

さぬき

うどんの長さや太さには  
どんなちがいがあるの？



2年 鎌田 小希帆

## きかけ

わたしのすむかがわ県には、うどん屋さんがたくさんあります。わたしもうどん屋さんからすきで、3日にいちど食べています。まい日食べたいです。あるときお店によって長さや太さのちがいがあることになりました。

## けんきゅうのちくてき

お店ごとのうどんの長さや太さにどのようなちがいがあるかは、見し、そのりゆうやこうかについて考えます。

## けんきゅうのほうほう

うどん玉を買えるうどん屋さんで、うどん玉をかい、太さと長さのはかります。うどんを作っている人に太さや長さのちがいをききます。



# うどんのはかりかた

長さは、センチメートルのメモリがついたクッキングマットの上でうどんをならべてセンチメートルたんに計ります。太さはノギスを使って0.1ミリメートルたんに計ります。

クッキング  
マット  
の写真

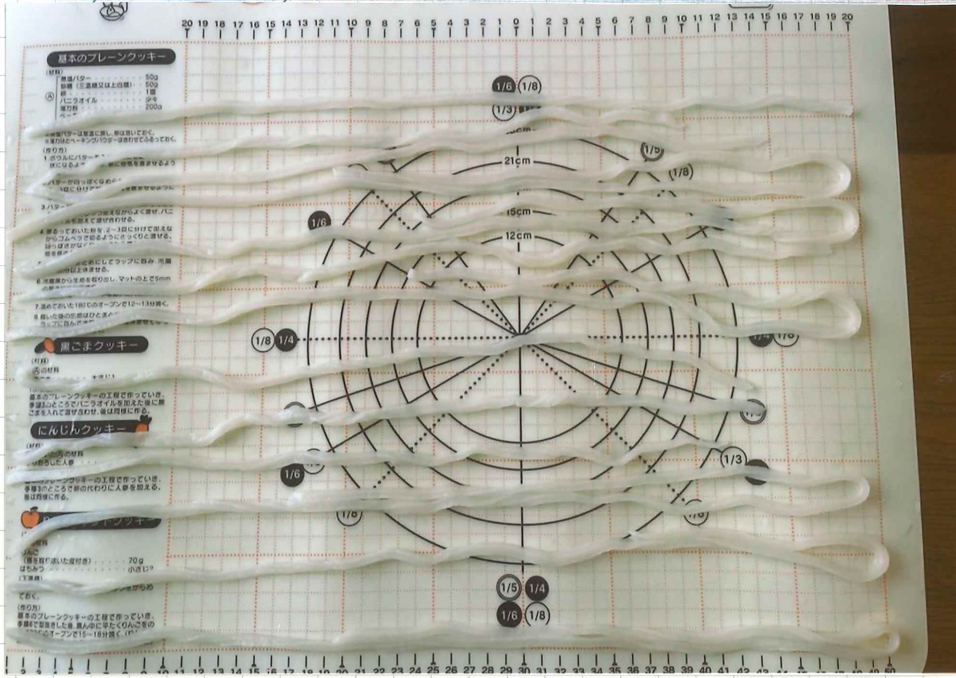


ノギス  
の写真

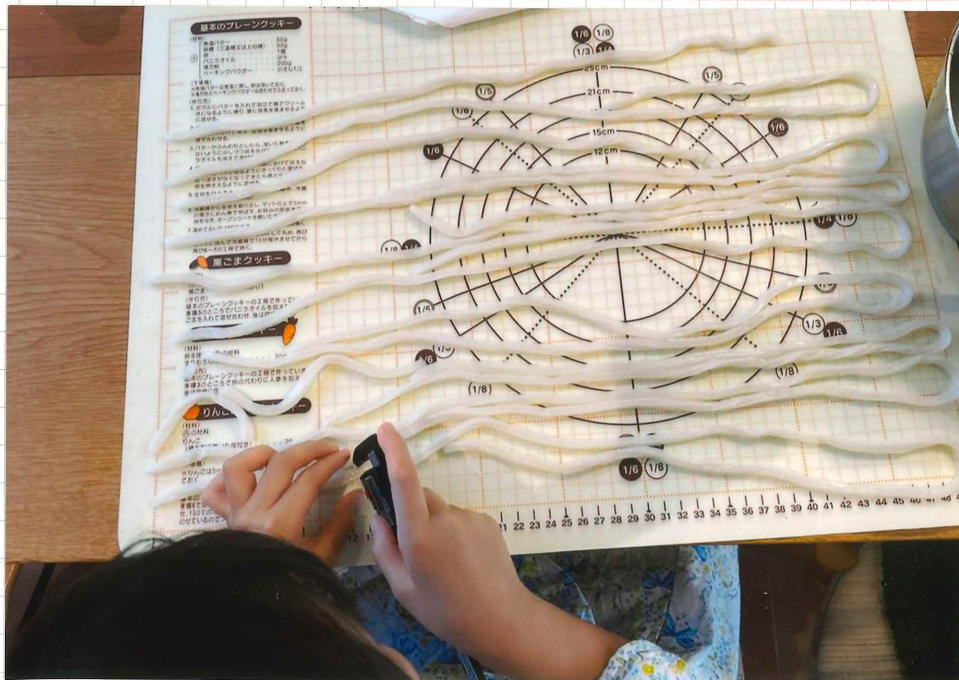




# うどんの長さをはかっている写真



# うどんの太さをはかっている写真

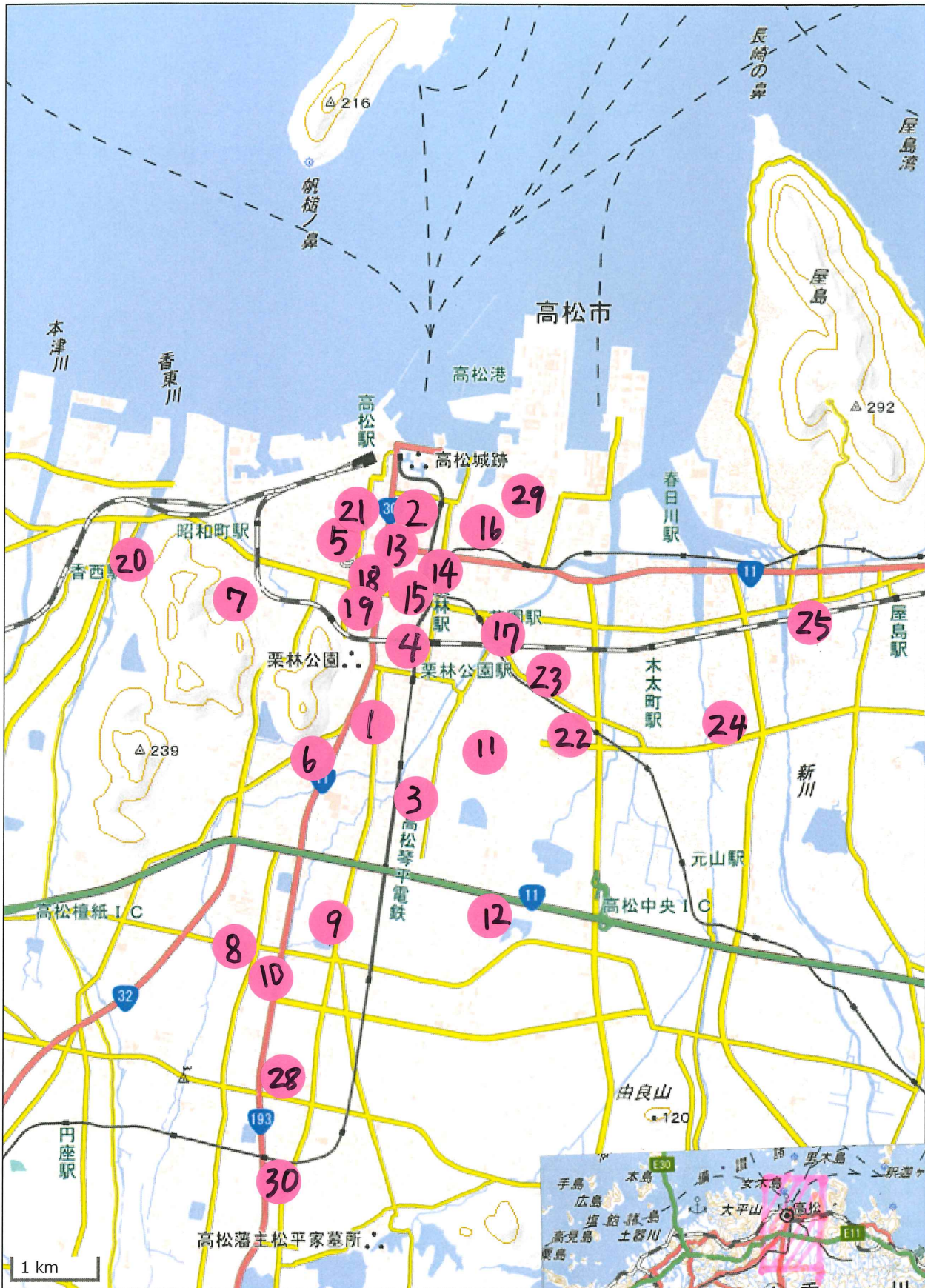




# 地理院地図

GSI Maps

## 高松拡大図



26

27

うどんを買ったお店 (玉のねだん)		めん長さ(711mm)	めん太さ(711mm)	
		cm	mm	
1	うえはらや	120円	83	5.0
2	さぬきめえぎょう	80円	93	5.1
3	たもや	120円	96	5.7
4	こかね	120円	94	6.1
5	さかえだ	110円	60	5.6
6	村上せいめん	100円	83	6.6
7	はなじゅかい	ふめい	40	6.7
8	中西うどん	120円	95	6.5
9	おおしまうどん	95円	80	6.7
10	あこ	140円	47	6.6
11	はろやせいめん以上	140円	80	4.8
12	めりけんや	100円	36	6.2
13	はなまる	140円	52	6.0
14	めんさ	108円	67	5.9
15	花のめん	90円	76	4.8
16	さぬきや	100円	71	7.5
17	のぞきせいめん	95円	78	6.1



うどんを買ったお店 (玉の太さ)		うどんの長さ (cm)	うどんの太さ (mm)
18	まんぞかん 110円	76	5.1
19	まつしたせいめんじょ 90円	49	4.4
20	こだわりめんや 110円	73	5.5
21	ばんちょう 90円	72	5.7
22	さくらんぼ 90円	85	5.8
23	なりや 110円	54	6.4
24	かすか野いちば 90円	55	5.3
25	キリン 90円	62	5.8
26	おおしまうどん (ふくろめん) 88円	58	6.8
27	ひのでせいめんじょ (ふくろめん) 88円	35	5.8
28	さぬきいちばん 100円	53	6.3
29	あさひ 110円	73	6.8
30	田 130円	62	5.4
全体のへいきんち		68	5.9

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
① 長 <sub>cm</sub>	84	81	84	83	86	82	86	87	82	70							
太 <sub>mm</sub>	5.1	5.8	5.0	4.9	4.2	5.3	4.5	5.3	5.0	5.0							
② 長 <sub>cm</sub>	101	95	100	91	65	96	93	95	102	93	97						
太 <sub>mm</sub>	5.2	5.1	5.9	4.6	5.1	5.3	5.6	4.3	4.7	5.5	5.2						
③ 長 <sub>cm</sub>	79	100	102	95	101	94	99	93	102								
太 <sub>mm</sub>	5.5	5.5	5.6	6.0	5.9	5.4	5.8	6.0	6.0								
④ 長 <sub>cm</sub>	107	100	97	101	95	81	91	95	95	73							
太 <sub>mm</sub>	6.6	5.8	6.3	5.5	5.0	6.1	6.0	6.4	6.6	6.0							
⑤ 長 <sub>cm</sub>	81	64	83	41	44	44	77	49	77	81	45	40	50				
太 <sub>mm</sub>	5.6	4.7	5.6	5.6	6.6	5.8	5.8	5.9	5.6	5.1	5.7	5.9	5.4				
⑥ 長 <sub>cm</sub>	71	91	96	95	81	53	90	75	93								
太 <sub>mm</sub>	6.4	6.5	6.6	6.0	7.2	6.0	6.6	7.3	6.4								

7



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17

⑦	長 <sub>cm</sub>	67	60	63	57	40	43	49	30	33	35	27	28	22	30	34	28
	太 <sub>mm</sub>	6.8	6.3	6.3	6.9	6.5	6.1	7.5	6.8	7.5	6.4	6.7	6.3	6.3	6.0	7.1	6.6

⑧	長 <sub>cm</sub>	101	97	98	86	91											
	太 <sub>mm</sub>	7.2	5.1	7.0	7.0	6.4											

⑨	長 <sub>cm</sub>	85	88	99	99	84	84	85	38	70	67						
	太 <sub>mm</sub>	6.7	7.3	6.7	6.6	6.4	7.4	5.8	6.5	6.6	6.8						

⑩	長 <sub>cm</sub>	72	32	46	74	45	76	51	67	75	60	36	27	38	26	32	26	22
	太 <sub>mm</sub>	7.2	7.1	6.8	5.7	7.6	6.5	7.7	6.1	5.4	6.6	5.7	5.7	6.8	5.7	7.6	6.3	7.0

⑪	長 <sub>cm</sub>	81	75	96	82	80	89	76	80	82	79	83	85	82	47			
	太 <sub>mm</sub>	4.5	5.3	4.4	4.5	4.6	4.3	4.3	4.4	4.5	5.0	6.0	4.6	5.2	5.4			

⑫	長 <sub>cm</sub>	53	30	27	28	29	28	29	29	29	55	59	55	27	26	28	28	53
	太 <sub>mm</sub>	5.9	6.5	6.0	6.6	6.3	6.2	6.3	5.6	6.2	6.3	6.4	6.2	5.9	6.3	6.5	6.0	6.2

8



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17

Date

12

長 cm	31	59	59	61	64	63	60	61	60	34	61	60	62	30	21
太 mm	5.4	5.4	5.4	5.9	5.9	5.9	6.1	5.6	6.1	5.7	6.6	6.3	5.8	7.3	6.4

14

長 cm	67	62	47	72	66	78	75	75	66	57
太 mm	5.9	6.7	6.5	6.2	5.8	5.7	6.1	6.1	5.9	6.6

15

長 cm	98	77	80	72	57	75	121	78	131	48	75	40	36
太 mm	4.8	4.5	4.8	4.3	5.3	5.3	5.2	4.4	5.4	4.1	5.2	4.5	4.5

16

長 cm	132	89	90	61	63	63	50	72	98	65	81	47	58	31
太 mm	7.8	7.5	8.0	5.7	6.8	7.2	5.3	8.2	8.2	7.4	8.3	7.5	7.3	8.2

17

長 cm	83	85	80	85	84	85	72	80	86	73	77	41
太 mm	5.0	6.2	6.6	6.1	6.0	6.1	6.0	6.7	6.4	5.8	6.3	5.8

18

長 cm	61	90	93	84	58	97	88	97	55	73	58	85	87	39	76
太 mm	4.9	5.1	5.5	5.4	5.4	5.4	5.1	5.1	5.3	5.2	4.5	4.9	5.0	5.1	4.8

6



	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
① 長 ± cm	52	44	41	44	52	54	62	54	55	50	40	47	53	53	50	38	43
太 ± mm	4.1	4.1	4.2	4.3	4.6	4.7	4.0	4.6	4.2	4.3	4.1	5.1	4.6	4.4	4.3	4.9	4.4
② 長 ± cm	84	94	51	95	97	93	75	48	46	83	92	51	51	58	78	66	45
太 ± mm	6.0	5.9	6.0	5.6	5.3	5.4	5.4	5.4	5.3	5.5	5.7	5.7	5.4	4.6	5.2	5.7	5.5
③ 長 ± cm	80	54	79	80	62	80	80	69	81	82	84	84	35	57			
太 ± mm	6.0	6.2	5.1	5.2	4.9	5.4	5.7	5.3	5.5	6.7	5.4	6.3	6.3	5.7			
④ 長 ± cm	8.6	83	95	90	83	91	75	85	90	70	87	87					
太 ± mm	5.7	5.4	5.3	6.3	6.1	6.1	5.6	5.8	6.1	5.3	6.0	5.8					
⑤ 長 ± cm	40	42	41	74	68	77	80	34	56	64	39	72	39	36	41	36	76
太 ± mm	6.0	6.1	6.6	6.6	6.1	6.7	6.1	6.1	6.1	6.3	6.6	6.6	6.3	6.9	7.0	6.4	6.1
⑥ 長 ± cm	34	54	52	68	60	51	49	75	68	55	69	67	70	35	40	42	50
太 ± mm	5.5	5.3	4.9	4.9	5.2	5.0	5.9	5.5	4.9	5.8	5.6	5.5	5.5	5.9	4.6	5.1	4.8



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17

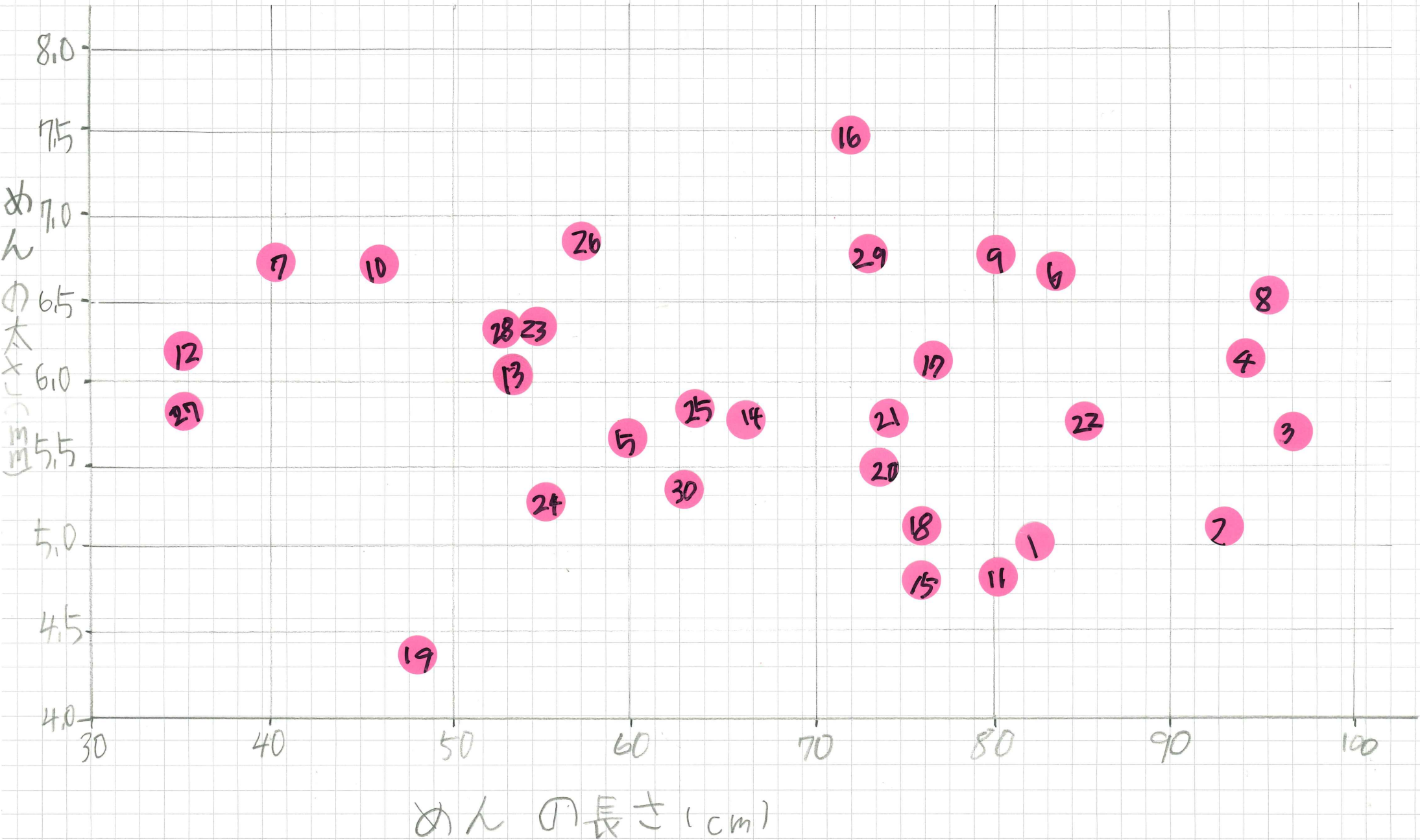
15	長 <sub>cm</sub>	50	71	72	67	76	54	72	60	67	70	66	70	62	56	29		
	太 <sub>mm</sub>	5.7	6.1	5.9	6.1	5.6	5.6	5.4	6.3	5.8	5.7	6.3	5.6	5.5	5.3	5.2		
20	長 <sub>cm</sub>	93	54	59	27	57	50	56	48	77	45	75	60					
	太 <sub>mm</sub>	6.7	6.6	6.3	6.7	7.0	6.6	7.4	6.3	7.1	6.6	7.0	6.7					
27	長 <sub>cm</sub>	34	32	45	36	30	27	40	45	29	30	27	45					
	太 <sub>mm</sub>	6.2	6.4	5.9	5.9	6.2	5.8	5.4	5.7	5.6	5.6	5.8	5.2					
28	長 <sub>cm</sub>	58	62	55	46	64	59	59	62	59	58	25	46	56	36	61	58	33
	太 <sub>mm</sub>	5.8	5.6	6.0	5.9	6.2	6.1	5.9	6.5	6.7	6.9	6.3	6.1	6.1	7.0	7.0	6.2	7.3
29	長 <sub>cm</sub>	84	93	85	53	81	94	97	78	73	75	34	32					
	太 <sub>mm</sub>	6.8	6.5	6.7	6.9	7.0	6.7	6.7	7.0	6.7	6.9	6.6	6.8					
30	長 <sub>cm</sub>	83	54	48	45	150	46	138	46	75	53	36	85	35	56	50	32	27
	太 <sub>mm</sub>	5.4	5.0	5.4	5.5	6.2	5.5	5.5	5.2	5.2	5.2	5.2	5.8	5.7	5.1	5.1	5.4	5.2

70"がくて、ほかのものは



# めんの長さとお太さのかんけい

Date



## すうどんを見ては、見したこと

- うどんの長さには、数10センチのばらつきがあります。
- うどんの太さは、6ミリでいどか多いか太いものも細いものもあります。
- お店ごとのうどんの太さと長さには、ほとんどかんけいがありません。
- ふくろめんは切れやすく、みじかいものか多かった。

これらのことから、高松のうどん屋さんのうどんにはお店ごとにかなりのさがあることがわかりました。

食べてみたかんじでは、やわらかいうどんやかたいうどんなど食べたかんじも大きなちがいがありました。



## このは、見をもとにうどん屋さんにかいてみました

- うどんのめんのは作り方には、きかいで作っているものと手で作っているものがあります。
- きかいで作っているものは、長さや太さのばらつきが小さいです。手で作っているものはばらつきが大きいです。
- うどんはじかにかたつとやわらかくなる(のめる)ので、時間かたっているぶんめんは切れやすいのではないでしょう。
- かたいめんや、やわらかいめんのかいはうどんこのしつと水やしおのりによるものです。きせつによってもかわります。
- ほかのお店に比べてじごんのお店がどんなにくちょうをだすかを、いつもかえっています。

# あか、たことと、こんごのかんがえかた

かかわけんには、やく600けんのうどん屋さんがあるそうです。

わたしは今回たかまつのなかのうどん屋さんに行くだけで、こんなにたくさんうどん屋さんがあることにおどろきました。そして、そのお店ごとにいろいろなくふうがあり、めん長さや太さについていろいろなどりょくがあることがわかりました。

いつもおいしく食べているうどんに、これだけ多くのしゅるいがあり、一つ一つのお店がとくちょうをだそうとかんば、ていることにかんどうしました。

いろいろなうどん屋さんがあるということは一人一人に合ったうどんのめんやあじがあるのではないのかと思います。どんな人がどんなうどんのめんやあじが好きなのかをしりたくなりました。

## さいごに

うどんを売っていただいた、うどん屋のみなさんと、うどんの作り方などおしえてくれた中野うどん学校さんにかんしゃします。買ったうどん玉は、かけうどんにしたり、かりんとうにして、おいしくいただきました。うどんだいすき!!