌うようにお出迎え。うどん代を払うと、「あーりがとね」と歌う。そして帰りには、手作りのティアラを頭に載せて記念撮影! この一連のコミュニケーションがツボにはまり、また来たいと思ってしまう。店を出ると遮断機の音が聞こえたので、慌てて走ってなんとか上り線に乗車。仏生山駅で降りて、「うどんの田」で角煮うどんを食べる。再び上り線に乗り、栗林公園駅で下車。「上



肉うどんも美味しいよ!

琴平線 仏生山駅

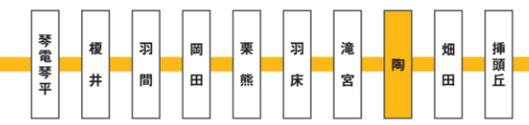
から徒歩約10分

民家の風情漂う うどんの田

住宅街にあるので、はじめて訪れた人は見過ごしてしまうかも。のど越しがなめらかで、噛み締めるとコシの強さを感じる麺は、大将いわく「女麺」。天然素材にこだわったあっさり風味のダシでいただきます。

data
住所：香川県高松市寺井町38-1
Tel：087-889-2930
営業時間：10:00～14:00、土曜6:00～
定休日：日曜（祝日の場合は営業）

琴平線



琴平線 陶駅

から徒歩約1分

歌うおばちゃんに会おう 赤坂製麺所

いつも陽気な千鶴子おばちゃんがいる店。細めでしなやかに伸びる麺は、身体にじんわりとしみていく。うどんの薬味は、おじさんが畑で育てたネギ。自分でハサミで切るのも、この店の楽しみだ。

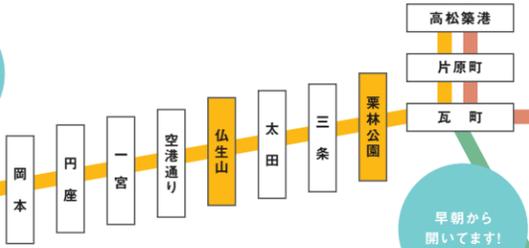
data
住所：香川県綾歌郡綾川町陶5781-6
Tel：087-876-2104
営業時間：8:00頃～15:00、土・日曜・祝日～17:00（麺がなくなり次第終了）
定休日：水曜



うどん1玉200円。まずは麺を「冷・温」から選び、イリコだしが、醤油をかけて食べる



“ことでん”の詳細はP144へ!



長尾線 花園駅

から徒歩約5分

常にできたての麺 うどんバカー代

うどんのつくり置きはしない。営業時間中、ずっと釜の中でうどんを泳がせているので、いつ訪れても同じクオリティの麺が食べられる。コシの強い麺は、温でも十分コシがある。冷ならプリプリ食感!

data
住所：香川県高松市多賀町1-6-7
Tel：087-862-4705
営業時間：6:00～18:00
定休日：なし

アツアツの釜揚げ麺に卵とバター、醤油を絡めた「釜バターうどん（470円）」は、「うどんカールポナーラ」の異名をもつ



早朝から開いています!



琴平線 栗林公園駅

から徒歩約5分

セルフといえばココ 上原屋本店

カウンターで麺を受け取り、好きな天ぷらを添えてお会計。自分で湯の中で麺を温め、タンクの蛇口をひねってダシを入れれば、かけうどんの出来上がり! しなやかな麺と、イリコだしの優しい風味が漂う。

data
住所：香川県高松市栗林町1-18-8
Tel：087-831-6779
営業時間：9:00～16:00
定休日：日曜

まずは、「かけうどん（220円）」で、でき立て麺と澄み切ったダシの優しい味わいを楽しんで。オプションは、ちくわの天ぷらをぜひ



大きなコロッケも人気です



志度線 琴電屋島駅

から徒歩約5分

茅葺きの水車小屋 わら家

江戸時代の民家を移築した茅葺きの水車小屋でぜひ味わってほしいのが、「釜揚げうどん」。徳利に入ったダシを猪口に入れ、アツアツの麺を浸して食べる。風味豊かなダシとモチモチの麺が舌をすべる。

data
住所：香川県高松市屋島中町91
Tel：087-843-3115
営業時間：10:00～19:00 (L.O.18:30)、土・日曜・祝日9:00～、冬期～18:30 (L.O.18:00)
定休日：なし



うどんメニューは「釜揚げうどん」が中心。大きなたらいに8玉の麺が入った「家族うどん（2300円）」は、5～6人で食べてほしい

香り高い秘伝のダシが自慢です!



長尾線 林道駅

から徒歩約1分

一麺入魂! やまと製麺所

カウンターだけの店なので、目の前でうどんをつくる様子を見ることが出来る。うどんに対してストイックなまでのこだわりをもつ、職人肌の店。コシがありエッジのきいた麺は日々研究を重ね、進化中。

data
住所：香川県高松市木太町2区1671-1
Tel：087-834-7833
営業時間：9:30～19:00 (L.O.18:30)、土・日曜・祝日9:00～
定休日：火曜（祝日の場合は営業）



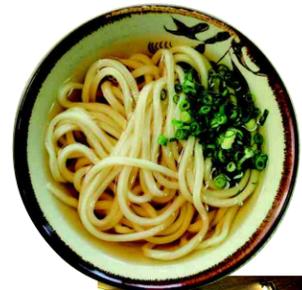
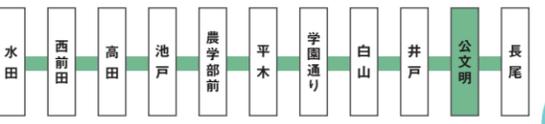
夏は限定で氷山うどん登場!



アツアツ麺の上に、こだわりの卵のオムレツをのせた「元祖オムたまうどん®（700円）」。オムレツを崩して、うどんと混ぜて食べる



長尾線



「かけうどん(150円)」。麺は細めだがコシがあり食べごたえ十分。田舎風のいなり寿司や、甘辛く炊いた油あげをのせて

手作りのおはきも美味しいよ!



長尾線 公文駅

から徒歩約5分

ことでんファンが集う 田村うどん

うどんは、「かけうどん」のみ、という潔さ。その代わり、オプションの天ぷらからちらし寿司、郷土料理の鱈の押し寿司まですべて手作りにしている。気さくなおばちゃんも職人気質のおっちゃんも迎えてくれる。

data
住所：香川県さぬき市昭和2623
Tel：0879-52-2021
営業時間：11:00～14:00（売切れ次第終了）
定休日：日曜



志度線 琴電志度駅

から徒歩約1分

中華そばや日本そばも! 牟礼製麺

麺の卸を営む製麺所。店内に時刻表を貼っているのがうれしい。定番の「かけうどん」は、昆布の風味が豊かでまろやかなダシと、なめらかな麺が融合。うどんのほかに中華そばや日本そばも食べられる。

data
住所：香川県さぬき市志度503
Tel：087-894-0039
営業時間：11:00～16:30
定休日：日曜



1玉でもボリュームたっぷりの「かけうどん（180円）」。甘く煮た金時豆の天ぷら（70円）をのせて食べるのが讃岐流

ことでん沿線 うどんマップ

ことでん一日フリー切符(12000円)を利用してめぐろう!

オススメ!

