



2026年3月10日
財務省関東財務局
経済調査課

【経済調査レポート】

うどんが広げる埼玉の魅力

(注) 店舗紹介部分を含め、本レポートは筆者の個人的見解に基づくものである。

うどんが広げる埼玉の魅力

- 埼玉県は古くから小麦栽培が盛んで、「熊谷うどん」、「加須うどん」、「このす川幅うどん」など地域ごとに多様なうどん文化が受け継がれている。また、東京都と埼玉県にまたがる武蔵野地域で育まれてきた「武蔵野地域のうどん文化（武蔵野肉汁うどん）」は、2022年に文化庁の「100年フード」に認定されており、県内でも広く親しまれている。このように、県内には豊かなうどん文化が根付いているものの、全国的にはまだ十分に知られておらず、本レポートではその魅力を発信することとしたい。

1. 県内の多彩なうどんを紹介

| 主なうどん | 概要 |
|--|----------------------------|
| 熊谷うどん  | 生産から製粉・製麺までとことん“熊谷”なご当地うどん |
| 加須うどん  | 起源は江戸時代！300年以上の歴史を誇る郷土料理 |
| このす川幅うどん  | 幅5cm以上は当たり前！インパクト大のご当地うどん |
| 武蔵野うどん  | 江戸時代から武蔵野台地で食べられてきた農家の家庭料理 |
| 煮ぼうとう  | 深谷市出身の偉人、渋沢栄一翁がこよなく愛した郷土料理 |
| 鳩ヶ谷ソース焼きうどん  | ソースの町＝鳩ヶ谷が生んだ埼玉B級グルメの主戦力 |



ここでは、100年フードに認定された「武蔵野うどん」を紹介するよ！

■歴史

江戸時代、武蔵野台地は水不足で稲作に不向きだったため、小麦栽培が広がり、粉食文化が形成された。その中で武蔵野うどんは生まれ、**郷土料理**として食べられてきた。

また、冠婚葬祭や年中行事でも振る舞われ、**地域の結びつきを深める役割**を果たしてきた。

■誕生（ブランド化の始まり）

1988年、「武蔵野手打ちうどん保存普及会」が設立され、「武蔵野うどん」という名称が広く浸透するきっかけとなった。

■評価

2022年、「**武蔵野地域のうどん文化（武蔵野肉汁うどん）**」が文化庁の「**伝統の100年フード**」に認定。

■特徴

- ・**極太麺と強いコシ**。
- ・地域産小麦の使用など、**地元食材**との結びつきが強い。
- ・**肉汁のつけ汁**が定番で、ネギや豚肉との相性が良い。噛み応えがあり、健康志向にも合致。

うどんが広げる埼玉の魅力

- 農林水産省「米麦加工食品生産動向」（2009年）によれば、埼玉県のうどん生産量は全国2位であり、香川県に次ぐうどん県である。
- また、令和7年産の作付面積（農林水産省「作物統計」）でも埼玉県は全国7位となっており、県内の小麦栽培がうどん文化を支える背景となっている。

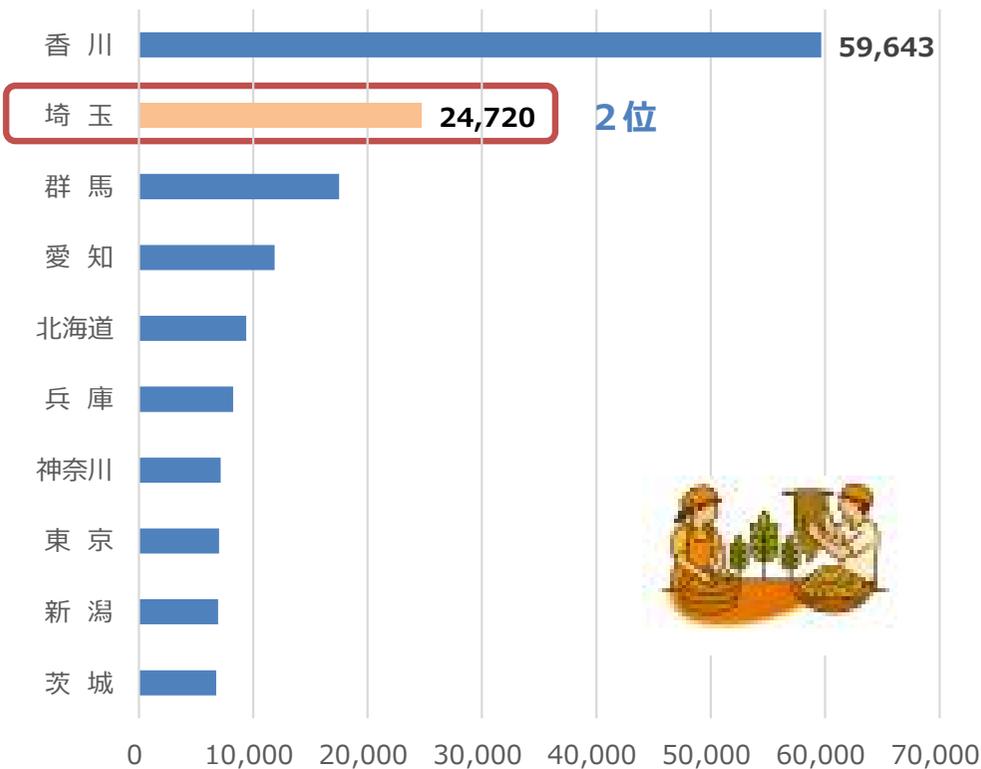
2. 埼玉はうどん県だった

図表1 全国のうどん生産量



香川県につぐ全国2位の生産量

(単位：t)



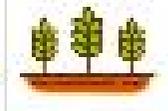
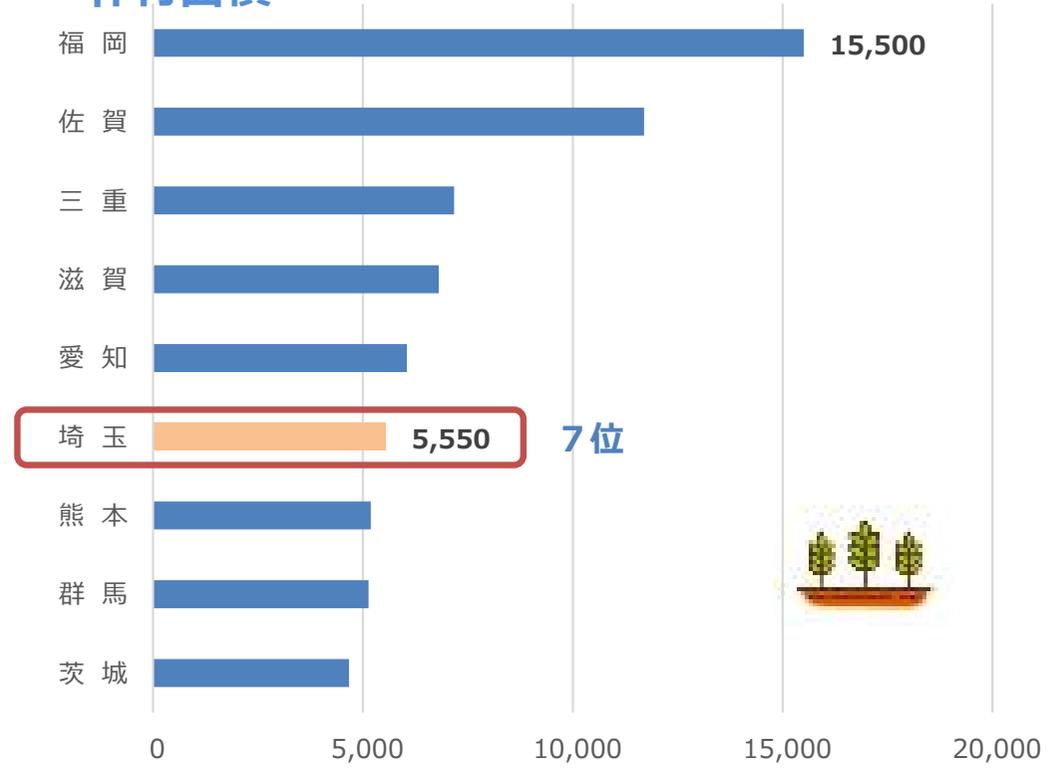
出所：農林水産省「米麦加工食品生産動向（2009年）（生めん類と乾めん類の合計）」

図表2 全国の小麦作付面積



首都圏に位置しながら、全国7位の作付面積

(単位：ha)



出所：農林水産省「作物統計（令和7年産麦類（子実用）の作付面積及び収穫量）（概数値）」

(注) 北海道は値が突出しているため、図では2位以下の県を示した。
なお、北海道の値は、**133,700ha**と最大。

うどんが広げる埼玉の魅力

- うどん文化が根付く埼玉であるが、(株)ブランド総合研究所「地域ブランド調査2025」によると、**食事がおいしいイメージランキングでは6年連続最下位**となっている。さらに、都道府県魅力度ランキングでも最下位という厳しい結果となっている。
- 一方で、埼玉県には、武蔵野うどんをはじめ、地域に根差した多様で魅力的なうどんが数多く存在しており、認知度向上に向けた余地がある。

3. 全国ランキング

図表3 【食事がおいしいイメージ】 🔍

まさかの最下位

| 順位 | | 都道府県名 | 特徴 |
|------|------|-------|-------------------|
| 2025 | 2024 | | |
| 1 | 1 | 北海道 | 海鮮・乳製品・ジンギスカン など |
| 2 | 2 | 福岡県 | 豚骨ラーメン・もつ鍋・明太子 など |
| 3 | 3 | 大阪府 | 粉もん・串カツ など |
| 4 | 5 | 香川県 | うどん・しょうゆ豆 など |

~~~~~

~~~~~

| | | | |
|----|----|-----|------------|
| 47 | 47 | 埼玉県 | うどん・うなぎ など |
|----|----|-----|------------|

出所：(株)ブランド総合研究所より聞き取り

同じ「うどん」県の
香川は4位と高評価



埼玉にも、多様なうどんがある



図表4 【都道府県魅力度ランキング】 🔍

昨年から順位をおとす

| 順位 | | 都道府県名 | 魅力度 (点) | |
|------|------|-------|---------|------|
| 2025 | 2024 | | 2025 | 2024 |
| 1 | 1 | 北海道 | 70.7 | 70.8 |
| 2 | 2 | 京都府 | 52.6 | 55.6 |
| 3 | 3 | 沖縄県 | 48.6 | 49.8 |
| 4 | 5 | 神奈川県 | 43.1 | 42.6 |
| 5 | 4 | 東京都 | 42.1 | 48.3 |

~~~~~

~~~~~

| | | | | |
|----|----|-----|------|------|
| 43 | 43 | 山口県 | 17.8 | 17.3 |
| 44 | 44 | 鳥取県 | 17.3 | 16.3 |
| 45 | 47 | 佐賀県 | 15.4 | 14.9 |
| 46 | 45 | 茨城県 | 14.3 | 16.0 |
| 47 | 46 | 埼玉県 | 13.7 | 15.2 |

出所：(株)ブランド総合研究所「地域ブランド調査(2025)」を加工

うどんが広げる埼玉の魅力

- 埼玉県では、「うどんの多様性」を軸に、県・観光協会・民間団体が一体となってPRを展開している。動画やポスター・スタンプラリーなど、多面的な施策を進めることで、埼玉のうどんの魅力がより伝わりやすくなってきている。こうした取り組みを積み重ねることで、香川県のような県全体での認知度向上が期待される。

4. 埼玉県の主な取り組み



埼玉県では、地域ごとに多様なうどん文化が存在することから、埼玉県・埼玉県物産観光協会・民間団体が連携し、「うどん共和国埼玉」を軸に、一体的な観光プロモーションを展開している。



出所：埼玉県公式チャンネル

<主な取り組み>

▶「うどん共和国埼玉」特設ページでの発信

- ・ 埼玉県物産観光協会が、特設ページで県内18種以上の「ご当地うどん」を体系的に発信し由来や特徴を紹介。
- ・ 埼玉県では、「うどん共和国埼玉」の趣旨に賛同した店舗にPRステッカーを掲示してもらい、特設ページで紹介するなど、**気運醸成と認知度向上**を企図。

▶ポスター・PR動画の制作

- ・ 埼玉県では、ポスターのほか、埼玉県公式チャンネル等でPR動画を配信し、県内外への発信力を強化。

▶鉄道4社合同スタンプラリー

(JR東日本、東武鉄道、西武鉄道、秩父鉄道による連携)

- ・ 県内4エリア・25店舗を巡る広域スタンプラリーを実施。エリア賞やコンプリート賞の特典で、鉄道を利用した**地域周遊と消費促進**を後押し。

▶うどん共和国「国民認定キャンペーン」

- ・ 埼玉県物産観光協会が、スタンプラリー参加者に「**うどん共和国 国民証**」を発行。PR動画視聴×クイズ参加で抽選企画も実施。



出所：JREメディア

(参考) 香川県の主な取り組み

香川県は、**県全体の一体的なブランド化**を進めており、うどんを軸に多様な魅力を発信している。

<主な取り組み>

▶県名レベルの大胆なPR

- ・ 「**香川県は、うどん県に改名いたします**」と宣言するPR動画を公開し全国的な注目を獲得。
- ・ 「**うどん県。それだけじゃない香川県**」を掲げ、文化・アート・観光も発信。

▶交通インフラとの連携

- ・ ことでん(高松琴平電鉄)で「**うどん県×ヤドン(※)号**」ラッピング電車を運行。

※ポケモンのキャラクター

- ・ 空港・バス・フェリーでも「ヤドン」のラッピングを展開し、**一体感のある広域ブランド**を発信。

▶全国規模イベントの制度的支援

- ・ 「**全国的うどんイベント開催支援事業**」を継続し、大型イベントを県が支援。ブランド向上と交流人口拡大に寄与。

うどんが広げる埼玉の魅力

5. まとめ

埼玉県は2025年の魅力度ランキングで47位となったが、数値だけでは捉えきれない多くの魅力が存在する。その一つ「うどん」は、**県内の食文化を代表する資源**であり、**観光面での活用の可能性も大きい**。

例えば、武蔵野うどんは、地域産小麦を使った極太で強いコシのある麺と肉汁のつけ汁を特徴とする、江戸期から続く小麦文化と結びついた郷土料理であり、地域ブランドの形成においても重要な資源となり得る。

一方、讃岐うどんで有名な香川県では、県全体でのPR活動や交通インフラと連動した発信、全国規模イベントへの制度的支援など、体系的なブランド戦略が進められている。

埼玉県でも、「うどん共和国埼玉」を軸に、**埼玉県・観光協会・民間団体が連携し、県内の多様なうどん文化を束ねて一体的に発信する取り組みが始まっている**。武蔵野うどんをはじめとした多様なうどんの魅力を積極的に発信することは、観光振興や地域経済の活性化、さらには埼玉県の新たなイメージ形成にも寄与する取り組みであり、今後の展開が期待される。

みなさんぜひ、
埼玉のうどんを
食べてみてね



(執筆者) 関東財務局 総務部 経済調査課を中心とした有志一同

うどんが広げる埼玉の魅力

(付録) 県内の武蔵野うどん提供店舗の一例



● 武蔵野うどん 竹國 川越池辺店

■ 住所

埼玉県川越市池辺10-1 川越池辺店

■ 特徴

- 食べ放題1,150円。座席は約50席。
※ 埼玉13店（食べ放題は、川越池辺店、東松山店）、東京4店、愛知3店
- 昭和29年に「山崎製麺所」として創業。ローカルチェーンの代表格。
- ほどよいコシの喉越しの良い太麺で、ツルツと食べやすく、小麦の旨みが口いっぱい広がる。定番の「肉汁うどん」に加え、「鳥汁」「カレー」など多彩なつけ汁も特徴で、食べ放題店は、麺はもちろん天ぷらなども食べ放題でコスパ抜群。



★ 藤店うどん 大宮店

■ 住所

埼玉県さいたま市西区三橋6-14-7

■ 特徴

- 看板メニュー「肉汁うどん」 並880円、中1,080円、大1,280円。座席は約75席。※ 埼玉2店
- 昭和30年代に定食屋として創業。メディアでも数多く取りあげられる人気店。埼玉でうどんといえば真っ先に名前があがる名店。
- 豚バラ肉・ネギ・油揚げ入りの甘辛い醤油ベースのつけ汁が、極太でコシの強い麺によくあう。さらに、かき揚げやちくわ天などの揚げ物を添えると、食感と香ばしさで満足感は一層高まる。



■ 武蔵野うどん 真打

■ 住所

埼玉県川越市小仙波町2丁目22-1

■ 特徴

- 一番人気は煮干し肉汁 並1,200円、中1,400円、大1,600円。座席は約35席。
- 平成21年オープン。少し茶色がかった麺は埼玉県産地粉を100%使用している。
- 煮干しベースの肉汁には玉ねぎが使用されているほか、香ばしく焼き上げた油揚げが浮かんでおり、極太麺の相性が抜群。「きのこ」、「ごま」、「しお」などつけ汁も豊富で、2種類注文することも可能。



他にも
多くのお店
があるよ



◆ 武蔵野うどん 澤村 本店

■ 住所

埼玉県戸田市美女木北1-2-25

■ 特徴

- 看板メニュー「肉汁うどん」 小710円、並760円、大880円、特1,000円。座席は60席以上。※ 埼玉2店
- 平成27年に創業し、平成31年に現在の戸田市へ移転オープン。「武蔵野うどん」を、現代的なスタイルで提供する人気店。
- 極太でコシの強い麺と、豚肉・ネギ・油揚げが入った濃厚なつけ汁がマッチする。自家製の七味や揚げエシャロットなど薬味が豊富に用意され、味変を楽しめる。店内はカフェのような雰囲気、落ち着いたおしゃれな空間。

