

日本うどん学会誌

うどん道

*Dec., 2013*

日本うどん学会

*since 2003*

*Japan Udon Association*

# 目 次

## <テーマ> からっ風に立つコナモン文化

ご挨拶 「第11回全国大会を振り返って」(会長 佃 昌道) .....	1
第11回全国大会プログラム概要 .....	2
<b>&lt;研究報告&gt;</b>	
(1) 「はっとう・ほうとう・みょうがぼち」 .....	3
畦地真太郎 (朝日大学)	
(2) 「徳島のめんー鳴ちゆるうどんー」 .....	15
植田 和美 (四国大学短期大学部) 渡邊 幾子 (四国大学短期大学部)	
(3) 「上州の道中記からみる麵文化史の研究」 .....	23
上原 里美 (高崎経済大学大学院生)	
(4) 「うどん出汁の東西格差に海流がおよぼした影響」 .....	35
鹿島 基彦 (神戸学院大学)	
<b>&lt;寄稿文&gt;</b>	
(1) 研究方法・分野からみるこれまでの記録、そしてこれからの麵文化の研究 .....	44
三宅 耕三 (沖縄女子短期大学)	
(2) 群馬の小さな旅と新島襄の蕎麦好き .....	53
山中 勝雄 (税理士) 大野 健一 (日野自動車 OB)	
森貞 俊二 (松山東雲短期大学名誉教授)	
総会報告 .....	59
役員名簿 .....	60
会則 .....	61
賛助会員 .....	64
第12回全国大会予告 .....	66

## ご挨拶

### 第11回全国大会を振り返って

日本うどん学会  
会長 佃 昌道



おかげをもちまして、「うどん道」も第10号の発刊となりました。今回は研究報告4編、寄稿文2編を合わせて6編の掲載となりました。

さて、今年の日本うどん学会第11回全国大会は、9月15日（日）に初めて箱根の関所をこえ関東は群馬県高崎市青雲塾会館において、「からっ風に立つコナモン文化」を統一テーマに開催し、4件の研究報告が行われました。さて、群馬と言えば、水澤寺の参拝客に近所の農家がうどんを振る舞ったことがルーツといわれる水沢うどんをはじめ、桐生うどんや館林のうどんなどの有名うどんがある地域です。この地域は、清らかな水と良質の小麦がとれることから江戸時代からうどんを食べる習慣があったそうです。研究報告でも地元の上原さんが「上州の道中記からみる麵文化史の研究」を報告され、また「うどん出汁」の東西比較、鳴門のご当地うどんと、それぞれに独自性のある報告がありました。活発な質疑応答も相次ぎ、たいへん有意義な大会となりました。この日は、台風接近という状況下の中ではありますが、学会員、一般の方々を含め40名近くの方々に参加いただき、おかげさまで好評のうちに閉会することができました。

最後になりましたが、第11回全国大会が成功裏に終了に至りましたのも、快く会場を提供していただきました青雲塾会館の皆様方、会場及び懇親会場にご尽力いただきました新田県議、役員の方々、その他ご協力くださった関係各位の皆様のご支援の賜物と深く感謝いたします。加えて、会場が関東ということもあり、午前中4件の研究報告となり、学会報の充実のために三宅先生、森貞先生に寄稿文をお願いいたしました所、快くお引き受け頂きました。当学会を代表して改めてお礼申し上げます。誠にありがとうございました。

次回は、平成26年9月14日に愛知県名古屋市中で開催する予定です。多くの会員の皆様の研究報告ならびのご参加を、心よりお待ちしております。

日本うどん学会

## 第11回全国大会プログラム概要

日 時 平成 25 年 9 月 15 日 (日)  
場 所 青雲塾会館  
(高崎市末広町 44-7)  
テ ー マ 「からっ風に立つコナモン文化」

### 【プログラム】(敬称略)

開 会 宣 言 佃 昌道 (会長)

### 研 究 報 告

- ① 「はっとう・ほうとう・みょうがぼち」  
畦地真太郎 (朝日大学)
- ② 「徳島のめんー鳴ちゆるうどんー」  
植田 和美 (四国大学短期大学部)  
渡邊 幾子 (四国大学短期大学部)
- ③ 「上州の道中記からみる麺文化史の研究」  
上原 里美 (高崎経済大学大学院生)
- ④ 「うどん出汁の東西格差に海流がおよぼした影響」  
鹿島 基彦 (神戸学院大学)

### 日本うどん学会総会

閉 会 挨拶 佃 昌道 (会長)

## はっとう・ほうとう・みょうがぼち

畦地真太郎（朝日大学経営学部）

“うどん（以下、現在の諸形態のうどん全般を指す）”は、小麦麵の調理の中でも洗練された高度な技法が用いられており、比較的時代が下ってから全国的に一般化されたのではないかと推定される。本論説では、うどん以前の小麦麵の形として“ホウトウ”類が一般的なものであったのではないかという仮説を、全国に残るホウトウ類の分布を元にして論じる。特に、岩手県下閉伊郡岩泉町に残る短冊形の小麦麵“かけばつと”と、岐阜県本巣郡北方町を中心とした地域に残る餡入り菓子“みょうがぼち”を取り上げ、その多様性と関連を論ずる。

### 1. “かけばつと”と“みょうがぼち”

本章では、かけばつととみょうがぼちについて、それぞれの形態を概説する。

#### 1.1 かけばつと

かけばつとは、主に岩手県下閉伊郡岩泉町で食べられている郷土料理である。練った小麦粉をのし、三角形もしくは短冊形に切って茹でた後にニンニク味噌につけて食べる、麵料理である（図表1）。図表1中では、豆腐と一緒に茹でられて丼の中に入っているが、ダイコンやカブなどの根菜類と共に茹でて食べることもある（畦地, 2011a）。冬には体を温めるため、夏には食の進まない時に冷やして食べられるなど、今なお地域に親しまれている料理である。

図表1 かけばつとの調理例



（出典：筆者撮影）

畦地（2011b）は、町内在住の伝統食研究家の坂本シゲ氏に聞き取り調査を行った結果として、図表2に示す調理法が一般的であるとしている。

図表2 かけばつとの一般的な調理法

1. 小麦粉に、多少の食塩を加える。この食塩は味付けのためではなく、麺に腰を持たせるための物である。一般的なうどんよりは分量はずっと少ない。
2. 加水（冷水）し、捏ねた後、しばらく寝かせる。
3. のし棒で平たくうつ。厚さは、細いうどん程度。
4. うった生地を、食べやすい大きさの四角形もしくは三角形に切る。丸く切らないのは、茹で上がった際に持ち上げやすいようにである。
5. 白湯で茹でた麺に、ニンニク味噌をつけて食べる。

（出典：畦地（2011b））

また、同様に坂本によると、かけばつとは以下に述べるような特徴がある（畦地, 2011a）。かけばつとは、小麦粉で作る場合と、蕎麦粉で作る場合があるが、いずれも茹でた後にニンニク味噌をつけて食べるものである。ニンニク味噌以外には、クルミ味噌やゴマ味噌を使う場合も多い。のし棒で平たくうつ。厚さは、細いうどん程度。丸く切らないのは、茹で上がった際に持ち上げやすいようにである。かけばつとを摘み入れて作る人もいるらしいが、恐らくは手間を省くためであり、のし切りにする本来の作り方ではない。

畦地（2011b）は、岩泉町内の食堂やお土産、住民の著書などから、かけばつとの様々な形態を論考しているが、総合すると、岩手県北部から青森県南部（旧南部藩領）の、主に三陸沿岸地域に分布する“かけ”と“かけばつと”の2種類の麺料理の融合した呼び名であると考えてよいだろう。

## 1.2 みょうがぼち

みょうがぼちは、岐阜県本巣郡を中心とした地域で食べられる郷土菓子である（図表3）。特に郡内の北方町では、多くの菓子店が初夏を中心として販売する、名物菓子とされている。旧本巣郡（長良川と揖斐川に挟まれた地域、岐阜市と大垣市の間）で頻繁に食べられる菓子であるが、周辺の西濃・岐阜地域や、東濃の恵那市で作られていた記録もある（恵那の味伝承会, 2008）。現在は菓子店を中心に販売されているが、地域の農家が農繁期の間食として食べていたのが始まりとされ、今でも家庭で作ることが多いとされている。

図表3 みょうがぼち



(出典：筆者撮影)

みょうがぼちの一般的な製法は、小麦粉に米粉を混ぜて生地を作り、ソラマメの餡を入れた後に蒸し、ミョウガの葉でくるむというものである。ただし、米粉を使わない場合や、重曹を混ぜるなど、製法にはばらつきが見られる。一般的な製法2例を、図表4に示す。

図表4 みょうがぼちの一般的な製法

岐阜県養老郡養老町における製法例（農水省公報誌 aff（あふ）記事<sup>[1]</sup>を編集）

1. 小麦粉と砂糖、塩を練り、生地を作る
2. ソラマメを柔らかく煮溶かした餡を1.の生地で包み、蒸す
3. 2.を、軽く茹でたミョウガの葉で包む

岐阜県美濃市における製法例（美濃市食生活改善推進協議会（1990）を編集）

1. 小麦粉とベーキングパウダーを練り、大きめの団子にする
2. 小豆で餡を作り、1.の団子で包む
3. 2.をミョウガの葉で十文字に包み、中火で15分蒸す

### 1.3 “はっとう”と“ぼち”

かけばつとみょうがぼちは、麺類と菓子という違いがあるだけではなく、語感にも何の共通点もないように思われる。しかし、この2つの食品には共通点がある。

“ぼち”は、餅の転訛であるという言説が見られる（例えば Wikipedia<sup>[2]</sup>）。しかし、北方町内での予備的な聞き取りによると、ぼちと餅とは明確に異なる食品であると認識されている。なぜ

なら、ぼちは小麦粉を中心とした（団子に系統づけられる）粉食であり、餅はモチゴメを用いた粒食だからである。

一方ではっとうは、先にも述べたように主に旧南部藩領に分布する食品であるが、南は栃木県や茨城県にも存在が認められる（畦地（2011b），農文協（1993a, 1993b））。また、次章で述べるとおり、山梨県の名物とされる“ほうとう”との類縁関係も考えられる。

はっとうには、地方によって様々な形態と調理法がある。短冊状、線麺、摘み入れという形態上の違いの他に加熱調理法にも違いが見られる。例えば、茹でた後に汁に入れて食べる一般的なうどん、具沢山の味噌汁に入れる“山梨ほうとう”のような煮込み、ニンニク味噌などのタレにつけて食べる調理法の他に、甘い小豆汁に入れる調理法もある。

一方で、これらに共通するのは、全て「粉を水で練り、加熱して食べる」という調理法である。さらに、はっとうの特徴として、加塩が非常に少ない（汁に直接投入して加熱し、そのまま食べられる程度に）ということが挙げられる。

「食塩をほとんど投入しない粉を水で練り加熱する」という調理法は、ぼちに共通する調理法である。ぼちとは餅ではなく、はっとうと共通の語源を持つ名称の転訛なのではないだろうか。

以上の問題意識に基づき、次章では 全国に分布する、はっとうやぼちの類縁食品について考察する。

## 2. ホウトウ類の全国分布

本章では、はっとうやぼちを含むと考えられる粉食品の総称として“ホウトウ（類）”を考え、その全国分布を布置することで、語源や伝播について論考する。

### 2.1 ホウトウ類の語源論考

ホウトウ類（以下、はっとうやほうとうを総称したものを指す）そのものの語源論について概括する。

#### （1）“法度”説

ホウトウ類が、なぜホウトウと呼ばれるようになったかについて、巷間流布しているのが“御法度”語源説である。例えば藤村（2006）は、次のように述べている。

この『ほうとう』の語源は『法度』であるといわれています。『ごほっと』『ごはっと』は、お役人が民草に『してはいけない』禁止事項を触れまわることですが、おいしいものを食べると年貢に差し障りがある、ということなのでしょう。

なお、このような「お上が禁止した」という“御法度”語源説は、福島県の菓子“はっとう”についても見る事ができる<sup>10</sup>。ただし、「法として禁ずること」という意味での“法度”の用法の初出は16世紀とされている（小学館，2001）。菓子はともかく麺料理については、さらに以前から存在していたと推定され、この場合には法度由来の名称以前には何と呼ばれていたのか、さらにどのように法度由来の名称が一般化したのかを検討する必要がある。



## (2) “宝刀” 説

一方で、山梨県では現在「宝刀」の文字が当てられることがある。これは、武田信玄が部下の士気を高めるため、自ら宝刀で材料を切ってふるまったという、伝説に基づく。ただし、この伝説は、ほうとうの観光食化が進んだ1980年代以降に創作されたと考えられている(影山, 2003b)

## (3) “餠飩” 説

和名類聚抄(中田, 1978)では、うどんの語源であると目される場合のある“餠飩(こんとん)”に並び、餠飩(はくたく)という麺料理が記されている。これがホウトウ類の語源であると考えられることもできる。製法は、小麦を麺棒でのし、方形にしたものである。

## (4) “ハタキモノ”説

柳田國男は、東北の「ソバのかい餅をつみ入れた汁類」であるハットウ、栃木のハット汁、長野のハット、山梨のホウトウ、九州のホウチョウが共通の語源を持つ言葉(料理)であると述べた(柳田(1934))。臼と杵を用いて穀物を叩きつぶし製粉することを「はたく」と呼ぶ。こうしてできた粉は“ハタキモノ”と呼ばれ、関西では炒り粉のことを“はったい粉”と呼ぶことで残っているとしている。粉(ハタキモノ)で作られた様々な食品が、現在も各地に残るハットウ類になっているのではないかとする説である。

## 2.2 はっとうの山梨ほうとう語源説

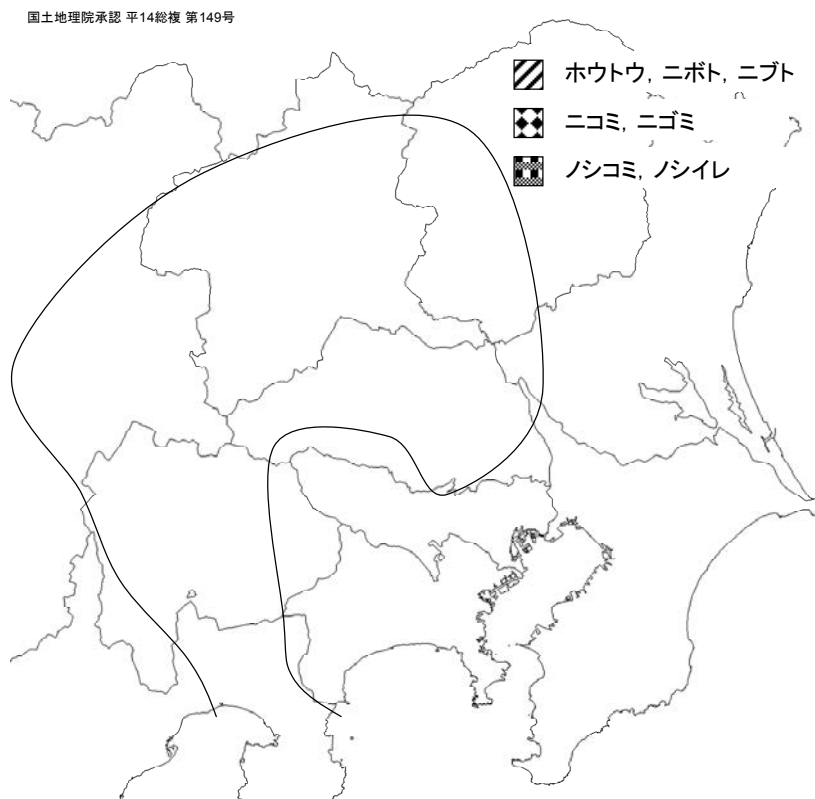
はっとうを巡っては、その語源が山梨県の名物とされる“ほうとう”にあるとする言説が存在する。例えば奥村(2009)は岩手南部藩の祖が甲州巨摩郡南部村にあることに触れ、故郷の料理であるほうとうが伝わったのが、岩手のはっとうであろうと推測している(畦地 2011b)。また、岩手県内の観光パンフレットやWebサイト、ブログや出版物(全日本鍋物研究会, 2003)などにも、やはり同様の語源説を持ち出すものが多い。

奥村が述べるように、南部藩の祖は現在の山梨県である甲斐国にある。南部光行が源頼朝の命に従い奥州藤原氏を攻略し、その後の任地として糠部五郡を与えられたのが、奥州南部氏の始まりとされている(佐藤, 2006)。甲斐国は馬産地であり、奥州も馬産地であったことが、その配置に影響したと考えられている。

しかし、南部氏がほうとうを東北地方に伝え、それがはっとうになったとは考えにくい。

図表5は、影山(2003a)が作成した関東甲信地方におけるほうとうの呼称の分布図を再現したものである(注1)。この地域でのホウトウ類の呼称は、山梨県の甲府盆地から、北関東にかけて広がっている

図表 5 関東甲信地方における“ほうとう”の名称分布



(出典：畦地 (2011b) (影山 (2003a) を元に作成 (注2))

一方で、南部氏の祖地である甲斐国巨摩郡南部村は、現在の山梨県南巨摩郡南部町に当たる。図表 5 によると、この地域では山梨ほうとうを“ノシコミ”と呼称していることになる。これは、早川 (1990) による、富士川流域の食の聞き取り調査結果によっても確認される。

もし、奥村説にあるように南部氏が故郷の料理を伝えたり、南部の殿様を慕って多くの人間が甲斐国から奥州に移り住んだ結果として食文化が伝来したのであれば、その呼称は「ほうとう」ではなく「のしこみ」に近い (変容した) 表現となるはずである。

さらに、領主について食文化と料理の呼称が移動したのであれば、甲斐武田氏による伝播の影響力は考えられないだろうか。甲斐武田氏は南部氏の主筋にあたり、傍系が若狭 (京都府北部) や安芸 (広島県中部) に領地を得て移り住んだ。もし、領主について食文化が伝播するのであれば、これらの地域にもホウトウ類が存在しないと不整合である。しかし、次節図表 6 に示す通り、これらの地域にはホウトウ類は存在しない。山梨ほうとうがはっとうになったとする説は、これらの論旨の弱さを補強しなければ成立しない。

### 2.3 ホウトウ類の全国分布

ホウトウ類は、日本国内に、どのように分布しているのだろうか。畦地 (2011b) は、図表 6・図表 7 に示す結果をまとめている。

図表6 ホウトウ類の全国分布表

県名	名称	穀物	加塩	整形	形態	備考(加熱法ほか)
饒飩	はくたく	小麦		のし切り	板状	和名類聚抄
青森	そばはっとう	ソバ		のし切り	線麺	一般的なそば
岩手	はっとうa	小麦	○	のし切り	線麺	一般的なうどん
	はっとうb	小麦	○	摘み入れ		汁に直接投入する
	まんがばっとう	小麦	○	のし切り	線麺	一般的なうどん
	そばはっとう	ソバ		のし切り	線麺	一般的なそば
	小豆ばっとうa	小麦	○	のし切り	短冊	小豆汁粉に入れる
	小豆ばっとうb	小麦		摘み入れ		小豆汁粉に入れる
	かけばっとう	小麦	○	のし切り	短冊	ニンニク味噌につけて食べる
	かけばっとう	小麦		摘み入れ		ニンニク味噌につけて食べる
	かけまっとう	ソバ		のし切り	短冊	
宮城	はっとう	小麦		摘み入れ		直接汁で煮ると「つゆはっとう」
	まんがはっとう	ソバ		のし切り	短冊	馬鋏(まんが)の歯に似ている
福島	はっとう蕎麦	ソバ		のし切り	線麺	一般的なそば
	はっとう	ソバ				えごまあんをまぶした菓子
栃木	はっとう汁	小麦		摘み入れ		味噌汁に直接投入する
	ばっとう汁	小麦		のし切り	線麺	山梨ほうとう型
茨城	はっとう汁	小麦		さじつみ		すいとんの別名として記載
埼玉	にぼうと	小麦		のし切り	線麺	山梨ほうとう型
千葉	ほうちょう	小麦		摘み入れ		一旦茹でる. 鮑腸と書く
山梨	ほうとう	小麦		のし切り	線麺	無塩麺を直接汁に入れ煮込む
静岡	ほうとう	小麦		のし切り	線麺	山梨ほうとう型
長野	おはっとう	小麦		のし切り	線麺	山梨ほうとう型
	おほうとう	小麦		のし切り	線麺	山梨ほうとう型
岐阜	ほうとう	小麦		のし切り	線麺	山梨ほうとう型
	ぼち	小麦				粉を練って蒸した総称(団子)
石川	ほうとう	ソバ		のし切り	線麺	汁に直接投入する
滋賀	はったい	米				うるち・もち米の粉の掻き物
愛媛	ほうちょう汁	小麦	○	のし切り	線麺	一般的なうどん
大分	ほうちょうa	小麦	○	のし切り	線麺	一般的なうどん. 鮑腸
	ほうちょうb	ソバ		のし切り	線麺	一般的なそば
福岡	包丁だご汁	小麦		のしきり	線麺	山梨ほうとう型
	包丁だご	小麦		のし切り	線麺	赤砂糖ときな粉をまぶした菓子

「整形」「形態」の凡例

摘み入れ: 最も手数がいらず、用いる器具も少なく済む製麺法である。必要な器具は、生地を入れるための深い器だけである。一般的に、製麺と同時に鍋に投入し加熱する。一方で、薄く伸ばさないと内部まで加熱されず消化不良の原因になるため、ある程度の熟練は要する。

のし切り・短冊: 平らな面(まな板)と円柱(のし棒)、刃物(包丁)を必要とするが、容易な製麺法である。薄く広げた生地を、適当な大きさに切り分ける。平らな面を利用して手でのしていく方法もあるが、本稿では取り扱わない。

のし切り・線麺: 器具を用い、薄く広げた生地を切るところまでは短冊と同じであるが、規則正しく細く切っていく。加熱は最も容易で、完全に火の通った麺を作ることができるが、製麺自体には最も熟練を要する。

「加熱法」の凡例

一般的なうどん: 塩を加えた生地から、のし切りで線麺を作る。麺は湯で茹でてから、汁に投入する。

山梨ほうとう型: 塩を加えない生地から、のし切りで線麺を作る。麺は汁に直接投入して加熱する。

すいとん: 塩を加えない生地から、つみとって不定形の麺を作る。麺は汁に直接投入して加熱する。

(出典: 筆者作成(畦地(2011b))を修正)

図表 7 ホウトウ類の全国分布図

国土地理院承認 平14総複 第149号



(出典：畦地 (2011b) (注2))

畦地 (2011b) は、農文協の「日本の食生活全集」のうち、「日本の食事事典」(農文協 (1993a, 1993b)) を用い、「素材が小麦もしくは蕎麦の粉食であり、語感が“ほうとう”もしくは“はっとう”に近い物」を抽出した後、本編で製法を確認した。他の資料によって確認された、各地の“ほうとう”類似の料理も追記した。

図表 6 から分かるように、はっとうと山梨ほうとうは別個の調理法である。はっとうが一般的なうどん、もしくは各地域独自の調理法 (例えば、かけばっとう) であるのに対し、「塩を加えない生地から、のし切りで線麺を作る。麺は汁に直接投入して加熱する」と特徴付けられる山梨ほうとう型の調理法は、山梨県から北関東一帯に分布しているが、東北地方には類例を見ない。この分布からは、山梨ほうとうが東北に伝わってはっとうに転じたという強い証拠を見いだすことはできない。

図表 7 は、図表 6 の結果を白地図に布置したものであるが、ホウトウ類の興味深い分布を見取ることができる。ホウトウ類の分布は、主に以下 3 地域である (畦地 2011b)。

- 1) 東北地方：特に岩手県 (旧南部藩地域) に多く分布する

- 2) 関東甲信越地方：山梨県に特有の料理ではなく、広汎に分布する
- 3) 豊予地域に分布：この地域での名称は“ほうちょう”である

一方で、近畿と中国地方には、ほうとうが存在しない。この分布は、柳田（1927）による、方言周縁論を思い起こさせる。特に、岩手の「はっとう」「まんがばっとう」や、愛媛の「ほうちょう汁」、大分「ほうちょう a」など、京都から遠い場所でのほうとうが“一般的なうどん”であることを考慮し、柳田に習って次のような仮説が立てられる。

仮説：「元々、粉食の多くは、うどん状の麺類や一部の団子類も含めて“ハタキモノ”から転訛したホウトウに類する名称で呼ばれていた。時代が下がり（中世後期から近世か？）、現在の“うどん”の製法が普及し、呼称も変化した。しかし周縁部では、うどん状の食べ物は“ほうとう”（はっとう、ほうちょう）と呼ばれつづけている」

### 3. 考察

本章では、仮説について麺類の技術論の側面から検討し、将来の研究についての展望を述べる。

#### 3.1 小麦麵調理の技術論

ホウトウ類と比較すると、うどんの方が技術的に複雑かつ高度であり、コストが高いと考えることができる。よって、ホウトウ類と比較してうどんの方が、後年になり普及したものと考えられる。なお、本節の議論は畦地（2011a）によるものを大きく参照した。

##### （1）製粉について

欧州諸国では伝統的に水車あるいは風車による、機械製粉が行われていた。これは、1) そもそも粒食に向かないムギの生産が多い地域であり、2) 効率的に粉食を行うために機械化と集約化が進んだ、という地域事情による。水車や風車は大がかりな装置であるために、共同体での共用や、機械を持つ製粉業者が製粉を引き受けることとなる。さらに加熱加工（製パン）までもが専門業者のものであり、自家製粉・自家製パンは細々としたものであった。

一方、日本では動力製粉の普及が遅く、多くの場合、各家庭で個別に挽き臼を用いた製粉を行っていた。小麦食にかかる労力は、この点に生じる。日本での水車を利用した臼は、粒食穀物の精白用の突き臼が主要であった。突き臼で製粉することも可能ではあるが、挽き臼に比べると効率が悪い。

水車による回転式の挽き臼と篩による自動製粉は、鎌倉時代に中国から伝来して知られていた形跡がある。しかし、江戸時代の水車による都市商業製粉は杵臼式である（三輪, 1989）。これは、水車の回転力を回転式挽き臼の駆動に使うには、1) 横回転式の水車を使う、2) かさ歯車で回転力を変換する、のいずれかが必要だが、日本ではあまり技術発展しなかったという事情がある。

近世の都市部への人口集中と、いわばファストフードとしての麺食（特に江戸におけるソバ食）の台頭により、都市部には安価な粉が大量に供給されていた。けんどんうどん・そばに代表される日常食としての麺食は、大量需要に対応する大規模装置のバランスの上に維持されていた。

一方で地方部では、粉は製作に労力のかかる高価な贅沢品であり、粉食（麺食）はハレ食とし

での地位を維持し続けた。ここでは都市部の商業的な麺食（うどん）に対し、伝統的なうどん（ホウトウ類）の製法が維持されていたと推測される。

### （2） 線麺の調理について

小麦粉に含まれるデンプンを加水加熱し、人間の消化できるアルファ化をするためには、火の通りやすい形状に成形することが必要である。線麺は、一様に加熱することが容易で合理的な形態である一方で、調理するためには高度な道具と技術の存在が必要である。

線麺の作成のためには、少なくとも、① 平面の製材（のし板）、② 円柱状の棒の製材（のし棒）、③ 包丁、の 3 点の用具が必要である。① については鋸の普及、③ についても鍛冶の基本的な製品として、少なくとも室町時代には珍しくない道具であったことが知られている。

一方で、② ののし棒については、少なくとも 17 世紀半ばには広汎に普及していたようだが（「川口遊郭図」：石村（2006）, p.89, 図 85 による）、それ以前の普及については不確かである。例えば、“そば切り”の発祥を探る手がかりとなる資料として、石毛（1991）が引用する「佐藤家文書」（1660 年、信濃国佐久郡軽井沢宿）には、所帯道具一覧内に「蕎麦切りまな板」「物こね木鉢」「蕎麦切り包丁」が含まれているものの、のし棒の存在がない。あまりにも一般的な存在であるために、ことさらに書き残されていないという可能性もあるが、検討が必要である。

日本で普及した外ろくろ（主に器の木地を製作するために使用）は、円柱状の製品を大量生産するには向かない（坂井, 2006）ため、のし棒を大量生産することは困難である。当時ののし棒の製法は、四角柱の角材の角を落とし八角柱にし、さらに十六角柱、三十二角柱と角を落とし、最終的にヤスリなどで円柱に仕上げるといふ、工数の多い方法である。山間地では近年になっても同様の方法でのし棒を製作し、かけばつと（ホウトウ類）の作成には八角柱程度でも事が足りたという証言もある（畦地, 2011a）。

一方で、都市部で商業的に提供される麺類の滑らかな食感を維持するためには、やはり円柱状ののし棒が必要であったと考えられる。また、次に述べる加塩された弾力性の強い生地をのすためには、多角柱状ののし棒では都合が悪かっただろう。

### （3） 加塩について

線麺は茹でる時に切断・分離・溶解されやすい。小麦麺でこれを防ぐためには、加水・加塩した後には捏ねることで粘性が増加するグルテンの性質が利用されている。さらに、加塩率を高めることで、麺自体の食感が向上する。一方で、水中での加熱時に麺から多量の塩分が染み出すために、汁へ直接投入して加熱し、そのまま食べるという調理法は難しくなる。こうして、加塩率の差により、うどんとホウトウ類の差異が生じる。

- 1) ウドン：加塩率が高く、歯ごたえの強い線麺。一度下茹でをし、塩分を抜いた後で調味して食べる。
- 2) ホウトウ類：加塩率が低く、特有のテクスチャを持つ麺。下茹でをする場合は線麺ではなく、短冊形等の崩壊しにくい形態が多い。線麺の場合は下茹でせず、汁に直接投入して加熱し、食べることが多い。

近代以前に食塩が贅沢品とされていたのは、製法に大規模な設備、人手、燃料等の資源が必要だった上に、不純物による潮解のしやすさに起因している。多くの苦汁が含まれた食塩は輸送中に量を減らしてしまう。苦汁の少ない食塩の製法も知られていたが、貯塩蔵を維持する資本が必要であり、やはり高級品であった。欧州諸国では潮解しにくい岩塩の利用が一般的であったが、海塩を用いる日本では、特に山中では塩は貴重品とされていた。そのため、地方では塩を貯えるために、魚や野菜の塩蔵品（干物や馴れ寿司、漬物）や発酵食品（味噌）の生産が盛んになった。

一方、都市部では流通の発達により、安価な（潮解する前の）食塩が入手しやすい状況であった。うどんは、このような環境の中で、塩分濃度の高い、下茹でによって貴重な塩をいわば捨てるような贅沢な形態に定着したものと推測される。

### 3.2 展望

本論説では、ホウトウ類とうどんの関連について仮説を提示することはできたが、明確な結論を得ることができなかった。今後、以下の3点について調査することで、研究を進行していき、仮説の検証を行いたい。

#### (1) ホウトウ類とうどんに必要な調理技術の差異の特定

本論考で考察した技術的差異は、確証にまで至っていない。文献渉猟および聞き取り調査等により、特定する必要がある。

#### (2) うどんの成立年代の特定

(1)にある技術的差異を考察することも含め、うどんが成立した年代を特定することにより、ホウトウ類のうどんに対する先行性を考察する必要がある。

#### (3) ホウトウとうどんの語源の論考

単純な「ホウトウ＝饅飴」「うどん＝餛飩」論は成立の余地がないと思われるが、諸説が混交しており、明らかではない。両語源を探求し、新旧を比定することにより、仮説の論証の一部とすることができると思われる。

### 注

(注1) 一切の誤謬錯誤や図表の歪み等による情報の齟齬等の責任は、本論文筆者に帰する。

(注2) 白地図の作成には、フリー白地図作成ソフトウェア「白地図 KenMap」(<http://www5b.biglobe.ne.jp/~t-kamada/CBuilder/kenmap.htm>)を用いた。

### 参照 URL

[1] みょうがぼち—農林水産省（項目名「aff（あふ）13年7月号「特集2 ほっとするね。おばあちゃんの懐かしご飯」内『みょうがぼち』の作り方）

[http://www.maff.go.jp/pr/aff/1307/spe2\\_02.html](http://www.maff.go.jp/pr/aff/1307/spe2_02.html)

[2] みょうがぼち (Wikipedia, 2011年6月25日(土) 02:27 Hhaitait 編集)

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%BF%E3%82%87%E3%81%86%E3%81%8C%E3%8>

1%BC%E3%81%A1

[3] 福島県スローフード連絡協議会 (項目名「はっとう」)

<http://www.fukushima-sf.com/data/hattou.html>

#### 引用文献

- 畦地真太郎 (2011a) かけばつとの技術文化, 朝日大学大学院経営学研究科紀要, 第 12 巻, 74-78 頁.
- 畦地真太郎 (2011b) かけばつとはほうとうか?—地域自己ステレオタイプとしての文化—. In: 全球化社会の深化—異文化をめぐる化合・還元・触媒—, pp.257-281, 第 10 章, 成文堂, 日進.
- 恵那の味伝承会 (2008) ふるさと恵那の味, 恵那の味伝承会, 恵那.
- 藤村和夫 (2006) うどんの秘密; ホンモノ・ニセモノの見分け方, PHP 研究所, 東京.
- 早川智美子 (1990) 富士川流域の食. In: 聞き書 山梨の食事, pp.124-181, 福島義明ら (編), (社) 農山漁村文化協会, 東京.
- 石毛直道 (1991) 文化麺類学ことはじめ, 講談社, 東京, 1994 (初出・単行本) .
- 石村眞一 (2006) まな板, 法政大学出版局, 東京.
- 影山正美 (2003a) ホウトウ. In: 山梨県史民俗編, pp. 499-509, 第 2 編, 第 2 章, 第 5 節, 山梨県 (編), 山梨日々新聞社, 甲府.
- 影山正美 (2003b) 観光食ホウトウの誕生. In: 山梨県史民俗編, pp. 907-926, 第 3 編, 第 3 章, 第 3 節, 山梨県 (編), 山梨日々新聞社, 甲府.
- 美濃市食生活改善推進協議会 (1990) ふるさとの味思い出の味, 美濃市, 美濃.
- 三輪茂雄 (1989) 篩, 法政大学出版局, 東京.
- 中田祝夫 (解説) (1978) 和名類聚抄 元和三年古活字版二十卷本, 勉誠社, 東京.
- 農文協 (編) (1993a) 日本の食事事典 I 素材編, (社) 農山漁村文化協会, 東京.
- 農文協 (編) (1993b) 日本の食事事典 II つくり方・食べ方編, (社) 農山漁村文化協会, 東京.
- 奥村彪生 (2009) 日本めん食文化の一三〇〇年, 農山漁村文化協会, 東京.
- 坂井洲二 (2006) 水車・風車・機関車—機械文明の発達史, 法政大学出版局, 東京.
- 佐藤竜一 (2006) 盛岡藩, 現代書館, 東京.
- 小学館 (2001) 法度. In: 日本国語大辞典第二版, 10, 1237 頁, 小学館, 東京.
- 柳田國男 (1927) 蝸牛考. In: 定本柳田國男集, 第 18 巻, 3-141 頁, 筑摩書房, 東京, 1969 (初出『人類学雑誌』、のち単行本) .
- 柳田國男 (1934) 餅と臼と播鉢. In: 定本柳田國男集, 第 14 巻, 56-77 頁, 筑摩書房, 東京, 1969 (初出『社会経済史学』、のち単行本『木綿以前のこと』再録) .
- 全日本鍋物研究会 (編) (2003) 平成鍋物大全, 日本経済新聞社, 東京.



## 徳島のめん—鳴ちゆるうどん—

植田 和美 (四国大学短期大学部)

渡邊 幾子 (四国大学短期大学部)

## 1. 緒言

徳島県のめん文化は多様であり、「半田手延べそうめん」、「祖谷そば」、「御所のたらいうどん」、「徳島ラーメン」の認知度が高いことを筆者らは既報<sup>1)</sup>において報告した。近年、これらに加えて「鳴ちゆるうどん」がブームとなっている。「鳴ちゆるうどん」とは、徳島県出身の写真家中野晃治氏が「月刊タウン情報トクシマ」に連載した～鳴門のちゆるちゆるうどん探訪記～(2003年2月～2006年6月)の記事がきっかけとなり命名されたものである。数百年にわたって鳴門で食されてきたふぞろいの細うどんである「鳴門うどん」から「鳴」を、そして、細うどんをすするちゆるちゆるから「ちゆる」を取り、「鳴ちゆるうどん」と命名した。「鳴ちゆるうどん」の特徴は、あっさりした透明なだし、コシがほとんどなくふぞろいの細めのめん、きざんだ油揚げとネギが基本のシンプルなトッピングの3点があげられる。現在、鳴門市内には、15～19軒<sup>2), 3)</sup>ほどの「鳴ちゆるうどん」店があるといわれている。

鳴門市は、徳島県の北東部に位置し、四国の東玄関となっている。恵まれた自然、歴史、文化(食文化)などの観光資源が多いが、昭和40年代後半までは塩田として栄えた地域であった。塩田での仕事は重労働で、仕事の合間や仕事を終えた人が嘔まずに食べやすく消化の良い食べ物として、江戸時代から食べ始められたのが「鳴門うどん」であった。また、家庭で女性が手打ち・手切りでめんを作っていたことの記載<sup>3)</sup>も見られ、めんの特徴を形成する製めん技術として加水量が多いことや食塩の使用量が少ないことがあげられている。

「鳴ちゆるうどん」の元祖である「鳴門うどん」の起源は、讃岐うどんや御所のたらいうどんからの枝分かれ説など諸説見られるが、明確ではない<sup>3)</sup>。

古くから地元で食されてきた「鳴門うどん」が「鳴ちゆるうどん」と命名され、徳島のB級グルメとして話題となっている中、その特徴を科学的に検証した文献などは見られない。そこで、本研究では「鳴ちゆるうどん」の特徴や嗜好性を、性状測定、物性測定、官能評価およびアンケート調査により、明らかにすることを目的とした。

## 2. 方法

## 2.1 試料

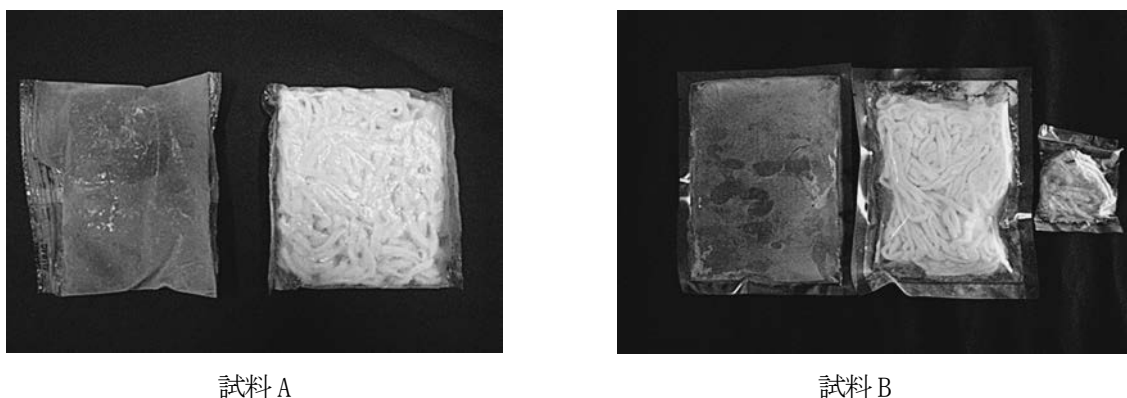
図表1に示したように、つゆ付きの「鳴ちゆるうどん」2種(試料A、試料B)を試料とした。いずれも冷凍状態で販売されているものであり、試料Aはゆでめんを冷凍したもの、試料Bは生めんを冷凍したものであった。試料はゆでめんに調製して各測定に用いた。

## 2.2 ゆでめんの調製方法

それぞれの試料に示された方法に従って、ゆでめんを調製した。試料Aは、冷凍ゆでめんの10倍の水を沸騰させた中で1分30秒間加熱して解凍を行った。その後、流水で1分間冷却しザルに移し10回水切りしたものを測定に用いた。また、試料Bは、冷凍生めんをたっぷりの湯(生めんの15倍)の中で8分間ゆで、冷却・水切りは試料Aと同様の方法で行った。「鳴ちゆるうどん」

をかけるうどんとして食する場合、ゆでた後に湯をよく切ってつゆをかけると表示されている。しかし、本実験ではゆでめんを流水で冷却して測定用試料とした。

図表1 試料



## 2.3 性状測定

### (1) 太さの測定

ゆでめん1本の横幅(長い)は、デジマチックキャリパ(Mitutoyo Corporation)を用いて測定した。縦幅(短い)は、物性測定時のクリープメーター(株式会社山電 RE2-3305C)の厚さ計による測定値を用いた。めん線10本を測定し、平均値と標準偏差を算出した。

### (2) 色の測定

色彩色差計(ミノルタカメラ株式会社 CR-200)を用いてゆでめん表面の色を測定し、L\*値、a\*値、b\*値で表わした。5回の測定から平均値と標準偏差を求めた。

### (3) 水分含量の測定

加熱乾燥式水分計(株式会社エー・アンド・デイ)を用いてゆでめんの水分含量を3回測定した。

### (4) 塩分含量の測定

ゆでめんを同重量の蒸留水とともにホモジナイズしたものを測定試料とし、デジタル塩分計(アタゴ ES-421)により塩分含量を測定した。3回の測定から平均値と標準偏差を求めた。

また、冷凍つゆについては、解凍後のつゆの塩分含量を測定した。

## 2.4 ゆでめんの物性測定

クリープメーター(株式会社山電 RE2-3305C)を用いて、ゆでめんの破断強度試験を行った。1試料につき10回測定し、平均値と標準偏差を算出した。測定条件は、プランジャー：くさび型、測定速度：1.0 mm/sec.、ロードセル：2kgf、測定歪率：100%とした。

## 2.5 官能評価

2013年7月に、試料Bを用いて調製したかけうどん(めんとつゆを使用)の官能評価を行った。パネルは、本学学生および教員合計21名(女性18名、男性3名)であり、5段階の評点法による官能評価を実施した。評価方法は、めん、つゆそして総合について、5段階(5:好ましい、4:やや好ましい、3:ふつう、2:やや好ましくない、1:好ましくない)での評価をしてもらい、パネルの評価点の平均値と標準偏差で表した。

また、官能評価を行う前に、「鳴ちゆるうどん」の知名度などに関するアンケート調査を実施した。

## 2.6 讃岐うどんとの比較

「鳴ちゆるうどん」と全国的な知名度を誇りコシの強いめんの代表である讃岐うどんを比較した。讃岐うどんは半生めんを用いて性状や物性測定を行った筆者らの既報<sup>7)</sup>の結果を使用した。

## 3. 結果および考察

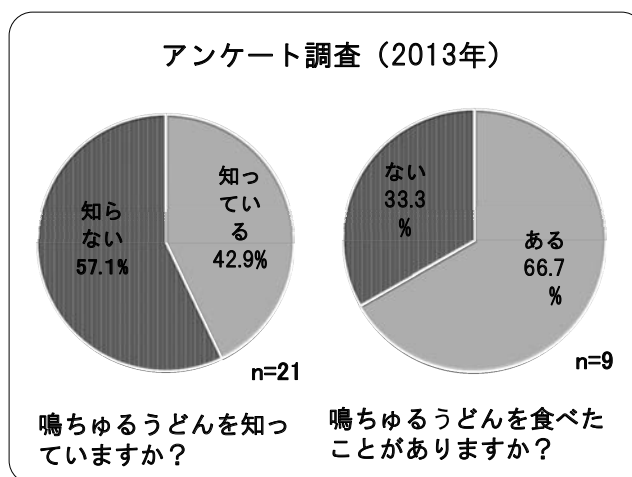
### 3.1 アンケート調査

官能評価のパネルを対象に、官能評価の実施前に、「鳴ちゆるうどん」の知名度などに関するアンケート調査を行った。図表2に、「鳴ちゆるうどん」の知名度と飲食経験の有無を示したが、対象者21名のうちの42.9%(9名)が「鳴ちゆるうどん」を知っており、飲食経験者は66.7%(6名)であった。筆者らは、2008年に実施したアンケート調査から、徳島の特産品である各種めん類の知名度を報告<sup>1)</sup>しているが、この時「鳴ちゆるうどん」の知名度は皆無であった。調査対象者数が異なるため単純に比較できないが、この5年間に「鳴ちゆるうどん」の知名度が高くなったことは明らかであると考え。2011年には、鳴門市観光協会から「鳴ちゆるマップ」が発行<sup>4)</sup>されたり、2012年10月には「鳴門『鳴ちゆる』うどん研究会」が発足<sup>5)</sup>している。さらに、2013年3月には鳴門市で鳴ちゆるうどん作りの体験講座が開催<sup>6)</sup>されている。このような観光協会や「鳴ちゆるうどん」業界の取り組みが「鳴ちゆるうどん」の知名度向上に繋がったと推測する。

「鳴ちゆるうどん」をどこで食べたかについては図表3に示したが、66.7%と飲食経験者6名中4名が鳴門市で食べたと答えていた。続いて、1名ずつであるが、テイクアウトやネット販売を利用していた。「鳴ちゆるうどん」は、鳴門市のローカルなめんであり、提供店も鳴門市撫養町や鳴門市鳴門町高島地区などを中心に鳴門市内に集中していることから納得できる回答であった。

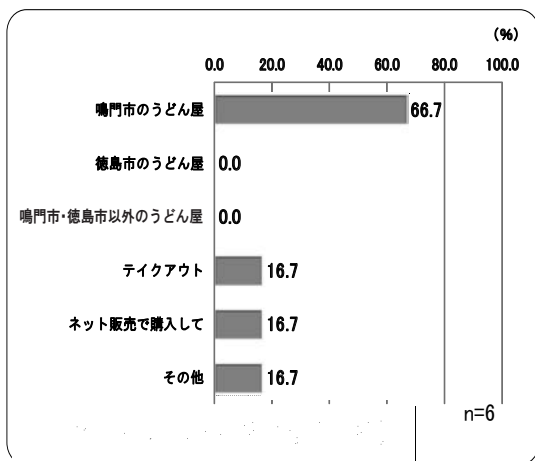
また、飲食経験者に「鳴ちゆるうどん」の特徴を選択してもらった結果を図表4に示した。複数回答であるが、つゆよりめんに対する特徴がより高い数値となっており、一般的に「鳴ちゆるうどん」のめんの特徴とさ

図表2 認識度と飲食経験

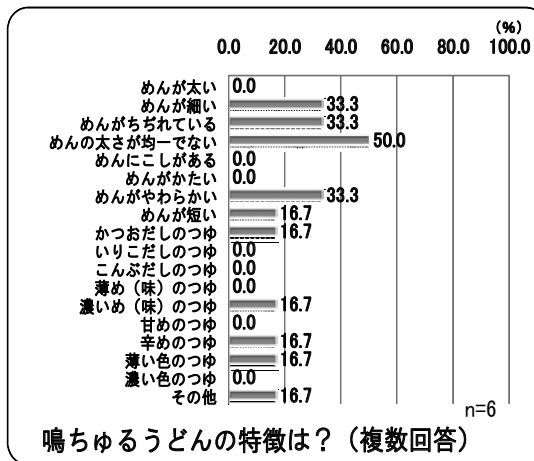


れる項目は全て選択されていた。しかし、めんの太さが均一でないことを選んだ人は半数いたものの、めんが短いことやつゆに関する特徴はあまり認識されていないと推察された。

図表3 飲食場所



図表4 鳴ちゆるうどんの特徴

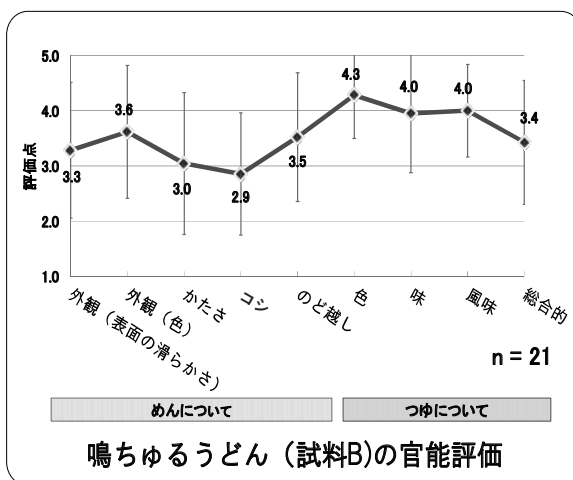


### 3.2 鳴ちゆるうどんの官能評価

試料Bを用いて行った官能評価の結果を、図表5に示した。試料Bのめんとつゆを使用し、かけうどんとして試料は提示した。

コシがほとんどないのが「鳴ちゆるうどん」の特徴とされるが、めんの評価項目の中では「コシ」や「かたさ」に関する評価が相対的にやや低い傾向にあった。つゆの評価では、「色」、「味」、「風味」の全ての評価項目が、めんの評価項目に比べるとやや高い評価となっていた。さらに、官能評価後に各パネルが記入した「鳴ちゆるうどん」の感想を図表6に示した。コシがないめんと感じる人がほとんどであるが、コシがあると感じる人も皆無ではなかった。のど越しについても、好ましく感じる人とそうでない人がいた。

図表5 官能評価



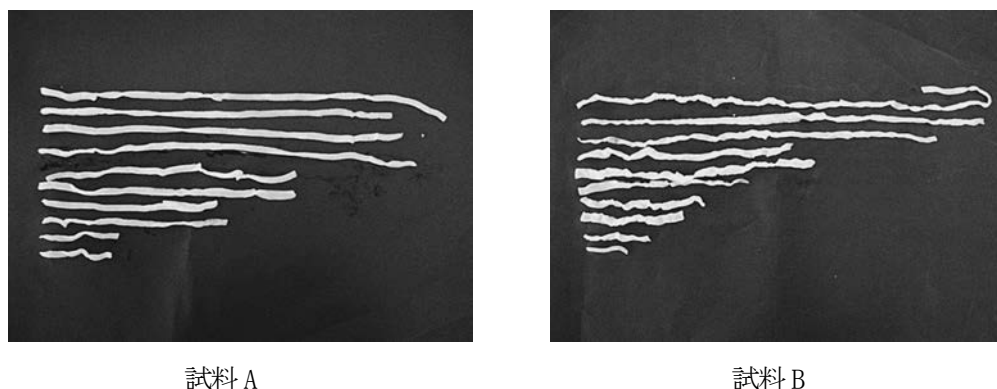
図表6 官能評価後の感想

- 食感がなく、かみにくかった。
- つゆが濃かった。短いので、のど越しがあまり良くない。
- 初めて食べたのですが、のど越しが良く、外観が好みてした。つゆが美味しかった。
- だしが濃い。ふにやふにやしていてコシがない。
- 見た目はやわらかそうだが、食べた時にコシがあって美味しいと思った。つゆの風味もうどんにあった。
- 時間が経ったカップめんのうどんのようでした。
- 麺の太さが違うのを特徴にしていると思うが、味は塩味が強い。
- 新新なうどんでした。とても美味でした。
- のびた麺のようでは好んで食べないと思う。つゆはおいしかった。
- もう少しコシがある方が食べごたえがあり、いいと思う。
- いつも食べている(家などで)うどんに近いが、個人的にはもう少しコシのあるうどんが好き。
- ラーメンみたいで個人的に好き。

### 3.3 性状測定

前述の方法により調製したゆでめんの中から、10本を無作為的に取り出して並べたものが図表7である。両試料とも長さも太さも不ぞろいであり、とくに試料Bにおいては、長さの違いが目立ち、短いものは4cm、長いものでは52cmほどの長さであった。また、めんにはちぢれも見られた。

図表7 ゆでめんの外観



つぎに、ゆでめん調製した試料Aと試料Bの各性状の平均値、両試料の平均値と標準偏差を図表8に示した。さらに、両試料の値を用いてt検定によって得られた有意差判定の結果も示した。めん太さ(縦幅、横幅)、めんの色、水分含量については、両試料に有意な差は見られなかった。一般的にゆでめんの塩分含量は0.3%程度<sup>6)</sup>であることから、試料Bはゆでめんの塩分としては低い値であった。しかし、危険率 $p < 0.001$ で試料Aはさらに有意に低い値となった。

試料Aはゆでめんを冷凍した試料であったことから、冷凍前にゆでめんにしたことで塩分含量が低くなった上に測定用試料の調製段階でさらに塩分がゆで汁中に溶け出して低くなった可能性があると思われる。「鳴ちゆるうどん」の製めん技術の特徴として、加水量が多く加塩量が少ない<sup>3)</sup>とされるが、この結果からも加塩量が少ないことがうかがえた。

図表8 ゆでめんの性状

測定項目		試料A	試料B	平均
太さ(1本)	縦幅(mm)	2.31	1.91	2.11±0.28
	横幅(mm)	5.71	5.38	5.55±0.25
色	L*	68.88	67.68	68.28±0.85
	a*	-3.62	-3.38	-3.50±0.17
	b*	+7.53	+7.81	+7.67±0.21
水分含量	(%)	71.24	71.88	71.56±0.45
塩分含量	(%)	0.04	0.16	0.10±0.80

\*\*\*:  $p < 0.001$

図表9 ゆでめんの物性

測定項目	試料A	試料B	平均
破断応力 ( $\times 10^9 \text{N/m}^2$ )	1.670±0.533	1.897±0.608	1.784±0.161
破断荷重(gf)	100.50±4.843	103.90±3.566	102.20±2.40
破断歪率(%)	79.62±4.856	88.04±3.959	83.83±5.95
もろさ応力 ( $\times 10^9 \text{N/m}^2$ )	7.420±1.615	1.467±1.108	4.445±4.207

\*\*\*:  $p < 0.001$

### 3.4 物性測定

図表9に、ゆでめんのめん線を用いた破断強度試験の結果を示した。試料Aと試料Bの測定値を用いたt検定の結果から、破断応力や破断荷重には有意な差は見られなかったが、破断歪率ともろさ応力において危険率 $p < 0.001$ で有意差が見られた。試料Aの破断歪率は79.62%となり、試料Bの88.04%に比べて早い段階で破断していることが分かる。また、もろさ応力の値が大きい試料Aは、ゆでめんの内部構造がもろいことを表している。つまり、もろさ応力の値が小さい試料Bの方が歯切れがよいめんであるといえる。凍結前の試料が生めんであるかゆでめんであるかという違いよるものか否かは検討が必要である。

図表9 太さの比較

鳴ちゆるうどんvs讃岐うどん				
太さ (1本)	鳴ちゆるうどん (n=2)		讃岐うどん (n=5)	
	縦幅 (mm)	横幅 (mm)	縦幅 (mm)	横幅 (mm)
平均	2.11	5.55	3.69	5.56
標準偏差	±0.28	±0.25	±0.56	±0.46
縦横比率	2.63		1.77	

図表10 水分含量の比較

鳴ちゆるうどんvs讃岐うどん			
ゆでめんの水分含量(%)		ゆでめんの水分含量(%)	
鳴ちゆるうどん(n=2)		讃岐うどん(n=5)	
平均	71.56	平均	64.25
標準偏差	±0.45	標準偏差	±2.76

### 3.5 讃岐うどんとの比較

「鳴ちゆるうどん」と讃岐うどんと比較をしたものが図表9～12である。めんの性状である太さについては、讃岐うどんに比べ「鳴ちゆるうどん」の縦幅の値が低く、縦横比率にも差が見られた。「鳴ちゆるうどん」は、平めんに近い形状であった。水分含量にも差が見られ、「鳴ちゆるうどん」の水分含量が高かったが、製めん時の加水量が多いことが関係していると推察する。

物性測定では破断応力と破断荷重を比較したが、コシがほとんどないとされる「鳴ちゆるうどん」とコシがあるのが特徴の讃岐うどんの間で大きな差は認められなかった。ただし、「鳴ちゆるうどん」では、試料の採取部分によっては、破断点が検出できないやわらかい試料が認められた。また、破断荷重の標準偏差が大きいことからすべてのめんがやわらかいのではなく、コシのある部分とそうでない部分が混在していると判断された。

また、つゆについても塩分含量の比較をした。「鳴ちゆるうどん」に付属していたつゆは、塩分含量が1.45%と讃岐うどんのつゆよりやや高い値となった。しかし、一般にかけうどんのつゆの塩分含量は1.5%前後<sup>8)</sup>であることから、「鳴ちゆるうどん」のつゆの塩分含量は標準的な値であったと考える。

図表 11 物性の比較

鳴ちゆるうどんVS讃岐うどん					
鳴ちゆるうどん (n=2)			讃岐うどん (n=5)		
試料	ゆでめん		試料	ゆでめん	
	破断応力 ( $\times 10^6 \text{N}/\text{m}^2$ )	破断荷重 (gf)		破断応力 ( $\times 10^6 \text{N}/\text{m}^2$ )	破断荷重 (gf)
平均	1.784	102.20	平均	1.720	97.56
標準偏差	$\pm 0.161$	$\pm 2.40$	標準偏差	$\pm 0.273$	$\pm 0.22$

図表 12 つゆの塩分含量の比較

鳴ちゆるうどんVS讃岐うどん			
かけつゆの塩分 鳴ちゆるうどん (n=2)		かけつゆの塩分 讃岐うどん (n=5)	
平均	1.45	平均	1.17
標準偏差	$\pm 0.09$	標準偏差	$\pm 0.11$

#### 4. まとめ

(1) 我々は、2008年に徳島の特産品に関するアンケート調査を行い報告<sup>1)</sup>しているが、その時の「鳴ちゆるうどん」の知名度は皆無であった。2013年に実施した今回の調査では、回答者数は少ないものの42.9%が「鳴ちゆるうどん」を知っていると答えていた。2011年に「鳴ちゆるマップ」<sup>4)</sup>が出され、2012年には「鳴門『鳴ちゆる』うどん研究会」が発足<sup>5)</sup>した。アンケート調査の結果は、この5年間で「鳴ちゆるうどん」の知名度が確実に高くなったことを物語っていた。

「鳴ちゆるうどん」の提供店のほとんどが鳴門市内に点在しているため、鳴門市のうどん店で食べたが約7割を占め、続いてテイクアウトやネット販売を利用していた。

(2) 2種の「鳴ちゆるうどん」の測定結果を用い、t検定による有意差判定を行った。ゆでめんの塩分含量、破断歪率、もろさ応力において試料AとBの間に有意な差 ( $p < 0.001$ ) が見られたものの、それ以外の測定結果において有意差は見られなかった。「鳴ちゆるうどん」の原材料は、小麦粉、食塩、水が基本であるが、店によって原材料や作り方には違いがあるとされる。今回使用した試料の原材料や作り方は明確でないが、2種の「鳴ちゆるうどん」は比較的似た特徴を持つと推察された。

(3) 「鳴ちゆるうどん」の特徴は細めのめんといわれるが、讃岐うどんと比較した場合、特に縦幅(短い)の値が低く平めに近い形状であった。また、ゆでめんの水分含量は讃岐うどんに比べ高かった。そして、太さや長さがふぞろいであることや部分的にはちぢれためんであることが「鳴ちゆるうどん」の特徴であることが確認できた。

(4) 今回確認できた「鳴ちゆるうどん」の特徴から、加水量を多くし、食塩量を少なくし、女性でも作りやすい手打ち・手切りでめんを作ってきた「鳴門うどん」の地域文化が今も継承されていると感じられた。

(5) やわらかいめんであることも「鳴ちゆるうどん」の特徴とされるが、各地のうどんの中でも最もコシがある讃岐うどんと比較したところ、破断応力や破断荷重には大きな差は見られなかった。ただし「鳴ちゆるうどん」では試料の採取部分によっては、破断点が検出できないやわらかい試料が認められた。また、破断荷重の標準偏差が大きくなっていることからすべてのめんがやわらかいのではなく、コシのある部分とそうでない部分が混在していると判断された。

## 5. 参考文献

- 1) 植田和美、渡邊幾子、高橋啓子 (2009), 徳島のめん文化について, 日本うどん学会誌 第6号 pp51-58
- 2) 鳴ちゆるマップ 鳴門市観光協会  
<http://www.naruto-kankou.jp>
- 3) 中野晃治 (2006), 鳴ちゆる, 徳島: 株式会社メディコム
- 4) そば・うどん業界. Com  
<http://soba-udongyokai.com./index.html>
- 5) 徳島新聞Web 「鳴ちゆる」に挑戦 鳴門でうどん作り講座  
<http://www.topics.or.jp/>
- 6) 香川芳子監修 (2009), 五訂増補食品成分表 2010, 東京: 女子栄養大学出版部
- 7) 植田和美、渡邊幾子 (2010), 半生めんに見るうどんの地域特性, 日本うどん学会誌 第7号 pp22-29
- 8) 株式会社柴田書店編集 (2001), 麺食のすすめ, 東京: 株式会社柴田書店



## 上州の道中記からみる麺文化史の研究

上原 里美（高崎経済大学大学院 地域政策研究科）

はじめに

本稿は、江戸時代後期に出版された道中記を史料とし、上野国（群馬県）の麺類屋について研究するものである。「うどん」に関する先行研究では、「うどん」の記述は、1300年代に遡ることができ、法隆寺の『嘉元記』に「ウトム」という名称で登場する（奥村 2009）。このことにより1300年代初めには奈良の寺院でうどんが食べられていた。その後も、様々な史料にうどんの文字を見ることができ、『山科家礼記第二』（1472年）、『多聞院日記』（1585年）などの寺院に関する文献に記載されている。日本で最初の料理書といわれる『料理物語』（1643年）にはうどんの作り方、江戸時代中期の食物全般の性質や食法について書かれた『本朝食鑑』（1679年）には食べ方の記述がみられる。

しかし、これらは奈良や京都、江戸などで出版されたものであり、群馬県におけるうどんを中心とした麺類の研究は数が少ない。上野国世良田に存在する長楽寺の文書『長楽寺永禄日記』は中世の史料として利用されることが多いが、他の史料から麺類の研究をしたものは管見の限り見つけることができなかった。

そこで、上野国（群馬県）の麺文化の研究を行い、現在郷土食と言われている「うどん」文化を明らかにしていく。使用する史料としては、比較的数があり上野国全体の記述のある道中記に着目し外食（麺類屋）としての麺文化を分析する。

（図表 1）上野国における麺類の記述の歴史

西暦	年号	表記	文献
1565	永禄 8	麵、饅頭、麵子、椀麵、碁子麵、入麵、餛飩、冷麵	『長楽寺永禄日記』
1780	安永 9	蕎麦麵、饅頭	『間里歳時記』
1785	天明 5	大根蕎麦	『諸国名産大根料理秘伝抄』
1827	文政 10	饅頭、蕎麦、うどん	『諸国道中商人鑑』など
1832	天保 3	おうどん、そば、免んるい、そば切、めん流い、冷麦	『天保 3 年家内年中行事 嘉例食制書上』
1831～ 1839	天保 2～10	饅頭、蕎麦、うどん	『諸業高名録』
1840	天保 11	うどん、にぼうとう、そば	『中沢家年中行事』
1859	安政 6	うどん、二八そば	『根本山参詣ひとり案内』

（出典）筆者作成

## 1.上野国の記載された道中記における麵類の記述

### 1.1 道中記とは

道中記とは江戸時代初期から作られている旅人用の懐中携帯ガイドブックである。旅路の宿駅や里程、馬や人足の駄賃等の費用、旅籠屋名、街道沿いの名所・旧跡、さらに名物、物産等が記載されている。江戸初期の道中記は文字中心であったが、寛文頃（1661～1672年）には絵地図付きのものが登場した。その後、鉄道の発展とともに消滅したが、明治初年には鉄道路線図を併記したものが存在している。

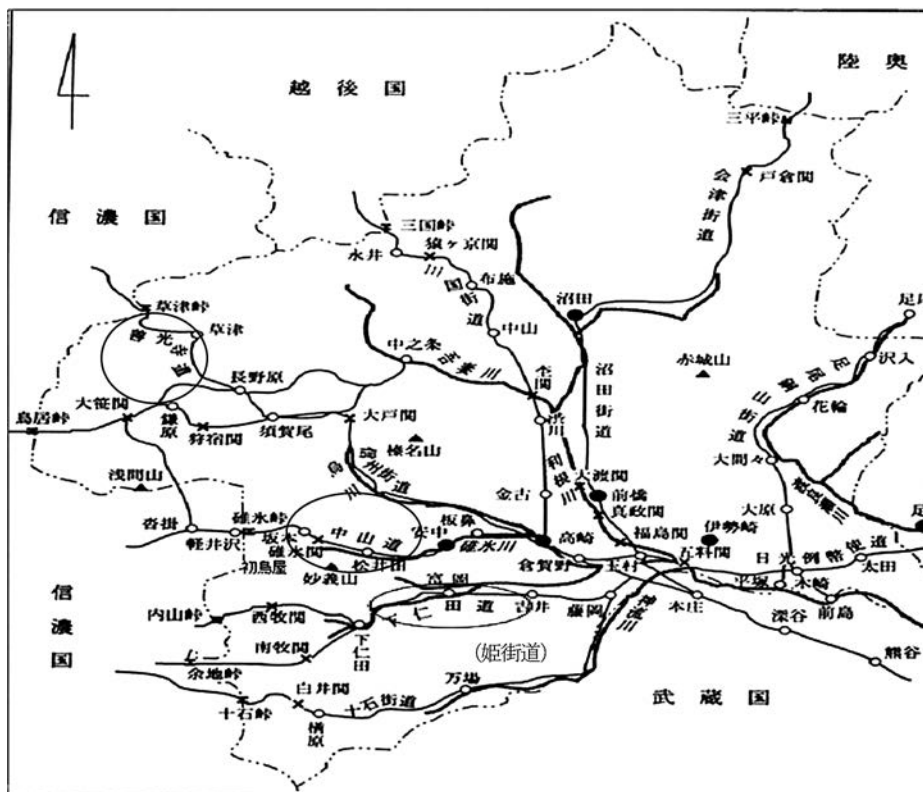
本稿では、その中でも主に農民が巡礼、参拝、湯治などのために旅に出かけられるようになった江戸時代後期の道中記を検討する。特に上野国部分の記載のあるものに着目した。

### 1.2 中山道・善光寺道について

中山道は、起点の江戸日本橋から京都三条大橋までを結ぶ街道であり、宿場は69存在する。上野国（群馬県）では7つの宿場（新町・倉賀野・高崎・板鼻・安中・松井田・坂本）を通り信州（長野県）軽井沢へ抜ける街道になっている。

善光寺道は、信州追分から善光寺を経由し越後（新潟県）から越前（福井県）へ向かうため北国街道とも呼ばれた。また、中山道の木曾洗馬から松本を経由し善光寺に入る北国西街道は、善光寺西街道とも呼ばれた。伊勢参詣と同様に善光寺参詣は旅人の憧れであり、この街道の通行は多かったものと推測できる。

(図表 2) 上野国における主な街道



(出典) 『江戸時代人づくり風土記』より筆者加工

### 1.3 上野国が登場する道中記

上野国が記載されている道中記のうち、主に中山道沿いが収録されているものが4種類、高崎宿からの三国街道沿いが収録されているものが1種類、根本山への参詣を目的としたものが1種類の計6種類存在する。中山道沿いが収録されている4種類の道中記は、収録範囲が重なる部分もあるが、宿場の順番や店舗の軒数が違う箇所が存在する(図表3)。

また、道中記の記載は、いずれも信州部分までに止まっている。原本の最後には、続編の出版も示唆されており、存在した可能性は高いがその先の道中記は管見の限り発見できていない。そのため、中山道全体の検討を行うことはできなかった。

(図表3) 中山道を収録している『道中記』

書名	出版年	道すじ	店舗数 (軒)	麵類屋 (軒)	備考(違い)
					I. 板橋宿からの違い II. 追分宿からの違い
『諸国道中商人鑑 中仙道之部』	1827	板橋宿～木 曾本山宿	396	39	I. 板橋宿→戸田渡船場→萩宿 II. 追分宿→小田井→岩村田→塩名田 →八幡→望月→芦田→長久保→和田→ 下諏訪→塩尻→洗馬→木曾本山
『復刻 諸国道中 商人鑑 中仙道・善 光寺之部 全解説』	1989 (1827)	板橋宿～善 光寺宿	495	24	I. 板橋宿→川越白子→武州川越→戸 田渡船場→萩宿 II. 追分→善光寺道小諸→善光寺道田 中→善光寺道海野→善光寺道上田→善 光寺道坂本→善光寺道戸倉→善光寺道 矢代→善光寺道丹波島→善光寺の部
『商家高名録』	1827	本庄宿～追 分宿	167	15	I. — II. 追分宿の店舗掲載順序が違う
『諸国道中商人鑑』	1827	板橋宿～上 州本宿	112	12	I. 板橋宿→戸田渡船場→武洲川越→ 武州松山 II. —

(出典) 筆者作成

(注)『復刻 諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部 全解説』が出版されたのは1989年であるが、原本である『諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部』は1827年に出版されている。

## 2. 中山道における麵類屋

### 2.1 上野国部分の麵類屋

中山道沿いの4種類の道中記は、記載内容の違いが存在するが、上野国の麵類屋の数については違いは見られなかった(図表4)。特徴は、安中宿の「藤屋」で名物として「しなのそば」が記載されている点である。江戸時代後期には信州の名物としてそばが他県でも提供されていたことが分かり当時からブランド化していた様子がうかがえる。

(図表 4) 上野国における麵類屋

	軒数	表記
新町	1	うどんそば
高崎	2	そばうどん、うどんそば
板鼻	1	うどんそば
安中	2	名物しなのそば、うどんそば
松井田	2	うどんそば、名物うどんそば
計	8	

(出典) 筆者作成

(図表 5) 安中宿の「藤屋」



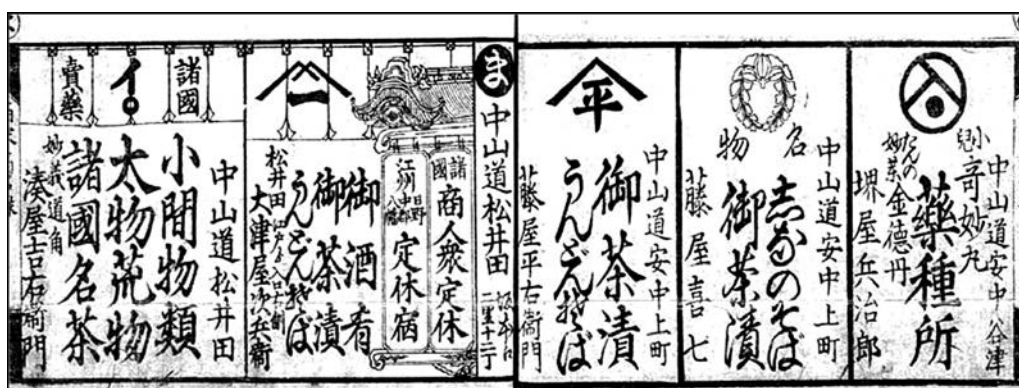
(出典) 『諸国道中商人鑑中仙道』

## 2.2 二種類の『道中記』における相違点

『諸国道中商人鑑 中仙道之部』と『復刻 諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部 全解説』の2つの史料の上野国内の内容については、安中宿から松井田宿に違いが見られる。図表6では、安中宿の次の宿場は松井田宿になっているのに対し、図表7では、安中宿に「山田屋」の1軒が追加され、妙義山への案内が追加され松井田宿の記載となっている。

収録範囲は重なる部分もありこの部分は同じ版木を用い、収録範囲・内容に応じて改良を加えながら何度も作り変えられていたことが考えられる。

(図表 6) 『諸国道中商人鑑 中仙道』における安中宿から松井田宿



(出典) 『諸国道中商人鑑 中仙道』

(図表 7) 『復刻諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部 全解説』における安中宿から松井田宿



(出典) 『復刻 諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部 全解説』

### 3. 『諸国道中商人鑑』における麵類屋の記述

#### 3.1 『諸国道中商人鑑』とは

『諸国道中商人鑑』は 1827 (文政 10) 年に出版されたもので、中仙道の脇街道である俗称姫街道沿いの宿場の様子が書かれている。道筋は、板橋宿から上州本宿であり、脇街道の史料として価値の高いものとなっている。

#### 3.2 『諸国道中商人鑑』に書かれた麵類屋

『諸国道中商人鑑』の掲載軒数は 112 軒、麵類屋は 12 軒である。上野国の藤岡宿から下仁田宿までの麵類屋は 6 軒である (図表 8)。

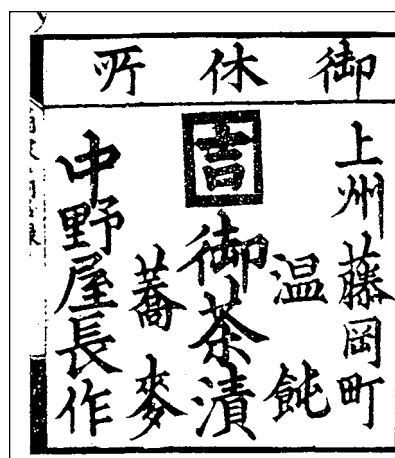
「そば」、「うどん」の表記以外に、松山宿では「めんるい」、小川宿では「素麵卸」の記載があり、素麵は卸売業として成り立っていたことも判明する。また、うどんは漢字で「温鈍」とある (図表 9)。

(図表 8) 『諸国道中商人鑑』における麵類屋

	軒数	表記
板橋	1	温鈍 蕎麦
戸田渡船場	1	二八そばうどん
川越	1	うどんそば
松山	1	めんるい
小川	1	素麵卸
児玉	1	二八うどんそば
藤岡	1	温鈍 蕎麦
吉井	1	二八うどんそば
一ノ宮	2	そばうどん
下仁田	2	名物二六うどん、うどん
計	12	

(出典) 筆者作成

(図表 9) 「藤岡宿」の「中野屋」



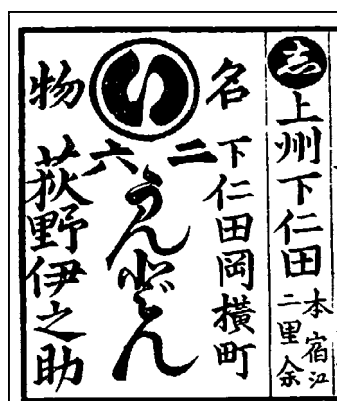
(出典) 『諸国道中商人鑑』

### 3.3 「二六そば」と「二八そば」の違い

「二八そば」の名称の由来は定まっていないが、そばの代金が  $2 \times 8 = 16$  文であったためとされる説や、そば粉とつなぎの小麦粉とを混ぜる割合が 8 : 2 であるためとされる説が存在する。

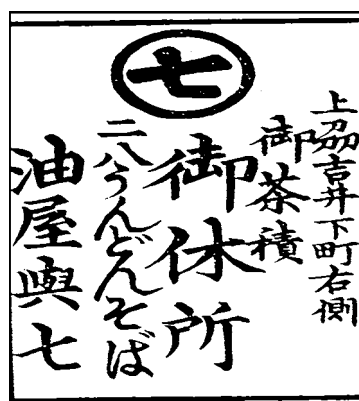
江戸時代に書かれた『守貞謄稿』には「二八そばは寛文四年に始まる、云々。すなわち価十六銭を云ふなり。慶応に至り、諸価頻りに騰揚す。これによって、江戸蕎麦賈、官に請ひて価を増し二十銭とし、また尋いで二十四銭となる。故に招牌の類の二八を除く。江戸しかり。京坂も恐らくは同じからん。しかも二十四銭になりしかど、三八とは云わず。」とある。このことから「二八そば」は寛文 4 (1664) 年から始まったことがわかる。また、『江戸語大辞典』では「原義は、小麦粉二合・蕎麦粉八合を和して打つ事をいう。一杯十六文の蕎麦切り。」とある。「二六そば」の名前は『日本国語大辞典』では「一杯の価が十二文のそばやうどん」とあり、下仁田宿で見られる「二六うどん」も値段を示していたのではないかと考える。

(図表 10) 下仁田宿の「荻野屋」



(出典) 『諸国道中商人鑑』

(図表 11) 吉井宿の「油屋」



(出典) 『諸国道中商人鑑』

#### 4. 『諸業高名録』における麵類屋の記述

##### 4.1 『諸業高名録』とは

『諸業高名録』は、1831～1839（天保2～10）年に出版されたもので、主に三国街道沿いの宿場の道中記である。道筋は、上州高崎宿から長岡宿までであり、途中四万温泉街の記載も見られる。諸国の商人を対象に作られたものであり、茶屋、宿場、薬屋、買次問屋などが記載されており、商人に便利な内容になっている。

『諸業高名録』の底本には4本（柳屋本、天田本、南雲本、渋川本）あるとされている。本稿では、みやま文庫に収録されている『諸業高名録』を使用した。これは4本を総合したもので各底本の不足した部分を補っているものである。

##### 4.2 『諸業高名録』に描かれた麵類屋

掲載軒数は205軒、麵類屋は15軒である。他の道中記に比べ「そうめん」の記載が多い点が特徴的である。そして「そうめん」以外の麵類の名称においても、湯澤宿では「そうめん・そはきり」の2種類、関山村では「そは・うんとん・そうめん」の3種類、吾妻郡川原湯宿では「そうめん卸」の卸売店とそれぞれ異なったものになっている。

(図表 12) 『諸業高名録』における麵類屋

	軒数	表記
高崎	2	そばうどん
金古	1	「二八」の文字
上野田	3	うんとんそば
渋川	1	そはうんとん
金井	1	そはうんとん
湯澤	1	そうめんそはきり
関山村	1	そはうんとんそうめん
吾妻原町	1	そばうどん
吾妻郡川原湯	1	そうめん卸
吾妻大戸宿	1	うんとんそは
上州三之倉	1	二八そはうんとん
室田	1	そはうんとん
計	15	

(出典) 『諸業高名録』より筆者作成

(図表 13) 金井宿「小野村屋」の様子

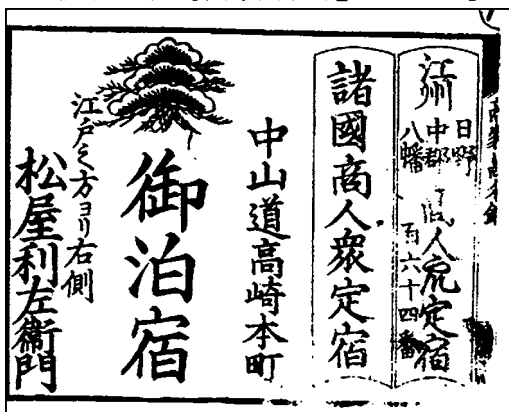


(出典) 『諸業高名録』

#### 4.3 二種類の道中記に描かれた高崎宿の「松屋」

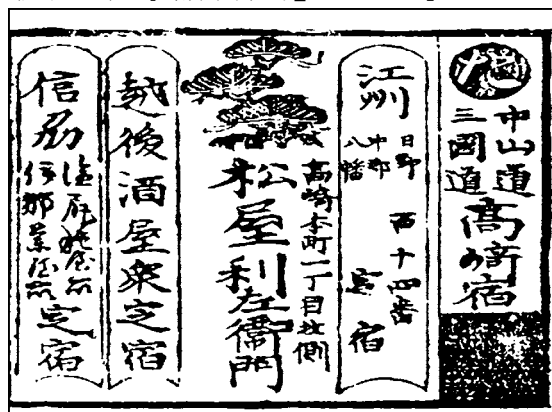
麵類屋の記載ではないが、高崎宿の「松屋利左衛門」は『商家高名録』(図表 14)、『諸業高名録』(図表 15)の双方に記載されている。『商家高名録』は 1827 年に刊行、『諸業高名録』は 1831~1839 年に刊行されており、年代の違う別史料に同じ店が掲載されている珍しい例である。

(図表 14) 『商家高名録』の「松屋」



(出典) 『商家高名録』

(図表 15) 『諸業高名録』の「松屋」



(出典) 『諸業高名録』

### 5 『根本山参詣ひとり案内』における麵類屋

#### 5.1 『根本山参詣ひとり案内』について

1859 (安政 6) 年に出版されたもので、根本山神社参詣のための道中記である。根本山神社は栃木県と群馬県の境界にある山である。記載されている道筋は日本橋から妻沼宿、太田宿、桐生新町などを通るものである。

各宿場の宿屋や休憩所などが記載されており、各種商店の広告は見ることができない点の特徴となっている。東上州の街道関係は当時書かれることが少なく史料的に価値の高いものと言える。



## 5.2 『根本山参詣ひとり案内』に記載されている麵類屋

『根本山参詣ひとり案内』に掲載されている総数は74軒、麵類屋は10軒である。上州部分の記載は中奈良村宿から大前宿であり、麵類屋は7軒見られる。

図表16の「二八」の表記についてであるが、他の道中記で「二八」のみの記載が見られるのは『諸業高名録』の金子宿の1軒である。それと比較すると『根本山参詣ひとり案内』では「二八」のみの表記が多くなっている。しかし、文字の判別が難しいため「二八」のみの表記と数えた店も存在する。例えば、図表17は矢島村の「油屋」の店であるが「二八」の下に文字が書かれている。おそらく「そば」、「うどん」と続くのであろうが文字の確認ができないため「二八」のみの表記とした。

(図表16) 『根本山参詣ひとり案内』中の麵類屋

宿場名	軒数	表記
戸田川渡場	1	※5.3で記載
上尾	1	二八そばうどん
熊谷	1	「二八」の文字
中奈良村	1	二八そばうどん
矢嶋村	1	「二八」の文字
高沢	2	「二八」の文字
山地村	2	「二八」の文字
大前	1	「二八」の文字
計	10	

(出典) 筆者作成

(図表17) 矢島村の「油屋」



(出典) 『根本山参詣ひとり案内』

## 5.3 二種類の道中記に描かれている「永富屋」

戸田川渡船場の「永富屋吉兵衛」の店は『根本山参詣ひとり案内』と『諸国道中商人鑑』に登場する。図表18は『諸国道中商人鑑』、図表19は『根本山参詣ひとり案内』のものであるが、記載方法の違いが分かる。図表18では、「二八そばうどん」の文字が記載されており麵類の提供を行っていたことが分かる。図表19では戸田川を船で渡る様子と店構えが記載されており、麵類の表記を見ることはできない。しかし、双方の店は中山道戸田渡船場にあり、店主の名前も同じであることから同一店と考えた。そのため、図表16の戸田渡船場においても麵類屋として数に含めた。

『諸国道中商人鑑』の出版された1827年の32年後である1859年に『根本山参詣ひとり案内』は出版されており、掲載図の違いが比較できるものとなっている。

(図表 18) 『諸国道中商人鑑』の「永富屋」 (図表 19) 『根本山参詣ひとり案内』の「永富屋」



(出典) 『諸国道中商人鑑』



(出典) 『根本山参詣ひとり案内』

#### まとめ

江戸時代の群馬県においては、五街道の一つである中山道や脇街道の道中記、参詣だけを目的とした道中記の存在が確認できる。そして、1820年代に入ると外食としての麺類屋が『道中記』中にも記載されるようになる。記載方法の多くは、「そば」と「うどん」を併記しているが、『諸国道中商人鑑』の小川宿の「素麺卸」、『諸業高名録』の吾妻郡川原湯宿の「そうめん卸」のように「そうめん」の名称も見られる。また、『根本山参詣ひとり案内』で比較的多く見られる記述方法の「二八」であるが、これは「二八そば」あるいは「二八そばうどん」を略したものと考えられるため麺類屋とした。

麺類屋には、休憩所として利用されている場合（戸田川渡場の「永富屋」）も見受けられ「そば」、「うどん」、「二八」の文字が見られない店においても麺類を提供していた可能性が考えられる。そのため今後、他の史料や道中記の発見により新たに追加される店も増えるであろう。

図表 20 は、各道中記における上野国内の麺類屋数を比較したものであるが、中山道が記述されている『諸国道中商人鑑 中仙道之部』、『復刻 諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部 全解説』、『商家高名録』では 6.6～6.7%、中山道の脇街道沿いの『諸国道中商人鑑』では 12.2%、『根本山参詣ひとり案内』では 21.2%となっている。出版の目的や道すじの違い等はあるものの、西上州（西毛地域）を通る『諸国道中商人鑑』より、東上州（東毛地域）を通る『根本山参詣ひとり案内』の麺類屋の割合は約 10%程度高くなっている。また、中山道の道中記と『根本山参詣ひとり案内』を比較すると約 15%の差が存在する。この違いは、出版の目的の違いであるのか、農業生産などの地域的特性の違いなのかは、今後の課題とする。そして、上野国以外の国（武蔵野国と信濃国）との麺類屋数の比較を行うことで、上野国の特徴が見えてくるのではないかと考えている。

(図表 20) 各道中記における上野国内の店舗数と麵類屋

書名	出版年	道すじ	上野国内の店舗数	麵類屋 (軒)	割合 (%)
『諸国道中商人鑑 中仙道之部』	1827	板橋宿～木曾本山宿	119	8	6.7
『復刻 諸国道中 商人鑑 中仙道・善 光寺之部 全解説』	1989 (1827)	板橋宿～善光寺宿	122	8	6.6
『商家高名録』	1827	本庄宿～追分宿	122	8	6.6
『諸国道中商人鑑』	1827	板橋宿～上州本宿	49	6	12.2
『根本山参詣ひと り案内』	1859	日本橋～妻沼宿、太田宿など	33	7	21.2

(出典) 筆者作成

(注) 『諸業高名録』は4つの底本をまとめたものであるため、図表 20 には加えなかった。

上野国内の店舗数の項目についての宿場の範囲は、『諸国道中商人鑑 中仙道之部』、『復刻 諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部 全解説』、『商家高名録』では新町宿から坂本宿まで。『諸国道中商人鑑』は藤岡宿から上州本宿まで。『根本山参詣ひとり案内』は中奈良村宿から大前宿(太田宿・桐生宿含む)である。

最後に

今回は第 11 回日本うどん学会全国大会への参加、そして発表する機会を与えて下さり、関係者の皆様方に心よりお礼申し上げます。発表時に様々なご意見を下さった出席者の皆様にもお礼申し上げます。開催地が群馬県ということもあり、中山道を中心とした街道沿いの麵類屋の研究内容を発表しました。細かい地名等も多々登場し、分かりにくい点については申し訳ございません。この経験を生かし今後も、うどんを中心とした研究を進めていきたいと考えております。

参考文献

青木裕編(平成 10 年)『根本山参詣ひとり案内』みやま文庫 151

江戸時代人づくり風土記編纂室(1997 年)『江戸時代人づくり風土記 10 群馬』農山漁村文化協会

萩原進(平成 2 年)『諸国道中商人鑑』みやま文庫 117

萩原進、近藤義雄編(昭和 58 年)『商家高名録・諸業高名録』みやま文庫 89

奥村彪生(2009 年)『日本めん食文化の一三〇〇年』農山漁村文化協会

尾崎行也解説(平成元年)『復刻諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部 全』郷土出版社

喜田川守貞・宇佐美英機校訂(1996 年)『近世風俗史一(守貞謄稿)』岩波文庫 岩波書店

木村茂光編『雑穀Ⅱ粉食文化論の可能性』(2006 年) 青木書店

群馬県史編さん委員会(昭和 59 年)『群馬県史 資料編 25 民俗 1』

群馬県史編さん委員会(昭和 55 年)『群馬県史資料編 27 民俗 3』

松田勇編（昭和 50 年）『江戸語大辞典』講談社  
松本忠久（2011 年）『めんと和菓子の夜明け ー索餅の謎を解くー』丸善出版  
峰岸純夫校訂（2003 年）『史料篇集 135 長楽寺永禄日記』続群書類従完成会  
『聞き書「群馬の食事」日本の食生活全集 10』（1990 年）農山漁村文化協会  
『粉もの上州風土記』（平成 22 年）群馬県立歴史博物館  
『日本国語大辞典 第 15 卷』（昭和 50 年）小学館  
長野県立長野図書館 信州デジくら <http://digikura.pref.nagano.lg.jp/>

## うどん出汁の東西格差に海流がおよぼした影響

鹿島 基彦（神戸学院大学 人文学部）

## 要旨

うどんのかけ汁には東西格差があり、東日本は濃色で出汁は鰹主体、西日本は淡色で出汁は昆布主体の傾向がみられる。この原因には海流が深く関わっている。海流の安定性から昆布を供給した北前船は太平洋岸側を敬遠して日本海岸側および瀬戸内海を主に通ったこと、そして、南から流れてくる黒潮と混合域の存在により鰹は南東北以南の太平洋岸側でよく捕れたこと、これらの結果として、関西・瀬戸内では昆布が入手しやすく、関東・東海では鰹が入手しやすくなった。海流の影響によって出汁の食材供給に地域差が生じたことにより、うどんのかけ汁に東西格差が生まれた。

## 1. はじめに

東西に分けて対比表現されることの多い日本の文化であるが、日本は南北にも長い国である。比較的大きな島である九州から北海道までに限定しても、北緯 30~46 度の南北およそ 16 度におよぶ。これはおよそエジプトのカイロからスイス、アメリカのフロリダからカナダのモントリオールの南北差に相当する。

南北の違いは気候の違いを生み、それは植生の違いを生んだ。加えて、日本列島は大気や海洋の循環の境や、温帯と冷帯の境をまたぐため、気候と植生の違いはより顕著である。もし日本列島が 5 度程度南にずれていたら、今よりもずっと気候と植生の格差は小さかったであろう。

南北格差に伴う気候と植生の違いは、各地でとれる産物や産業発展に違いをもたらした。これはそう広くない日本に多様な特産品が発展した大きな原因にあげられる。各地の特産品の違いは交易の需要を生み、日本海岸沿いの海路「北前船航路」や太平洋岸沿いの陸路「東海道」などの街道が発達した。特に、大量の物資を運搬できる海運が利用出来たことにより、地元産でないものも比較的安価に入手出来るようになった。

日本の代表的な小麦食である「うどん」。米が万人に行き渡るようになったのはごく最近のことで、うどんやそれに類するものは全国各地の日常食であった（江原ほか、2009）。最も一般的なうどんの形態は、「熱かけ」うどんであろう。これは小麦粉から作ったひも状の「麺」と、海産物などからとった出汁に醤油などを加えた「かけ汁」によって主に構成される。

かけ汁には、かなりの多様性と地域性が見られる。出汁には、鰹や昆布をはじめ、讃岐ではかたくち鰯（いりこ）、九州では飛魚（あご）なども使われる。また、かけ汁の色に大きく影響する「醤油」にも地域性は強く、関西は龍野の淡口醤油、関東は野田の濃口醤油（奥村、2009）、中京は武豊の溜醤油や碧南の白醤油（高橋、2013/9）といった特徴が今日でも見られる。

本研究では、うどんのかけ汁に東西日本で違いが生じた原因として、出汁の地域性と物流に着目して、「海流説」を提案する。

## 2. かけ汁の色および出汁の東西格差

うどんのかけ汁の色は大きく濃色系と淡色系に分かれる。東京から博多までの東海道・山陽新幹線駅におけるかけ汁の色は、滋賀県の米原駅と愛知県の名古屋駅の間で最も差が大きい調査結果もある（日本テレビ、2001）。もう少し広く見ると、その境は富山県内、石川県内、福井県内、滋賀県と岐阜県の境（関ヶ原）、奈良県と三重県の境付近にあると考えられている（図表 1）。濃色系の代表としては関東の濃口醤油と鰹節や中京の溜醤油と雑節、淡色系の代表としては関西の淡口醤油と昆布を主に鰹節を背後に加えたかけ汁がある（奥村、2009）。また、このうどんの境は、雑煮の丸もち・角もちの境（浅井、2007；奥村、2008）、雑煮のみそ仕立て・すまし汁の境（奥村、2008）、日本にある三つの食文化境界線のうちの第一次味覚境界線（近藤、1976）とも一致している。様々な食文化の共通の境になっていることが伺える。

カップ麺うどん「どん兵衛」を作る日清食品は、出汁に鰹と肉エキスをを用いた濃色の東日本用と、昆布と鰹を用いた淡色の西日本用の二種類を県によって売り分けている（奥村、2009；日清食品、2013/9）。東日本用は、新潟、長野、岐阜、三重まで、それより西は西日本用である（図表 2）。東洋水産のカップ麺うどん「赤いきつね」も同様に地域によって売り分けている（東洋水産、2013/9）。

出汁と醤油の相性については、人間の味覚と趣向に大きく依存するために確認が難しいが、関西には昆布主体かつ淡色（淡口醤油）、関東には鰹主体かつ濃色（濃口醤油）の組み合わせが一般に見られる（図表 3）。これに従い、以後、かけ汁の濃淡色の違い＝出汁の鰹主体と昆布主体の違い、として考察する。なお、中京の溜醤油と関東の濃口醤油は異なる醤油であるが、「出汁」との相性という観点からみると、どちらもクセのある鰹と相性の良い濃い目の同種の醤油とみなせるだろう（逆に、味の弱い昆布と相性の良い淡口醤油）。



富山・関ヶ原・大垣・岐阜・尾張一宮は濃在地区(奥村彪生 作成)

図表 1 糸魚川静岡構造線（フォッサマグナ）と、うどんのかけ汁の濃淡色を分けるライン（奥村、2009）。



図表 2 濃色は東日本用、淡色は西日本用の「どん兵衛」を販売する地域（日清食品、2013/9）。

	関西	関東
出汁	昆布、鰹、うるめ鰯	鰹
醤油	淡口醤油、高塩（単分量あたり）	濃口醤油、低塩（単分量あたり）
色	淡色	濃色
水	軟水傾向（軟水）	硬水傾向（軟水）
習慣	かなり飲む	ほとんど残す（塩分も出汁も2倍以上）
呼称	だし	つゆ

図表3 うどんのかけ汁の関東と関西の特徴（奥村、2009）。

### 3. 東西格差の原因諸説

関東と関西のかけ汁の違いの原因には様々な説が考えられている。例えば、奥村（2009）は次の五つの説をあげている。

(1) 関東そば切説： 関東ではそばがよく採れたことや湯で時間が短い簡便性から「そば切」が人気で、特につけ麺型の冷ざる系のそば切が普及したため、それに合う醤油も出汁も濃いつけ汁が普及した。それに伴って、うどんも冷ざる系が普及し、それを転用したことから熱かけうどんは濃いかけ汁になった。

(2) 関西ケチ説： 関西では節約を優先する風潮があるので、醤油も出汁も使用量の少ないかけ汁になった。

(3) 江戸っ子粋説： 江戸っ子は粋なこと（カッコ良さ）を重視するために、かけ汁を残す習慣があったため、かけ汁が濃くなった、とするもの。しかし、仮に関東でも関西のようにかけ汁の色と塩分濃度が薄かったとしても、これが原因ならば、同じく残したと考えることが出来る。したがって、関東ではかけ汁を残す傾向はあったかもしれないが、それがかけ汁が濃くなった原因としては考えにくい。むしろ原因と結果が逆の誤解釈であろう。

(4) 京都上品説： 京都をはじめとした関西では色が淡くかつ甘みを押さえた上品なものを好んだ、とするもの。ただし、何を持って上品と感じるのかは判断が難しい。

(5) 江戸上水道整備説： 江戸では徳川幕府が町を計画的に作ったために、上水道がかなり整備されて、きれいな水が手に入りやすかった。そのため、冷ざるが普及したため、それに合う醤油も出汁も濃いつけ汁用が普及した。それを転用したことから熱かけうどんは濃いかけ汁になった。逆に、関西は上水が十分に整備されておらず、衛生面から熱かけうどんにならざるを得なかった。そのため、熱かけうどんに合う出汁の味が生きる醤油の淡いかけ汁が普及した、とするもの。今日では冷ざる系は関西でも普及していることから、上水道の影響は十分に考えることが出来る。

日本テレビ（2001）やうどんガイド（2013/9）は、次の説をあげている。

(6) 地質水質説： 水質は通過する地層の地質によって決まる。糸魚川静岡構造線（フォッサマグナ）を境に東側は関東ローム層といわれる火山灰質なため比較的ミネラル分が多い硬水傾向の軟水であり、西側の中部以西では比較的ミネラル分の少ない軟水傾向の強い軟水である。このミネラル分の違いが効き、関東では昆布出汁が出にくいのに対し、関西では出やすい違いが生じたため昆布普及に違いが生じ、昆布の味を活かした醤油味の薄いかけ汁が関西で普及し、関東

では普及しなかった、とするもの。この説ははっきりとした地質学的な根拠を基に関東と関西の違いについて説明しているので有力な原因の一つに考えることができるが、中京を考えると矛盾が生じてしまう。中京は地質水質は関西系だが、かけ汁は濃色系の関東系である（図表 1）。

東洋水産（2013/9）は、関東と関西の比較ではなく、東海道での連続性を分断する解釈をあげている。

(7) 木曾三川分断説： 岐阜県および愛知県の濃尾平野西部を流れる木曾三川（木曾川、長良川、揖斐川）は三つの流れが交じり合うために洪水が多く街道が分断されることが多かった。そのため木曾三川をまたぐ交流が少なくなり、うどんのかけ汁にも違いが生じた。この説は関ヶ原付近での分断は説明しているが、中京から関東にいたる「濃色かけ汁」の連続性については説明していない。

#### 4. 東西格差の海流説

##### 4.1 北前船による昆布供給

関西のうどんの代表的な出汁である「昆布」は、まだ物流体制の整っていない奈良時代から貴重な献上品であった（清水、2012）ことから、その味に人気があったことが伺える。

うどんをはじめとして、昆布は関西で普及したが、関東～中京では比較的普及しなかった。しかし、昆布の産地は関西やその近隣地域ではなく、日本最北地域の北海道である。地域性のある食文化の場合には、地元でとれる食材を利用したものが多く、逆に遠くから輸送した食材は珍しい。昆布の場合には物流の都合による原因があった。

戦国時代～明治時代には北前船・北前船交易と呼ばれる、春から秋にかけて北海道と大阪を 1 往復する海運が栄えた（図表 4、5）。最大消費地の江戸があり、北海道～大阪の最短海路である太平洋岸側（東廻り航路）が主要航路になりそうだが、実際は日本海岸側（西廻り航路）が主要航路であった。効率から考えるとこれは極めて異様なことである。それは日本海岸側の方が海運がしやすかったためと考えられている（村田、2001）。その原因は次に示す海洋科学的な特性にあると考えることができる。



図表 4 北前船（Kiuemon、2011）。



図表 5 北前船交易の主な航路と寄港地（渡辺、2002）。



(1) 不安定で強い海流の流れる太平洋岸側

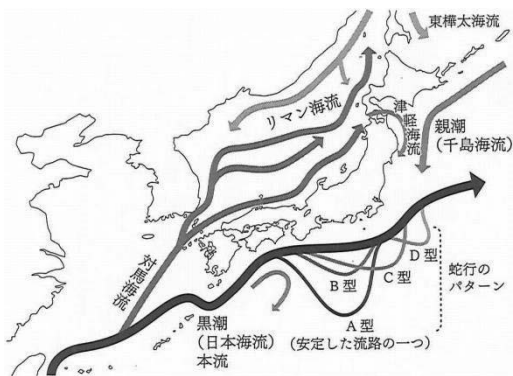
日本の太平洋岸側には南からの「黒潮」と北から「親潮」という西岸境界流と認識される強い海流がある（図表 6）。海流が強いほど海運が海流から受ける影響も強くなる。地球自転による影響で地球上ではコリオリ力と呼ばれる（北半球では）右向きに働く力が生じる。その強さは自転軸に直角な方向に大きく、並行な方向は 0 になるため、地表面沿いに働く力を考えるとコリオリ力は極域ほど強く、赤道で 0 になるという緯度によって異なる性質（ベータ効果）を持つ。これにより、大洋の西端には強い海流（西岸境界流）が生じる。

仮に海流が強くて不安定でも一定方向に流れていればよいが、不安定ならば海運の大きな障害となる。そして、太平洋岸側の海流は、次にあげる不安定な性質を持つ。

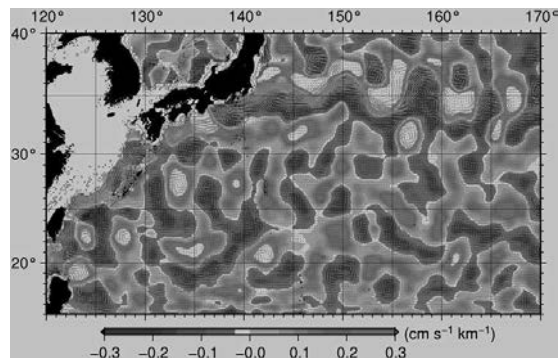
大阪～東京間の沖合を流れる黒潮の流路は長期的に見ても不安定である。黒潮は比較的岸近くを流れる「非大蛇行流路」を取る時と、大きく沖合へ蛇行する「大蛇行流路」を取る時とがあり（図表 6；Kawabe, 1995）、それは数年～10 年規模で移り変わると考えられている（川辺, 2003）。そのため、経験が頼りの北前船の時代には黒潮とその再循環流の位置や向きを知ることは難しかったはずである。なお、この流路の変遷の原因は未だ解明されていない。

九州～東京間の沖合では、黒潮の流路は数ヶ月単位の短期的に見ても不安定である。大洋の西部には中規模渦と言われる直径数 100 km 程度の渦が多数ある。これらはベータ効果の影響によって西に運ばれ、黒潮や親潮などの海流と干渉してその流路を乱し、黒潮の流路を小さく蛇行させるためである（図表 7；Kashima ほか, 2009）。

東京～北海道間にあたる北関東・東北の太平洋岸沖には混合域や混合水域と呼ばれる不安定な海域が存在する。その理由は、南方からの西岸境界流である黒潮と、北方からの西岸境界流である親潮がせめぎ合い、そこに東方から中規模渦が訪れ、さらに西方から津軽暖流が入り込むためである（鹿島ほか, 2006）。このように混合域では海流を判断することが難しかったために、黒潮や親潮の速い流れに乗って遠く太平洋の沖合にまで流される恐れがあることは昔から知られていた（村田, 2001）。



図表 6 日本周辺の主な海流の概念図（浅井, 2007）。



図表 7 人工衛星による海面高度計観測から推定した 2004 年 7 月 10 日における日本周辺の海面高度偏差。農色は時計回り渦、淡色は反時計回り渦、灰色ベクトルは流れを示す。

## (2) 海流と風の安定した日本海岸側

九州から北海道までの日本海岸側には、岸沿い北向きに安定した対馬暖流（第一分枝）が流れている。この海流は下関から北海道方面に行くには大変好都合であった。これは沿岸境界流と呼ばれる沿岸と沖合の塩分濃度の違いによる水の密度差によって、弱いが岸に沿って安定した海流が出来る性質による（宇野木、1993）。沿岸境界流は太平洋岸側にも出来るが、強い西岸境界流や中規模渦の流れのほうがはるかに支配的である。それに対して日本海の東端である日本海岸側には、先述（4.1 節（1））の理由から、西岸境界流のような強い海流はできず、また、中規模なども訪れないために弱い岸沿いの海流である沿岸境界流が残りやすい。

北海道から下関方面に航海する際には、日本海岸側には「あいの風」と呼ばれるほどよい北寄りの風が夏から初秋にかけて吹き、昔から重宝されていた（浅井ほか、2001）。また、冬の日本海域はモンスーンの強い北～北西の風によって大荒れになるので（川村ほか、2003）海運には不向きである。

## (3) 北前船の低い航海性能

江戸幕府の鎖国政策として外洋航行可能な大型船建造は禁止されていた（村田、2001）ために、比較的小型で、追風しか風は利用できない帆掛け舟形式（横帆装）（尾本ほか、2000）が主流になったと考えることが出来る。さらに、松前藩（北海道）の税は船の幅、深さ、船底の板（カワラ）の長さを基準に決められていたので、ずんぐりとした船型になっていった（北川ほか、2007）。このような諸事情から、航海性能が低かったため、なおのこと海流と風の影響は大きかったであろう。

このように、太平洋岸側は海流が不安定で海運が難しかったのに対して、日本海岸側は安定していたために海運に向いていたことなどが効いて、北前船交易の主要な航路は日本海岸側を通る西廻り航路になった。その結果として、日本海沿岸、瀬戸内、関西に昆布が多く安価に供給されたと考えることが出来る。

なお、北前船交易の行程についても海流と風が影響し、春から夏にかけて北上し、夏から秋にかけて南下し、冬は運休もしくは瀬戸内海を運行するに至ったと考えることが出来る。

## 4.2 黒潮と混合域による鯉供給

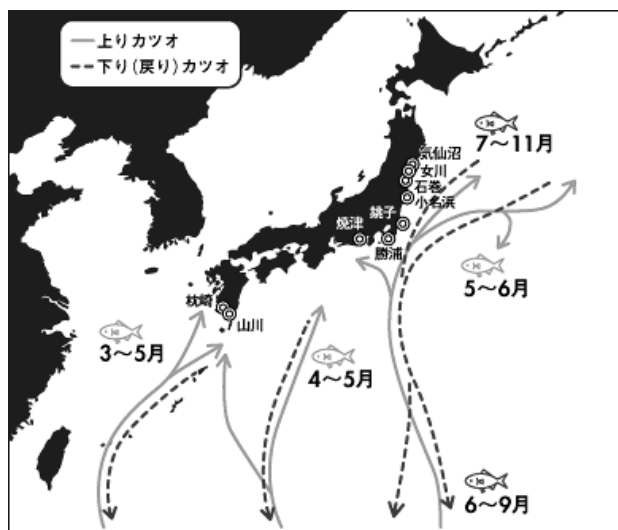
### (1) 太平洋岸側でよく捕れる鯉

日本南岸沖には黒潮がずっと流れておりその北側には混合域が位置するため、南東北地方以南の太平洋岸側では鯉はよく捕れる（図表 8）。鯉は赤道付近で産卵すると考えられており、春になると好エサ場の混合域に向かい、晩夏になると再び南に帰る回遊魚である（農林水産省、2008）。混合域が好エサ場である理由は、黒潮の高水温と親潮の高栄養分が混ざり、プランクトンの増加に程よい環境が整うためと考えられている。

混合域が日本の太平洋岸側に顕著に形成される原因は、そこが大洋の西端にあたるために西岸境界流が流れていることと、南北からの西岸境界流が出合う緯度に日本が位置することである。もし混合域が日本南方にあったならば、日本近海で鯉は容易に捕れず、日本の食文化は大きく異なっていたであろう。また、昆布の運搬を阻んだ混合域の存在が、逆に、鯉を日本近海に呼び寄せる原因になっていることは、両者の供給地が重複しない原因になっている。

### (2) 日本海岸側であまり捕れない鯉

鰹は日本海に多くは回遊しないので日本海岸側ではあまり捕れない（図表 8）。それは日本海岸側では顕著な混合域が形成されないためと考えることが出来る。その原因には、日本海岸側が大洋の東端にあたるために沖合に西岸境界流がないことと、日本海が太平洋ほど大きくないために日本海の西岸境界流は強くないこと、日本沿岸域には南からの対馬暖流はあるものの北からの海流がないことなどがあげられる。



図表 8 カツオの代表的な回遊経路（農林水産省、2008）。

#### 4.3 海流説の妥当性と矛盾点

地質水質説（3章（6））では、うどん出汁の東西境界である関ヶ原と、地質水質境界である糸魚川静岡構造線のずれを説明できなかった。それに対して海流説では、北前船によって昆布が入手し易かった関西・瀬戸内・日本海沿岸（昆布供給圏）と、鰹が入手し易かった関東・東海地方を含む南東北以南の太平洋沿岸（鰹供給圏）の両供給圏の境がちょうど関ヶ原となり、うどん出汁の東西境界と一致する。

木曾三川分断説（3章（7））では、関ヶ原での分断は説明出来るが、中京から関東までの連続性は説明出来なかった。しかし、海流説では、この分断と連続性の両方を説明することが出来る。

少なくとも関東～関西間については、海流によってうどん出汁の食材供給の違いが生じ、うどん出汁の地域性に最も大きな影響を与えたと考えることが出来る。

一方、日清食品の「どん兵衛」は鰹供給圏である関東系を東北地方で販売していることから判断すると、東北地方の日本海岸側のうどんには関東系の傾向が強いと考えることが出来る。しかし、海流説では日本海岸側は昆布供給圏にあたるため、東北地方の日本海岸側は関西系になるはずである（森貞俊二私信）。さらに、うどん出汁の地域性を決める原因は複数あるはずであり、それぞれの地域や境界毎に支配的な要素がそれぞれ異なるのは自然であろう。今後は、東北、九州、南四国を含む関東～関西間の外の地域の地域性と原因について調査・研究を進める必要がある。

#### 5. まとめ

うどんのかけ汁には、関ヶ原付近を境に東日本は濃色で鰹主体、西日本は淡色で昆布主体とい

う東西格差がみられる。大手メーカーのカップ麺うどんも東西日本で売り分けているほどである。その違いを説明する解釈は、これまでいくつか提唱されているものの、どの説も決め手に欠けていた。そこで本論では、海流による食材供給決定によって東西格差が生まれたとする「海流説」を新たに提唱した。

北海道でしか採れない昆布が関西などの西日本で普及した理由は、海流が安定しているなどの理由から昆布を供給した北前船交易の航路が日本海岸側および瀬戸内海になったことにより、昆布が多く安価に供給されたためである。太平洋岸側に流れる黒潮と親潮は西岸境界流と呼ばれる強い海流であり、両者が出合う海域は海流の複雑な混合域であり、日本南岸沖の黒潮は大蛇行や小蛇行を繰り返す流路が不安定な特質を持つ。これらの理由から太平洋岸側の海流は不安定で海運に適さなかった。一方、日本海岸側を流れる対馬暖流は沿岸境界流として岸沿いを流れる特性をもち、東方から擾乱もやって来ず、夏から初秋にかけてはほどよい風が吹く。これらの理由から日本海岸側の海流は安定しており海運に適していた。さらに、鎖国政策に由来する北前船の低い航海性能が海況からの影響をより大きくした。

鰹は南東北以南の太平洋岸側でよく捕れる。それは太平洋岸側は大洋の西端にあたるために西岸境界流である南からの黒潮と北からの親潮が出合うことで好エサ場の混合域が顕著に形成されることと、混合域の出来る緯度に日本があったことに起因している。逆に、同様の理由から日本海岸側では混合域が顕著に形成されないために鰹はあまり捕れない。

これらの理由から、関西・瀬戸内では運搬経路上のために昆布が入手しやすく、関東・東海では地元産の鰹が入手しやすくなり、うどんのかけ汁用の出汁の東西格差を形成していったと考えることが出来る。さらに、うどんは庶民の食べ物であるがために（森貞俊二私信）、食材を安価に大量に入手できるか否かの食材供給の問題は、より大きいと考えることが出来る。

うどん出汁の地域性は様々な原因によって複合的に形成されるので、原因の特定は容易ではない。残念ながら海流説でも日本全体を説明するには至っていない。しかし、関東～関西間の東海道沿いにおけるうどん出汁の東西格差の原因は海流説でうまく説明できたと考えている。

#### 謝辞

うどん素人の私に多くの貴重なご助言を下された日本うどん学会の皆様、特に森貞俊二教授に感謝致します。また、理学畑の私が文理融合の本研究を積極的に進められたのは、神戸学院大学人文学部の先生方の深い理解と御支援によるものが大きいと感じています。ここに改めて感謝致します。海面高度データにはJ-OFUROを使用しました（Kubotaほか、2002）。

#### 参考文献

1. 浅井建爾（2007）： 図解&入門 大人のための日本地理。日本実業出版社、東京、182頁。
2. 浅井富雄、内田英治、河村武（2001）： 増補 平凡社版 気象の事典。平凡社、東京、548頁。
3. うどんガイド（2013/9 閲覧）： うどんの関西と関東の違い。 <http://udon-g.info/info/04.html>。
4. 宇野木早苗（1993）： 沿岸の海洋物理学。東海大学出版会、秦野、672頁。
5. 江原旬子、石川尚子（2009）： 日本の食文化—その伝承と食の教育—。アイ・ケイコーポレーション、東京、155頁。
6. 奥村彪生（2008）： おくむらあやお ふるさとの伝承料理⑩わくわくお正月とおもち。農山漁村

- 文化協会、東京、32 頁.
7. 奥村彪生 (2009) : 日本めん食文化の一三〇〇年. 農山漁村文化協会、東京、547 頁.
  8. 尾本恵市、濱下武志、村井吉敬、家島彦一 (2000) : 海のアジア 2 モンスーン文化圏. 岩波書店、東京、301 頁.
  9. Kashima, M., S. Ito, K. Ichikawa, S. Imawaki, S. Umatani, H. Uchida, T. Setou (2009): Quasiperiodic small meanders of the Kuroshio off Cape Ashizuri and their inter-annual modulations caused by quasi-periodic arrivals of mesoscale eddies. *J. Oceanogr.*, 65, 73—80.
  10. 鹿島基彦、伊藤進一、笈茂穂、清水勇吾 (2006) : 親潮前線の指標水温の推定. *東北海区海洋調査技術連絡会議事録*, 55, 44—47.
  11. Kawabe, M. (1995): Variations of Current Path, Velocity, and Volume Transport of the Kuroshio in Relation with the Larger Meander. *J. Phys. Oceanogr.*, 25, 3103—3117.
  12. 川辺正樹 (2003) : 黒潮の流路と流量の変動に関する研究. *海の研究*, 12, 247—267.
  13. 川村隆一 (編) (2003) : モンスーン研究の最前線 気象研究ノート 第 204 号. 日本気象学会、東京、222 頁.
  14. Kiuemon (2011) : Psycross Home Page 中堀川物語.  
<http://www.psycross.com/story-of-ecchuya/page3.htm>.
  15. 北川健次、関太郎、高橋衛、印南敏秀、佐竹昭、町博光、三浦正幸 (2007) : 瀬戸内海事典. 南々社、広島、590 頁.
  16. Kubota, M., N. Iwasaka, S. Kizu, M. Konda, and K. Kutsuwada, (2002): Japanese ocean flux data sets with use of remote sensing observations (J-OFURO). *J. Oceanogr.*, 58, 213—225.
  17. 近藤弘 (1976) : 日本人の味覚. 中公新書、東京、232 頁.
  18. 清水圭一 (2012) : たべもの語源辞典 新訂版. 東京堂出版、東京、289 頁.
  19. 高橋万太郎 (2013/9 閲覧) : 職人醤油. <http://www.s-shoyu.com/index.html>.
  20. 東洋水産 (2013/9 閲覧) : だしが旨いとおつゆが旨い マルちゃん 赤いきつねと緑のたぬき.  
<http://www.maruchan.co.jp/aka-midori/index.html>.
  21. 日本テレビ (2001) : 知識の宝庫! 目がテン! ライブラリー 大阪うどんうす味の謎.  
<http://www.ntv.co.jp/megaten/library/date/01/10/1028.html>.
  22. 日清食品 (2013/9 閲覧) : ニッポンのうどん 日清のどん兵衛. <http://www.donbei.jp/index2.html>.
  23. 農林水産省 (2008) : aff (あふ). [http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/0808/spe2\\_01.html](http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/0808/spe2_01.html).
  24. 村田良平 (2001) : 海洋をめぐる世界と日本. 成山堂書店、東京、344 頁.
  25. 渡辺義明 (2002) : 新玉島歴史散歩 第 10 話北前船と玉島 (後編).  
<http://sky.geocities.jp/sk291006/rekisi/rsanpo2/dai10wa/index.htm>.

## 寄稿文①

### 研究方法・分野からみるこれまでの記録、そしてこれからの麺文化の研究

三宅 耕三（沖縄女子短期大学）

#### 1 はじめに

なんと、今年（第 11 回全国大会）の学会の研究発表は台風 18 号が関東に最も接近した当日におこなわれた。39 年間の教員生活で学会参加中台風と直面したのは初めてである。ただ、毎年の沖縄女子短期大学の集中講義（8 月）の行き帰りのフライトでは台風は何度も痛い目に遭わされ、たびたび苦汁をなめてきたのでそれほど驚くことではなかったが、それでも今回は、帰路の東海道新幹線の運行状況を気にしての落ち着かない学会になってしまった。ちなみに、本土では台風が「上陸」（たとえば、房総沖に上陸）したと報道されているが、沖縄の人（ウチナーンチュ）は「上陸」とは言わず、沖縄本島をただ今台風が「通過」していますと言うのが一般的である。角川国語辞典によれば、「通過」とは「とおるすぎること」とある。まさに、ウチナーンチュの表現は正鵠を射ている。

この表現とは逆に名称と実際のものが完全に違うめん類が沖縄にはある。それはうどん学会の研究テーマの対象にもなる「沖縄そば」である。「全国生めん類公正取引規約」で定められている「そば」という名称を使う場合の定義は、そば粉が 30%以上混入されていることが条件である。小麦粉 100%で作られている「麺と出し汁」に「沖縄そば」の表示はいかなものかと、本土復帰後の 1976 年公正取引委員会からクレームがついた。しかし、このままでは「沖縄そば」の味などの食文化の伝統は守れないのではないかとの思いの中で関係者は必死の粘り強い交渉を国と重ねた。その甲斐あって、2 年後の 1978 年 10 月 17 日に「本場沖縄そば」の名称使用が認可された。このウチナーンチュの努力を見習って、筆者も沖縄女子短期大学総合ビジネス学科で教鞭（客員教授）を執っている間に「本場沖縄そば」の文化・歴史・経営問題の研究を進めたいと思っている。

時間もないので本題に戻ろう。平成 25 年 9 月 15 日、群馬県高崎市の青雲塾会館（中曽根康博資料館）において日本うどん学会第 11 回全国大会が開催された。

前日（14 日）、瀬戸大橋線・東海道新幹線・長野新幹線を乗り継ぎ讃岐丸亀から上州高崎に着いた。6 時間程の鉄道の旅であったが長く感じた。多分、体調不良と一人旅だったことが原因であったと思われる。それとは別に、台風 18 号が襲来する鬱陶しさもあったかもしれない。

それはともかく、今回の第 11 回全国大会は研究発表・シンポジウム等の出番がなかったので比較的のんびり参加させていただいた。このようなことから私自身、台風と直面していなければ、記録にも記憶にも残らない何の変哲もない大会になっていたかもしれない。どういうわけか、台風襲来だけが強烈に印象に残っている。大会の出番がなく、「うどん道 10 号」の執筆義務もない今年の秋はのんびり、ゆっくりできると踏んでいた。

ところがである、それも束の間 10 月中旬、学会の副会長で「うどん道」編集委員長の森貞氏から「うどん道 10 号は原稿が少ないので、どの視点からでもよいから学会創設 10 年

をまとめ、これからの学会活動の指針を示してください。」との依頼があった。森貞氏は「昨年の金沢で開いたシンポジウムではこれまでの10年は十分語られたが、これからの10年はほとんど語られていない。だから、これからの10年の研究活動（少年期から成人するまでの期間）の方向性が欲しい」と言葉を続けた。

公私にわたり、いつもご指導をいただいている編集委員長からの依頼を無下に断るわけにはいかなかった。

そこで何を書こうか、と思案したが、資料がなければ書くことはできない。手元にあるのは、1～9号までの学会誌「うどん道」だけである。そうだ、この学会誌をヒントに何かをまとめるしかない。第1回全国大会の学会誌は事務局の事情から発刊されていないので計9冊である。学会誌がないのは多少気になるが、記録のない第1回大会の研究発表の内容は私の頭の中に記憶として残っている。腹は固まった。

1～10回大会に発表された論文の研究手法、研究分野等を分析する。ここからこれからの研究の方向性・スタンスがおぼろげにでも見えてくるのではないかと考え、この漫筆を記している。

## 2 これまでの研究

そこで、これまで学会誌に掲載された研究論文（論文とは言い難い内容も数点あるが、すべて論文としてカウントした）56編を見ることにする。

研究方法、科学分野の分け方は筆者の独断で分類したので、科学的でない面もあることはご容赦ください。（この原稿は論文ではなく、筆者の雑録である）

<執筆者>

56編に掲載されているすべての人名をカウントしている。

論文数最多執筆者は森貞氏の10回、続いて数納氏・小泉氏の8回。

男性・・・・・・・・93人

女性・・・・・・・・36人

<研究方法>

アンケート・調査・・・・・・・・9編

文献・論述・・・・・・・・25編

実験・観察・・・・・・・・13編

その他・・・・・・・・9編

<研究分野>

社会科学・・・・・・・・22編

人文科学・・・・・・・・19編

人文+社会科学・・・・・・6編

自然科学・・・・・・・・・・7編

自然+人文科学・・・・・・・・2編

研究分野の社会科学・人文科学・自然科学の区分けは、広辞苑第二版補訂版（岩波書店）を参照した。

尚、8編の論文は社会・人文・自然科学の二つの分野にまたがっていると判断し、「人文+社会科学」、「自然+人文科学」の分野を設け、カウントした。

### 社会科学 (Social sciences)

実証的研究方法によって社会現象を取り扱う科学の総称。社会学・経済学・政治学・民俗学及びその他の関係諸科学を含む。

### 人文科学 (Human science)

政治・経済・社会・歴史・文芸など、広く人類文化に関する学問の総称。狭義には、自然科学・社会科学に対して、言語・文芸・歴史などに関する学問の総称。

### 自然科学 (Natural sciences)

自然に属する諸対象を取り扱い、その法則性を明らかにする学問。普通、天文学・物理学・化学・地学・生物学などに分ける。

第1回全国大会から第10回大会までに発表された研究論文は以下の通りである。

日本うどん学会 第1回全国大会・香川県善通寺市

研究発表

#### 1 さぬきうどんの持続的成長に関する研究

——消費者行動調査から——

三宅 耕三・田中 康博

#### 2 うどんツアー社の軌跡

崎 洋之

#### 3 うどんとその効用

森貞 俊二

計3編

第2回全国大会・愛媛県松山市

研究発表

#### 1 うどんの効用 そのⅡ 葱と風邪

森貞 俊二

#### 2 異文化からみた郷土麺の認知・行動について



——那覇・博多・讃岐の若者のアンケート結果報告——

三宅 耕三・岡田雅樹・武林正樹

3 うどんと値段

——かけうどんを中心に——

中村 佳恵

4 讃岐うどんと我が半生の食生活

田中 俊男

5 病態別にみたさぬきうどんを含む理想的献立

津村 哲司・宮城 優佳・宮平 千由紀

6 最近のわが国におけるうどん・そばの消費動向の実態

小泉 隆文・石塚 哉史・数納 朗

計 6 編

第 3 回全国大会・香川県高瀬町

研究発表

1 仏教とうどん

田中 俊男

2 学生のうどん食文化に関する一考察

上田 喜博

3 うどん伝来の一考察

山野 明男

4 若者の麺類消費にみる麺市場の動向

三宅 耕三・森貞 俊二・上田 喜博・武林 正樹・松井 久美子

5 日系製麺企業における中国進出と企業展開の実態

数納 朗・石塚 哉史・小泉 隆文

6 麺と文人 その 1

森貞 俊二

計 6 編

第 4 回全国大会・福岡県太宰府市

研究発表

1 麺と文人・その 2

橋本 可奈・藤堂 聡美・浅田 加奈子・酒井 詩織・森貞 俊二

2 わが国における小麦生産とうどん消費の関連性について

小泉 隆文・数納 朗・石塚 哉史

3 食文化からみた讃岐うどん

樋口 明夫

4 空海とうどんの関連性についての一考察

- 田中 俊男
- 5 博多うどんの誕生と現状  
田口 俊英
- 6 現代韓国の麺文化  
藤本 わかな

計 6 編

第 5 回全国大会・徳島県徳島市

研究発表

- 1 なぜ「讃岐うどん」は商標登録できなかったか  
——商標検索の仕方から権利化まで——  
堀家 和博
- 2 「さぬきの夢 2000」のブランド力についての一考察  
三宅 耕三・森貞 俊二・上田 喜博・武林 正樹・佃 昌道
- 3 かけうどんの価格比較  
——四国圏内を中心に——  
箱崎 明希・大西 美穂・菅 香奈瑛・川又 雅・安川 ひかり・森貞 俊二
- 4 食育に果たすうどんの役割および可能性に関する一考察  
数納 朗・石崎 和之・小泉 隆文・石塚 哉史
- 5 出雲そば虚実  
——神在月出雲全国そばまつりと出雲そば——  
川上 正夫
- 6 日本のめん文化  
——手延べそうめん——  
植田 和美・高橋 啓子
- 7 売れる UDON とは  
——おばあちゃんのうどんからペットうどんまで——  
峯俊 雄一・鈴木 尉継・武林 美樹・高橋 俊一・武林 正樹
- 8 麺の文化地理学 序論  
奥山 忠政
- 9 タイにおけるラーメン店の出店計画について  
佐藤 稔

計 9 編

第 6 回全国大会・京都市伏見区

研究発表

- 1 「さぬきの夢 2000」栽培と高松での麺フェスタ  
田中 俊男

- 2 手延べそうめんに関する意識調査と食味特性について  
植田 和美・高橋 啓子
- 3 「うどんどんぶり」に見る食文化の発展について  
谷尾 勝
- 4 わが国におけるうどん・そばの消費動向に関する一考察  
数納 朗・石崎 和之・磯野 貴志・小泉 隆文・石塚 哉史
- 5 さぬきうどんの近代史と日本の麺の多加水化  
岡原 雄二

計 5 編

#### 第 7 回全国大会・長崎県新上五島町

##### 研究発表（ポスター発表）

- 1 うどんブームによる消費動向の変容に関する一考察  
——近年の讃岐うどんブームを中心として——  
石崎 和之・数納 朗・磯野 貴志・小泉隆文
- 2 讃岐うどんチェーン店における地域展開に関する一考察  
——H 社と M 社の事例を中心に——  
磯野 貴志・数納 朗・石崎 和之・小泉 隆文・石塚 哉史
- 3 徳島の麺文化について  
植田 和美・渡邊 幾子・高橋 啓子
- 4 北陸のうどん事情  
嶋田 昭正
- 5 うどん出汁中でのうま味物質の含量による地域比較  
土井 裕司・中間 梨沙・山中 裕佳子・川口 真規子
- 6 香川県在住の学生からみた観光と麺の関連性について  
三宅 耕三・佃 昌道・武林 正樹・上戸 文洋・高塚 順子

計 6 編

#### 第 8 回全国大会・高知県高知市

##### 研究発表

- 1 半生めんに見るうどんの地域特性  
植田 和美・渡邊 幾子
- 2 生姜入りラーメンの開発  
——生姜添加割合別の味覚調査——  
平岡 英一・佐々木 優子・都築 雅史・高橋 永・川淵 志真・犬伏 英樹  
佐竹 茂男
- 3 讃岐うどんチェーン店における店舗立地の今日的展開に関する一考察  
磯野 貴志・数納 朗・石崎 和之・小泉 隆文・石塚 哉史

4 そば打ちの教育的効果

石田 真一

5 「健やか高松 21」によるヘルシー讃岐 UDON 計画

藤川 愛

計 5 編

第 9 回全国大会・和歌山県和歌山市

研究発表

1 徳島のそば文化

植田 和美・渡邊 幾子

2 第三次さぬきうどんブーム以降のうどん店経営の動向と市場安定化の方向性について

三宅 耕三・森貞 俊二・上田 喜博

3 近世さぬきにおけるうどんの変遷について

佃 昌道・藤井 雄三

4 そばって美味しいんです！

——そばに関する研究活動報告——

石田 真一

5 漱石と饅頭 その 1

森貞 俊二

計 5 編

第 10 回全国大会・石川県金沢市

研究発表

1 「半田そうめん」をおいしく食べるための一考察

植田 和美・渡邊 幾子

2 出前講習会から感じるさぬきうどんの認知症改善効果

津村 哲司

3 うどんを中心とした麺文化史の研究

——上州および群馬県を中心として——

上原 里美

4 うどんの友トウガラシ「香川本鷹」の復活

松井 隆

5 山頭火と饅頭 その一

森貞 俊二

計 5 編

このように、研究発表者数は男性が女性の約 3 倍である。女性は 36 名であるが 12 名的女子学生が含まれている。女性の会員数が少ないことからすれば、仕方のない数字である。まずは、会員数を増やすことが先決である。

研究方法については、文献・論述が 25 編と最多である。次いで、実験・観察が 13 編、アンケート・調査 9 編と続いている。尚、残り 9 編は区分が容易ではなく、「その他」で区分した。

研究分野では社会科学が 22 編と最も多く、次いで人文科学 19 編である。両分野を合わせると優に 7 割を超えている。自然科学分野は 7 編と 1 割強である。「人文＋社会」、「自然＋人文」への区分けは筆者の力不足によるものであり、本来はどちらかの分野に区分けされるべきものであろう。このように見ると、自然科学分野の研究者の入会が待たれる。

第 11 回大会は再スタートの年である。つまり、学会が成熟期を迎えるための成長期の大事な出発点である。今回発表された研究は下記の通りである。

### 第 11 回全国大会・群馬県高崎市

#### 研究発表

- 1 はっとう・ほうとう・みょうがぼち  
畦地 真太郎
- 2 徳島のめん  
——鳴ちゆるうどん——  
植田 和美・渡邊幾子
- 3 上州の街道における麺類屋の研究  
——道中記の分析を中心に——  
上原 里美
- 4 海流がうどん出汁の東西格差におよぼした影響  
鹿島 基彦

計 4 編

成長期の出発点である今回の研究発表数は少数であるが、バランスがとれた研究発表となっている。男女の比率は言うまでもなく、分野は社会・人文・自然科学あり、研究方法は文献・論述、実験・観察（一部、アンケートを利用）ありである。白眉と言えるものがあるわけではないが、少数精鋭の布陣であることは確かである。

こうして俯瞰すると、第 11 回の研究方法・内容がこれからの学会の方向性を示しているように思う。1 回から 10 回大会までの平均研究発表数は 5.6 編である。これからは発表数を増やすことはもとより、質の高い研究内容が求められることは言うまでもない。これまで以上の研究内容の充実こそが本学会の役割であり、会員の使命である。

会員の努力によって苗植えは終わった。後は、各会員がどう成長させ、次の段階である成熟期を迎えるかである。それを大きく実らすためにも各分野から万遍なく質の高い研究成果が出ることを期待している。

### 3 むすび

このような拙い内容で編集委員長の求めに到底応えられたとは思っていない。私の能力不足を露呈した感はあるが、なんらかの学会の方向性を示唆することができたのではないかと内心ほくそえんでいる。会員のみなさんは、この雑録と各先生方の研究発表内容を基に「日本うどん学会」の今後のあるべき姿を見つけ出して欲しい。キーワードはひとつ、「この学会はアカデミックな団体である」似て非なるものとの違いを・・・。(了)

## 群馬の小さな旅と新島襄の蕎麦好き

山中 勝雄（税理士）

大野 健一（日野自動車 OB）

森貞 俊二（松山東雲短期大学名誉教授）

日本うどん学会第11回全国大会が、9月15日（日）「からっ風に立つコナモン文化」の統一テーマを掲げ、群馬県高崎市の青雲塾会館で開催されました。

朝日大学の畦地真太郎先生による「はっとう・ほうとう・みょうがぼち」や神戸学院大学の鹿島基彦先生による「海流がうどん出汁の東西格差に及ぼした影響」など、4件の研究発表が報告されましたが、どれもユニークな切り口で大変興味を引く研究発表でした。

特に、「徳島のめんー鳴ちゆるうどんー」を発表された四国大学短期大学部の植田・渡邊両先生は、日本うどん学会第5回（渡邊先生は第7回）以来、継続して研究成果を発表されており、まさに「継続は力なり」Many a little makes a mickle Rome was not built in a day の感を強く受けました。

また、昨年に引き続き「上州の街道における麺類屋の研究」を報告された高崎大学大学院生の上原里美さんの研究も、多くの文献・資料に目を通され、研究生の卵らしく緻密で用意周到、しかもフレッシュな好印象を受けました。今後も、継続して研究を積み重ねられることを大いに期待している次第です。

ところで学会の楽しみは研究成果の報告を聴くだけではありません。開催地の郷土料理を味わい、美術館、資料館などを巡った後、のんびり温泉で湯浴みを楽しむのも学会に参加する意義があるというものです。

今回は、全ての研究報告が午前中で終了することもあって、埼玉に住む同じ学会員の大野氏に旅の企画を立てていただき、愛媛県の宇和島から参加していただいた山中氏とカミサンの4人で群馬県の小さな旅を楽しみました。その一端をそれぞれの日記からうどん学会雑感として掲載させていただきました。

佃会長の閉会の挨拶が終わってから、私どもは大野氏の車に便乗し、五街道の一つ、安中の中山道へ向かいました。途中昼食のため食堂に立ち寄り、うどん学会員というメンツもあってか、銘々が同じうどんを注文しました。手際の悪いおばちゃんが運んできたうどんの出汁は、何となく関東らしい黒く濁ったもので、些か辛味を感じはしたものの、皆な口々に「結構いける」と旨そうに食べておりました。山中氏が個人的にお願いしていた安中市観光ボランティア会に所属する吉村幸太郎さんに、少し予定の時間が早くなったとかで、携帯電話を入れたところ、わざわざこの食堂まで迎えに来ていただきました。吉村氏の

車に山中氏が同乗し、彼らの先導でまず中山道は板鼻宿近辺を訪ねました。今では立派な橋が架けられておりますが、瞼を閉じれば古の川渡しの情景が浮かんできそうな碓氷の渡し場跡や、幕末に皇女和宮が十四代将軍家茂へ輿入れのため、京都から江戸への下向途次中山道の板鼻宿に文久元年（1861年）11月10日本陣書院で過ごされた建物を案内していただきました。古びた建物ではありましたが、なにかしら歴史を漂わせる本陣です。

次に案内して頂いたのが、旧碓氷郡役所で開催されている「新島襄・八重展」、玄関で靴を脱ぎ、吉村氏の説明に耳を傾けながら館内を見回しておりますと、安中市で発見された、大正10年8月数え77歳の記念に書かれた八重自筆の「喜寿」の書が目に残りました。力強い書で「八重」ではなく、「八重子」と自筆されておりますが、「子」を加筆しているのは、なにかの思い入れがあったのでしょうか？

限られた時間の中、駆け足で館内の資料に目を通しておりますと、「新島は若いころから蕎麦が好物であったが、寝覚めの床でそばの賭け合いをした。結局新島が9杯、蘇峰が9杯半で、負けた新島が2人分の代金を支払った」の一文が目に残りました。カメラでの撮影は禁止されておりましたので、この一文をメモリしましたが、新島襄はうどんではなく間違いなく蕎麦が大好物であったようです。

文久2（1862）年12月5日に新島襄は父親の民治に書簡を送っておりますが、その中に船から須磨あたりへ上陸した折、敦盛蕎麦を食べたことが書かれております。しかも、久し振りの蕎麦ということもあってか、6杯も食べたとあるように、新島襄は、甘い物と蕎麦が大好物だったようです。

健啖家、大食家と言え、郷里松山の生んだ俳人、正岡子規も例外ではなく、鍋焼きうどんを食いすぎてうどん屋にしかられております。

升こと正岡子規ら三人が各々鍋焼きうどん七杯を食べて、うどん屋から暴食、不養生を窘められたが、さらに皆が一杯を注文。これも食べ終えてさらに「もう一杯づつくれ」と言ったところで、うどん屋は怒ってしまい、屋台を引いて逃げ去ったというエピソードです。

「正岡升、井林博政（大洲人）と同居す。共に大食いを以って聞ゆ。一日食欲甚だ盛なり。而して共に一銭の儲（たくはへ）なし。相携へて進徳館に行く。松木茂俊（桑村人）一人あり。兩人茂俊に迫って鍋焼餛飩を買はしむ。蓋し茂俊等長く鍋焼屋の華客たり。故に負債を許すなり。茂俊己むを得ず、麵賈（注一うどん屋）を呼ぶ。一鍋又一鍋、三人各七鍋を傾く。麵賈、稍（やや）恠（あや）しむ者の如し。潜かに窓間を覗ふに、室内僅かに三人のみ。而して升等猶一鍋を乞ふに至りて、麵賈怒って曰く、「公等何ぞ暴食の甚だしきや。七鍋の餛飩猶腹を飽かしむるに足らず、更に何鍋を喫せんとするや。不養生も亦極まれ



りと謂うべし。我最早誓って一鍋をもうらざるべし」と。升等大に窮し、慇懃辞を尽し、更に各一鍋を乞ひ得て之を喫す。終て麵賈に向かつて曰く、「請ふ、更に一鍋づつを与えよ」と。麵賈然として曰く、「更に無し」と。倉皇荷を担ふて去る。行く事十数間、呼んで曰く、「鍋焼きうどん」。

（「筆まかせ」第四編「常盤豪傑譚」）

新島襄は徳富蘇峰と蕎麦の賭け合いをし、僅か半杯の差で襄が二人分の代金を払ったと書かれておりますが、これは蘇峰側からの資料によるものであります。蘇峰は「蘇峰自伝」に次のように書き残しております。

「先生は食物には頗る趣味があった。特に蕎麦となれば命さえ打ち込む程であった。偶々寝覚めの床にて、予と先生と名物蕎麦の賭食ひをした。予はなかなか先生に敵すべくもなかったが、一生懸命にて先生が九杯の時に、更に半杯を加えた為に予の勝となって、蕎麦代を先生に払はしめた。併し軽井沢の追分に於いて、再び試みた時には、双方競争の益なきを悟って、互いに大抵の所にて切上げて、勝負はつけなかった。」（蘇峰自伝 第5章 上京と板垣伯及び各方面の交遊 1 新島先生と與に木曾道中をなす 162頁）

面白いのは、可愛らしい男のメンツと言うか、見栄の論理と言うか、妻の八重には、自分が蕎麦を十二杯、蘇峰が11杯だったとでも話していたのでしょうか、「婦人世界」に八重が「お蕎麦を十二杯食べた秘密」という見出しで紹介しております。（婦人世界4—13・明治44年1月）

「襄の一番好きなものは、お蕎麦でございました。いつか国民新聞社長の徳富蘇峰さんと、横井時雄さんと、湯浅治郎さんと御一緒に、中山道へ旅行して、信州の寝覚の里へまゐりました時、皆さんで大層お蕎麦を召上ったさうですが、これはお互に秘密を守って、決して口外してはならぬといふお約束であったさうでございます。ところが、後に聞いてみますと、その時、襄はお蕎麦を十二、徳富さんは十一召上がったといふことで、私も驚いてしまひました」

蕎麦の賭け食いで、愛媛にも係わりのある獅子文六の「てんやわんや」を思い出したのですが、彼もうどんの賭け食いの話を書いておりますので、ちょっと紹介しておきましょう。

フランス近代劇の訳業家としても知られている獅子文六こと岩田豊雄は、九州産とか横浜産とかいわれておりますが、定かではありません。終戦直後の2年足らずを愛媛の南予地方、津島の岩松で過ごしておりますが、愛媛生まれでない獅子文六が、岩松に滞在した理由は、夫人の郷里が当地だったことによると言われており、この疎開生活の中で「てんやわんや」を生んだと考えても別におかしくはないでしょう。

元小西家の分家の離れ座敷（町内の大畑旅館）には、滞在中に書齋として使用された部屋が今も残っていますが、この小西家の末裔である小西勝一郎先生は、すでに勇退はされておりますが、イログロの大学の同僚であり、かつては謡いや俳句で一緒に遊んだ素晴らしいよき先輩であります。現在もお元気で、道後のマンションに住まわれております。

イログロは、釣り好きでよく南予方面へ出かけておりますが、宇和島市街を通り過ぎ、津島辺りにさしかかると、必ずとっていいほど川向の小西宅を思い起こし、「てんやわんや」を懐かしんでおります。

彼の作品の「てんやわんや」は、戦中・戦後にわたり、勤務している出版社の元代議士、鬼塚社長という男のいいなりになり、愛媛の南予地方、津島へ約1年間、身を隠した29歳の青年犬丸順吉のそれこそ「てんやわんや」の物語ですが、作品中にうどんを取り上げたのは、たった3箇所しかありません。その中に、うどんの賭け食いの話が次のように書かれております。

「いや、わしは、もう年をとったけに、いきまへん。健ちゃんやったら、復員して間もないよって、なんぼでも、食いますらい。昨日の役場の会議で、うどんが出よりましたが、健ちゃんは、わしより4杯も勝ちましたかいね」（※獅子文六「てんやわんや」新潮社 新潮文庫 1951年 117頁）

「私は、心中、少なからず驚いた。東京や大阪のあの苛烈な食糧欠乏に引きかえて、ここは、一体、いかなる世界であろうか。芋の蔓で飢えを凌いでいる人があるのに、うどんやなんか飯の食い競べをする者が同じ国民なのであるか」（※前掲書 117頁）

「遠くてよく見えないが、大きな鯛の浜焼きらしきもの、カマボコや卵焼の口取りらしきもの、うま煮らしきもの、和え物らしきもの、巻鮭らしきもの、うどんらしきもの —— 十数種に亘る食物が、同数の鉢に盛られてあるようであった」（※前掲書 192頁）

旧碓氷郡役所を出てからも新島襄の生家や安政遠足の碑（藩士の心身鍛錬のため碓氷峠まで走らせた日本マラソン発祥の地で現在も姿勢で実施されているとのこと）などを懇切丁寧に案内していただき、ボランティアガイドの吉村さんに衷心から感謝しながらお別れをいたしました。

この後、世界遺産としての登録を申請している日本で最初の製糸工場、富岡製糸工場を見学しましたが、この時にはまだ台風の影響は微塵にも感じませんでした。予定していた施設見学なども全て終わり、本日の宿、伊香保温泉へ向かっておりますと雨脚が早くなり、宿につくころには土砂降りの状態。どこへも散策できないまま、湯浴みを楽しんだ後、膳に就きました。中山道、新島襄

の生家や富岡製糸工場見学の話など、他愛もなく話に花を咲かせておりましたが、話がテレビのドラマに移りはしたものの、話についていけません。イログロの観る番組はもっぱらEテレとBSの放送大学が中心。民放も笑点か相棒くらいで、今放映されているNHKの大河ドラマで「八重の桜」なども残念ながら観ておりません。勿論、新島襄が安中藩士の子として生まれ、後の同志社大学の創始者であり、クリスチャンであったことくらいは知っておりますが、会津藩士の八重が新島襄の奥さんだったことなど全く知りませんでしたし、蕎麦好きであったことなども全く知りませんでした。時間があれば、もっともっというろんな番組を観ておけばよかったと後悔することしきりの旅でしたが、歴史好きの山中氏の計らいで、普通では訪ねることもないような場所まで足を延ばすことができたことは、今回の学会の望外の歓びとなりました。(注 蕎麦・うどん関係以外は全て山中氏の筆によるものです)

これで筆をおくつもりでしたが、大野氏から群馬へ旅して水沢饅頭は一切触れていないとお叱りをいただき、以下の原稿を頂戴しました。

日本三大うどんといえば、香川の讃岐うどん、秋田の稲庭うどん、それに群馬の水沢うどんがあげられるが、今回は、その一つ群馬で学会が開催されるとあって、改めて水沢うどんを賞味したいと考えていた。以前に、嵐山光三郎監修の「私の食自慢・味自慢」を読んでいたら、次の一節が目にとまった。「石段ばかり多い町で、散歩しても面白くない。ただ水沢観音の近くに田丸屋、大澤屋という手打ちうどんのうまい店があつて、そこへ行くのを私は楽しみにしていた。一通りのうまさではなく、関東随一と云つても差支えあるまい。ゴマ汁に付けて食べると、更にうまい」(私の食自慢・味自慢 第6巻 ラーメン 嵐山光三郎監修 58頁)

早速、ネットで調べてみると、今も店を構えてやっているようで、森貞氏や山中氏にも了解を得て、伊香保温泉宿泊の翌日のスケジュールに昼食は水沢うどんと決めていた。しかしその日は折しも台風の影響で土砂降りというよりもナイアガラの下を駆け抜けているようで、カーナビを頼りにやっとのこと大澤屋の暖簾をくぐる事ができた。

こんな悪天候にも拘わらず連休ということもあつてか客席は満席に近かったが、タイミングよく客あしらいの上手な女性に奥の席へと案内された。一杯100円から200円という讃岐うどんからすると、些か高すぎると思える1,575円の「舞茸天麩羅付大ざるうどん」を一様に注文し、品の来るのを待っていた。

空いた隣に二人のギャルが着席し、何やら注文したと思ったら誰憚ることもなく、いきなり二人揃って化粧を始めだした。呆気にとられたように、一同彼

女たちの仕草に見入っていたが、うどんが運ばれてきたので、横目でちらちら彼女たちの化粧の仕草を眺めながらも、食べることに専念。確かに、旨かった。うどんも旨かったが、舞茸も美味しかった。自分（大野）は、昨年はこちらへやってきて、別のうどん屋で水沢うどんを食べていたが、他の者は、これが初めてである。食べ慣れた讃岐うどんと比べてみても、金額的には高いものの、店の雰囲気といい味といい全く遜色なく、中々の味であった。

その美味しさにつられて奢るつもりで、勘定書きに目を通し、ズボンの後ろポケットへ手をやったが財布がない。そんな筈はないと思いながら、何度もポケットへ手を弄ってみたがやはりない。まさかと思いながら、鞆の中も調べてみたが、そこにも財布は見当たらなかった。一瞬青くなったが、自分の前で森貞夫妻がケラケラ笑いながら、「どこで無くしたのでしょうかね〜！」などと呑気なことを云っている。

周りの者がこの様子を怪訝そうな顔で眺めていたが、ひょっとして車の中に落としたのかも知れないと、立ち上がったところ、妹（森貞氏の妻は自分の妹）が、「兄ちゃん、ここにあらい」と財布をかざしながら言った。余りにも慌ていたので、つい「お前が盗っていたのか」と云ってしまったが、実は、このうどん屋へ来る前に「珍宝館」を見学し、そこのトイレへ置き忘れていたのを、幸運にも森貞氏が拾ってくれていたのだ。財布にはクレジットカードなどが入っており、本当に森貞氏が見つけてくれて安堵したわけであるが、置き忘れを気付かなかったことに愕然とした次第である。森貞氏は、「どこで気が付くかためしてみよう」とかで、その財布を妹のカバンに入れていたようだ。今までこのようなことは一度もなく、少し歳を取ってきたことを実感した旅となったが、今月末にはアメリカへ出かけなければならず、森貞氏の忠告どおり、裸の金をポケットに入れて旅をしようかな、などとも思っている次第である。ただ、財布を無くした珍宝館は字面から想像がつくと思うが、館長のちん子さんの話術は聴くに十分値するものでした。そんな珍しい物を見て聞いて、興奮した状態で大雨の中、財布を忘れたことなど露知らず、念願の水沢うどんを食べるために只管水沢うどん街道を突っ走った群馬の小さな旅だった。

## 総 会 報 告

日 時 平成 25 年 9 月 15 日 (日) 11 時 55 分～12 時 25 分

会 場 青雲塾会館 (高崎市末広町 44-7)

議 題 審議事項

- (1) 平成 24 年度活動報告ならびに収支決算報告が承認された
- (2) 平成 25 年度活動計画ならびに収支予算案が承認された
- (3) 新入会員が承認された
  - ①正会員 1 名
- (4) 退会者が承認された (会則 10 条による)
  - ①正会員 6 名
  - ②賛助会員 1 名

報告事項

- (1) 次期開催地  
次回 (第 12 回) 大会の開催について以下の通り実施することが承認された  
開催日 平成 26 年 9 月 14 日 (日)  
場 所 名古屋市

## 日本うどん学会 役員名簿

会 長	佃 昌道 (高松大学)
副会長	武林 正樹 (株式会社セント・レディス)
〃	森貞 俊二 (松山東雲短期大学名誉教授)
〃	上戸 文洋 (株式会社せとうち福祉サービス)
理 事	三宅 耕三 (沖縄女子短期大学)
〃	石塚 哉史 (弘前大学)
〃	上田 喜博 (四国大学)
〃	奥山 忠政 (並木学院高等学校松山学習センター)
〃	森 敏彰 (讃岐らーめん はまんど)
〃	山崎 泉 (株式会社長崎五島うどん)
〃	山野 明男 (愛知学院大学)
〃	渡辺 英彦 (富士宮やきそば学会)
監 事	津村 哲司 (大学講師)
〃	山下 恭司 (山下会計事務所)
評議員	崎 洋之 (うどんツアー社)
〃	嶋田 昭正 (元 日本生命保険相互会社)
〃	田中 俊男 (雇用・能力開発機構雇友会)
〃	出口 竜也 (和歌山大学)
〃	松井 隆 (おいしこく株式会社)

※筆頭理事を除く理事名、監事名、評議員名は五十音順による

(平成 25 年 9 月 15 日付)

# 「日本うどん学会」会則

(名 称)

**第1条** 本会は日本うどん学会（Japan Udon Association）と称する。

(目 的)

**第2条** 本会はうどんをはじめとする麺文化の学際的研究の発展向上のため、さまざまな分野の研究者・実務家が交流し、貢献することを目的とする。

(事 業)

**第3条** 本会は前条の目的を達成するために次の事業を行なう。

- (1) 大会および研究会の開催
- (2) 年報およびその他の印刷物
- (3) 本会の目的に資するための国際交流
- (4) その他本会の目的達成に必要な事業

(事務局)

**第4条** 本会の事務局は別に定めるところにおく。

(部 会)

**第5条** 本会は必要な地域に部会を設けることができる。部会の設置および廃止は理事会および総会の承認を経て行なう。部会の組織および運営に関する細則は別に定める。

(会 員)

**第6条** 本会は、うどんに関心を有し、かつ学際的・業際的な研究交流を志向する者を会員とする。

**第7条** 会員は次の2種類とする。

- (1) 正会員  
大学・短期大学等の教育機関又は企業等において、うどんをはじめとする麺文化に関する研究に関心のある者。
- (2) 賛助会員  
本会の目的に賛同し、本会の事業に協力する者。

**第8条** 会費の年額は次のとおりとする。

- (1) 正会員：4000円
- (2) 賛助会員：1口10000円以上（1口以上）

会費納入は毎年8月までとする。ただし、新入会員はその年に限り、入会承認時に納入する。

**第9条** 本会に入会しようとする者は正会員1名の推薦を受け「入会申込書」を本会に提出する。なお、入会の審査は理事会が行い、決定する。

(退 会)

**第10条** 退会しようとする会員は書面をもって本会に申し出る。会員が3年度分にわたって会費を滞納した時は、理事会の決定によって退会させることができる。

(役 員)

**第11条** 本会に次の役員をおく。

- (1) 会 長： 1名
- (2) 副会長： 3名以内
- (3) 理 事： 20名以内
- (4) 監 事： 2名以内
- (5) 評議員： 10名以内

**第12条** 会長および副会長の選出は理事の中から互選する。理事および監事は総会で会員の中から選任する。評議員は理事会が会員の中から選出する。

**第13条** 会長は本会を代表し、会務を統括する。副会長は会長を補佐する。会長に事故ある時は副会長から会長代行を選任する。理事は理事会の構成員として、本会の運営について審議し、決定する。監事は会計を監査する。評議員の任務等必要なことは別に定める。

**第14条** 役員任期は、3年とし、再任を妨げない。役員に欠員が生じた時は理事会が後任者を決定し、その任期は前任者の残存期間とする。

(会 議)

**第15条** 本会の会議は会員総会、理事会、評議員会とする。会員総会は毎年度1回、理事会・評議員会は会長が必要と認めた場合にこれを招集する。

**第16条** 次の事項は、総会の議決を必要とする。

- (1) 年度事業計画および予算
- (2) 年度事業報告および決算
- (3) 会則の変更
- (4) 会費の額
- (5) その他本会の運用上重要な事項

**第17条** 本会の議事は出席者の過半数をもって決定し、可否同数の場合は会長の決するところとする。



(会 計)

**第18条** 本会の経費は会費その他の収入で運営する。

本会の会計年度は毎年6月1日に始まり、翌年5月31日までとする。

本会の決算は監事の監査を経て、会員総会の承認を受けなければならない。

付則 1、この会則は平成15年6月14日から実施する。

2、改正は平成19年9月16日から実施する。

〈本部事務局〉

〒761-0194 香川県高松市春日町960

高松大学 佃 研究室

TEL : 087-841-3255 FAX : 087-841-3023

うどん・そば・ラーメン・焼そばなど、めん類の研究者・事業者・  
愛好者のご入会を歓迎します。

事務局までお気軽にお問い合わせください。

巻末の「入会申込書」で直接お申し込みいただいてもけっこうです。



麺の匠・讃岐の匠（麺類製造・販売）

## 株式会社 讃匠

代表取締役社長 藤 井 薫

〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁37番4-3F

TEL 0120-340-208

<http://www.men-orosi.com/>

麺通販の亀城庵HPは <http://www.kijoan.com/>

昔なつかし

さぬき多度津のご当地B級グルメ **多度津 鍋ホルうどん** 発売元

中国貿易のパイオニア **株式会社 セント・レディス**  
(各種輸出・輸入業務の代行)

代表取締役社長 武林正樹

〒763-0065 香川県丸亀市塩屋町3丁目10番29号 TEL:0877-25-0822/FAX:0877-22-3960

<http://www.stladys.com>



お祝い事に、御歳暮に

紅白の **さぬきうどん** をどうぞ。

株式会社

**めりけんや**

お得な情報は

# 賛助会員

本物が此処に在る 伝統を今に受け継ぐ五島手延うどん

## 株式会社 長崎五島うどん

代表取締役社長 山崎 泉

〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷578番地24  
TEL 0959-42-1560  
<http://www.510udon.com>

「最高金賞」品質の讃岐うどんをどうぞ

## 大庄屋株式会社

代表取締役社長 楠木 哲雄

〒766-0001 香川県仲多度郡琴平町 1223-9  
TEL 0210-00-2656  
<http://www.osyoya.com>

さぬきの地で小麦を挽いて110年—  
『伝承の技術』と『現代の感性』で  
うどんの食感・食味を極める。

2008年度 ハイブリッド小麦粉  
食品産業技術功労賞受賞

さぬきうどん用 最高品質  
讃岐S  
はくばさ  
吉原食糧  
NET25kg

讃岐プレミアム  
吉原食糧  
式拾伍陸

「讃岐プレミアム」  
ASWと香川県産小麦「さぬき  
の夢」の優れた特性を融合。

「讃岐・白鳳」  
地元香川の黒瀬店で大きな支持を頂い  
ている讃岐うどん用代表的銘柄当出。

さぬきの製粉会社 ～創業明治35年～  
**吉原食糧(株)** 〒762-0012 香川県坂出市林田町4285-152  
TEL:0877-47-2030 FAX:0877-47-1910  
E-mail:planet@flour-net.com お気軽にお問い合わせください。

※ 入会順に掲載しています。

## 日本うどん学会

# 第12回 全国大会予告

第12回全国大会の概要は以下のとおりです。

**日 時** 平成26年9月14日（日）  
**場 所** 愛知学院名城公園キャンパス  
**テ ー マ** 「名古屋めしの中の麺文化」  
**プログラム（予定）** 基調講演  
研究発表  
シンポジウム

※会員の皆様だけでなく、ご家族ご友人にもお声をお掛けいただき、多くの皆様のご参加を、心からお待ちいたしております。

### 事務局からのお知らせとお願い

- (1) 今年度の年会費をお納めいただいていない会員がいらっしゃいます。事務処理の円滑化および再度にわたる督促の経費節減のため、速やかな会費納入にご協力くださいますようお願い申し上げます。

郵便振替口座番号 01680-4-75303

加入者名 日本うどん学会

- (2) 勤務先、ご自宅の住所、E-mail 等が変更になった場合は、至急、本部事務局まで、FAXあるいはメールでお知らせください。

編集委員 森貞 俊二（委員長）  
上田 喜博  
上戸 文洋  
武林 正樹  
三宅 耕三

※委員長を除き、五十音順による。

日本うどん学会

編集・発行人

佃 昌道

2014年3月31日発行

<本部事務局>

〒761-0194

香川県高松市春日町960

高松大学・高松短期大学 佃研究室

TEL : (087)841-3255 (代)

FAX : (087)841-3023

印刷 株式会社美巧社  
香川県高松市多賀町1-8-10  
TEL : (087)833-5811