



郡内織物産地で生まれた郷土の味。 民家で楽しむ「吉田のうどん」

白須うどん

店主 白須 正巳 さん

機織りをする女性を支えるために
男性が腹持ちのいいうどんを打ったのが
「吉田のうどん」の始まりです。

吉田のうどんは、古くから織物の産地として栄えた富士山の麓、富士吉田市で生まれた郷土料理です。細かい作業が必要となる機織りは女性の仕事。そうした女性を支えるために、男性は食事担当として、うどんを作るようになりました。力の強い男性が打ったので、コシが強くて腹持ちのいい麺が、吉田のうどんの特徴となったのです。吉田のうどんには特に定義はないのですが、織物産地の歴史の一つとして、確実に受け継がれています。

富士山のおいしい水を使い
手間暇かけて作る麺が自慢です。

当店の具材は先代からずっとキャベツが主です。富士山麓はキャベツの産地ということもありますが、私が具材を増やさない理由は、麺そのものの味を生かしたい思いがあるからです。また、季節により変化する湿度や気温に合わせて分量を微妙に調節するので、手先の感覚が勝負なんです。麺作りには、とにかく手間暇をかけていますから、どんなに頑張っても1日100食が限界ですね。

富士山のおいしい水も、味の決め手です。打つ、ゆでる、ゆで上がった麺を冷やすなど、全ての作



白須うどん

富士吉田市上吉田3296-1
TEL.0555-22-3555
営業時間：11:30～14:00
定休日：日曜日

Information

昼どきになると次々にお客さんがやって来て、テーブルが並んだ座敷でくつろぎながら、うどんを味わっています。

吉田のうどん マップ 検索



業で水が必要としますから、富士山の伏流水がふんだんに使えるのは、ありがたいことです。
創業当初は麺の卸売業を営んでいましたが、地域の皆さんからお昼にうどんを食べさせてほしいと頼まれたのがきっかけで、自宅うどん店を始めました。当時から今日までずっと、のれんも看板もありませんし、家族が普段使っている座敷で召し上がっていただくスタイルも変わっていません。お客さんからいただく「ごちそうさま」の一言を励みに、歴史ある吉田のうどんを守り続けていきたいです。



「亀の手」と呼ばれるご主人の手。
指先まで力を込める麺作りの作業で、
まるで亀が首を伸ばしたような形になっている。

