

むさしの 武蔵野うどん

東村山 あれこれ

図書館の資料から
東村山に関連した
情報をテーマ別に
紹介します。

あれこれ

武蔵野うどんは多摩地域で食べられているうどんで、地粉を使った手打ちうどんです。
豚肉の薄切りが入った温かいつけ汁に冷たいうどんをつけて食べるのが定番です。

【図書】 ご覧になりたい方は職員にお尋ねください。()内は図書の背ラベルにある請求記号です。

『あまから民俗史』 東原那美／著 三里舎 1989年(382.1ト)

p21-23: 武蔵野の風土食 本膳の手打ちうどん

『武蔵野と水車屋』 伊藤好一／著 クオリ 1984年(614)

p28-36: 本膳はうどん p36-44: うどんの村ができるまで

『持ち歩ける所沢・東村山本』 榎出版社 2015年(291.34ト)

P58: B級グルメを極めたい! 武蔵野うどん

『散歩の達人 2011年1月号』 交通新聞社 2010年(291.36サ11-1)

特集: 「空と森とうどんの町 所沢・東村山」

『東京うどんBOOK - 散歩の達人MOOK -』 交通新聞社 2012年(596.3ト)

p32-46: 「俺たちの武蔵野うどん」

『たまら・び NO. 89 2015. Autumn』 多摩情報メディア 2015年(291.36タ89)

P20-25: 「こなもの BAIL WAY」

『わが家はうどん主義! - 打ち方・ゆで方・味つけ極めつけの指南書 -』

加藤有次／著 リヨン社 2003年(596.3カ)

p94-95: これぞ武蔵野流! 特製つけダレの作り方

p140-141: 東京にもある! 武蔵野台地で生まれた名物うどん 武蔵野うどん(東京)

『絶品うどん図鑑 - 首都圏で食べる讃岐ほか全国のご当地うどん -』

はんつ遠藤／著 生活情報センター 2003年(596.3ハ) p87: 武蔵野うどん

『多摩の蕎麦、うどん名店77』 けやき出版 2002年(596.3タ)

p102-104: 【読むうどん】 武蔵野うどん 市内の手打ちうどん屋さんを紹介されています。

【関連サイト】

『東村山商工会【あい〜ん】: 手打ちうどん屋さんマップ』 東村山市商工会

<http://www.shoukoukai.or.jp/guide/map01.html>

