

日本うどん学会誌

うどん道

Dec., 2014

日本うどん学会

since 2003

Japan Udon Association

目 次

<テーマ> 名古屋めしの中の麺文化

| | |
|---|----|
| ご挨拶 「第12回全国大会を振り返って」(会長 佃 昌道) | 1 |
| 哀悼メッセージ 「山野 明男理事 逝去」(三宅 耕三) | 2 |
| 第12回全国大会プログラム概要 | 3 |
| <基調講演> | |
| 「名古屋の麺文化」カジタ シゲノリ (コピーライター) | 4 |
| <研究報告> | |
| (1) 「うどんの新たな文化としての年明けうどん」 | 17 |
| 佃 昌道 (高松大学) | |
| (2) 「そば」と言えば・・・大阪!? ～うどん文化圏におけるそば文化発信～ | 22 |
| 石田 真一 (大阪府立園芸高等学校 バイオサイエンス科) | |
| (3) 徳島県の特産品「半田手延べそうめん」の新たな魅力を考える | 27 |
| 渡邊 幾子、植田 和美 (四国大学短期大学部) | |
| (4) 「名古屋における学生の麺類への意識と行動」 | 36 |
| 山野 明男 (愛知学院大学) | |
| <シンポジウム> | |
| 「名古屋のうどん対決 ～きしめん・味噌煮込みうどん・名古屋カレーうどん・讃岐うどん～」 | 45 |
| 総会報告 | 65 |
| 役員名簿 | 66 |
| 会則 | 67 |
| 賛助会員 | 70 |
| 第13回全国大会予告 | 72 |

ご挨拶

第12回全国大会を振り返って

日本うどん学会
会長 佃 昌道



冒頭、第12回全国大会をお引き受けいただいた、本学会理事でもある山野明男先生が、11月ご逝去されました。ご冥福をお祈り申し上げます。さて、『うどん道』の発刊が第11号を迎えました。これまで刊行に携わられてきた編集委員など多くの皆様のご努力に深く感謝申し上げます。

今回は、基調講演及びシンポジウム、研究報告などを含めて、6編の掲載となりました。

今年の日本うどん学会第12回全国大会は、9月14日（日）に、名古屋市愛知学院大学名城公園キャンパスを会場に「名古屋めしの中の麺文化」をテーマに開催いたしました。基調講演では、「名古屋の麺文化」という演題でカジタシゲノリ様より名古屋の麺、麦、イベントを含めた名古屋麺を紹介いただき、シンポジウムでは、きしめん、味噌煮込みうどん、カレーうどんなど名古屋独特の麺文化の発展と今後について、熱のこもった発表が行われました。4件の研究報告では、うどん、そうめん、そばなど麺類を中心とした報告が行われました。特に、山野先生の「名古屋における学生の麺類への意識と行動」の発表は、大変興味の持てる研究テーマで、今回のテーマと大きく関係していることは勿論ですが、開催地における動向を分析することは、うどん研究において重要な研究課題に繋がる可能性があります。山野先生が、うどん道2号（2006年2月）に掲載された「うどん伝来の一考察」は本学会でも先駆的な研究であり、その成果として、論文引用に用いられていることに加え、wikipediaの「さぬきうどん」にも引用されています。今後が期待される研究者だけに、大変残念でたまりません。是非会員の方々に先生の研究の継続を期待したいものです。今回の全国大会も、麺文化の学際的研究に相応しい内容となり、会場には100名を超える参加者にお越しいただき、また、名古屋という大都市で初めての開催ではありましたが新聞等マスコミにも取り上げられ、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12回全国大会が盛会裏に終了に至りましたのも、基調講演者、パネラーの人数、会場や懇親会の手配等準備段階からご尽力くださった故山野先生のご支援の賜物と深く感謝いたします。また、お忙しい時間を割いて基調講演、パネラーを内諾いただいた方々、懇親会及び学会の運営にご尽力いただいた役員の皆様方にも当学会を代表いたしまして改めて御礼申し上げます。お陰様で、学会誌が第11号発刊となりました。今後とも、日本うどん学会が、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、貢献することができる場としてさらに発展するよう、皆様とともに力を尽くして参りたいと存じます。これまで以上に、皆様のご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

次回は、平成27年9月13日（日）に、徳島県徳島市、四国大学で開催の運びとなっております。追記 うどん道の発刊が大幅に遅れ、会員の皆様に多大なご迷惑をかけました事心よりお詫び申し上げます。今後、このようなことが起きないよう体制を見直してまいりますので、ご理解ご協力の程お願い申し上げます。

平成27年9月吉日 研究室にて

山野 明男理事 逝去

日本うどん学会筆頭理事 三宅 耕三（初代会長）

「早いよ、早いよ、それはないよ、山ちゃん先生」と言いたくなるほど、山ちゃんこと山野明男の早すぎる旅立ちだった。平成 26 年 11 月 12 日狭心症により死去、享年 68 歳。愛知学院大学の現役の教授であり、文学博士である山野先生、少し早すぎます。

山野先生死去の一報は、12 日午後中国アモイに出張中の義弟武林氏からであった。私は「冗談でしょう」と一声を發したが、すぐに打ち消さずにはいられなかった。武林氏の声は悲しみに包まれ、「山野先生、今朝方、亡くなりました」と言うのがやっとならであった。私がお聞きすれば、「山野氏は前日（11 日）、講義中に教壇で倒れられた。その後救急車で愛知医科大学附属病院に運ばれ、手際よい処置が効いたのか、夜には意識が回復し、奥様や子どもさんとも会話をされた」と武林氏は言葉を続けた。しかし、12 日未明、回復傾向にあった症状は一転悪化し、明け方亡くなられたとのこと・・・。

振り返れば、私が山野先生を知るきっかけとなったのは平成 15 年 6 月 14 日、「日本うどん学会」設立の時でした。一緒に「日本うどん学会」設立に奔走した武林氏から「私の義兄に丸亀高校出身で愛知学院大学の教授をしている山野がいるので、学会に入会させたい。どうやろう？」私は間髪を入れず、「それなら、ぜひ山野先生に理事になっていただきましょう」と武林氏にお願いをした。

その後、山野先生から「分かりました、こちらこそ宜しくお願いします」とのお返事をいただき、これまで理事として学会発展の礎を築いていただいた。

山野先生の研究分野は地理学、特に、農業地理学がご専門とお聞きしている。著書は「干拓地の農業と土地利用・諫早湾干拓地を中心として」「実践報告、大学における地理学教育」「名古屋大都市圏の農業、立地と生産構造」「日本の干拓地」「地理学の視点」等、論文は「愛知県稲沢市を中心とする植木栽培の立地配置」等多数執筆されている。

日本うどん学会では理事として活躍されながら、「うどん伝来の一考察」（第 3 回全国大会・香川県瀬戸内短期大学）と「名古屋における学生の麺類への意識と行動」（第 12 回全国大会・愛知学院大学）を研究発表されている。

去る 9 月 13 日・14 日に愛知学院大学名城公園キャンパスで日本うどん学会第 12 回全国大会が開催された。準備委員長として 1 年前から周到な計画を一人で立て、花も実もある大会に仕上げた功績は大である。終了後、参加者一同山野先生に感謝し、名城公園キャンパスでお別れした。この別れが永久の別れとなるとは、夢にも思わなかった。残念である。

日本うどん学会も創立 13 年目を迎え、来年 9 月には四国大学で全国大会が開催される。大会が開かれても、山野先生の勇姿をもう見ることはない。寂しいと言えば、寂しいが、山野先生の真摯な研究姿勢を引き継ぎ、日本うどん学会を類稀な研究集団に発展させたいとの思いである。そうすることがこれまでご指導いただいた山野先生への恩返しである。

「山野先生」安らかに眠りください。合掌。

<平成 26 年 11 月 22 日>

日本うどん学会

第12回全国大会プログラム概要

日 時 平成26年9月14日(日)
場 所 愛知学院大学名城公園キャンパス
(名古屋市北区名城3-1-1)
テ ー マ 「名古屋めしの中の麺文化」

【プログラム】(敬称略)

開 会 宣 言 佃 昌道(会長)

基 調 講 演 「名古屋の麺文化」 カジタ シゲノリ(コピーライター)

日本うどん学会総会

研 究 報 告

- ① 「うどんの新たな文化としての年明けうどん」
佃 昌道(高松大学)
- ② 「そば」と言えば・・・大阪！？ ～うどん文化圏におけるそば文化発信～
石田 真一(大阪府立園芸高等学校 バイオサイエンス科)
- ③ 徳島県の特産品「半田手延べそうめん」の新たな魅力を考える
渡邊 幾子、植田 和美(四国大学短期大学部)
- ④ 「名古屋における学生の麺類への意識と行動」
山野 明男(愛知学院大学)

シンポジウム

「名古屋のうどん対決 ～きしめん・味噌煮込みうどん・名古屋カレーうどん・讃岐うどん～」

司 会(コーディネーター) カジタシゲノリ氏

パネリスト 市原忠治氏(香流庵) きしめん代表

〃 片岡寿一郎氏(三六) 味噌煮込みうどん代表

〃 菰田好典氏(勝美屋) 名古屋カレーうどん代表

〃 衣笠太門氏(うどんや太門) 名古屋讃岐うどん代表

〃 崎 洋之氏(うどんツアー社) さぬきうどん代表

総 括 山野 明男(日本うどん学会 理事)

閉 会 挨拶 佃 昌道(会長)

名古屋の麺文化

カジタ シゲノリ（コピーライター）

進行：皆さん、お手元に配布しておりますように、まず基調講演「名古屋の麺文化」ということで、カジタシゲノリさんをお願いをしております。

そのあと、日本うどん学会の総会を30分ほど予定しております。総会では、会員以外の方は席を外していただければと思います。総会後は、昼食を挟みまして、1時から研究報告を4本準備しております。最後に、シンポジウムで、名古屋のうどん対決ということで、パネリスト5名の方、それにコーディネーターを引き続きカジタさんをお願いをしております。一日よろしく願いいたします。

なお、私、午前中の進行をさせていただきます、日本うどん学会の上戸と申します。よろしくご協力をお願いいたします。

それでは、基調講演「名古屋の麺文化」というテーマでカジタシゲノリさんをお願いしたいと思います。

カジタさんは1958年（昭和33年）のお生まれで、御年56歳。一番脂ののっている年代だろうと思います。コピーライターということで、麺類の食べ歩きを15年ほどされ、食べた麺類が5,000食以上ということです。また、「54歳児にて」というようなブログを立ち上げられ、麺類の食べ歩きのレポを日々更新されているということです。

なお、午後のシンポジウムでもコーディネートということで、ひとつよろしく願いしたいと思います。

それでは、「名古屋の麺文化」としてカジタシゲノリさんをお願いしたいと思います。よろしく願いします。

カジタ：はじめまして。カジタシゲノリと申します。別にうどんの研究家でもない、ただ食べ歩いているだけの人間ですけれども、私が知っている名古屋のうどんについてお話しさせていただきたいと思います。

今日のテーマというのが、独自の進化を遂げた名古屋のうどんということで、それについてお話をさせていただきます。

名古屋の麺類食堂というのは、うどんだけではなく、きしめん、煮込みうどん、そばの4種類の麺を提供している店がほとんどです。中にはそばは出さないとか、きしめんは出さないという店もありますけれども、ほとんどはこういうかたちで、数種類の麺を提供する店がほとんどで、さらに中華蕎麦も手打ちで出す店もあつたりします。手打ちじゃなくて、中華蕎麦だけは麺屋さんから買って出してという店もあります。

さらに、どんぶりや定食も出して、中には半分洋食屋みたいな感じで、オムライス、カレーライス、炒飯を出す店もあつたりします。ここが一つ特徴のあるところかもしれませ

ん。以前住んでいた大阪でもこういう店はあったのですが、名古屋でうどん屋さんという
と、こういう店がほとんどだと思います。

まず、名古屋のうどんのキーワードの第一は塩です。この塩も、非常に特徴ある使い方
をしています。うどん・きしめんは卵が浮くぐらいの塩分濃度が高い塩水を使っています。
そのため、生地が硬くなるので、練るのものばすのも非常に力が必要だったというふう
にうどん屋さんの店主からお聞きしました。

塩分濃度を気候によって変えたりしますが、ボーム比重計がなかった昔は、卵の浮き方
で、今日はこのぐらいの塩分濃度が適切だなとか、そういうふうに決められたというこ
とです。

午後のパネルディスカッションで、香流庵のご主人がいらっしゃいますけれども、香流
庵のホームページに「名古屋 MEN 'S 物語」というショートムービーがリンクされていまし
て、そこに卵が浮く塩水のシーンがあるので、もしよろしければお時間があるときにご覧
いただけたらいいかなと思います。「香流庵」で検索すれば出てまいります。

味噌煮込みうどんは、逆に塩を一切使いません。塩を使わないうどんというのは、おそ
らくかなり珍しいし、ほかにはないのではないのでしょうか。大阪で月に一度塩を使わない
うどんを出すお店がありますが、ほとんどレギュラーメニューで塩を使わないというのは
かなり珍しいのかなと思います。

ただ、煮込みうどん用の麺というのは、面白いのはストレートの麺なのですが、それ
を味噌の中に入れて、すごくよじれて、化学変化なのか何なのか、私もよく分かりませ
んけれども、味噌の中に入れて煮込むと、麺はよじれるのです。

塩を使わないのに、何でそんなに腰が出るのかというのが、私もあんまりよく分かって
ないのですが、それについては午後のシンポジウムで、味噌煮込み代表で三六のご
主人がいらっしゃいますので、そのときにお聞きして、謎を知りたいなというふうに考
えています。

第2のキーワードはきしめんについてです。

皆さんうどん好きの方ばかりなので、味噌煮込みうどんときしめんというのが、名古屋
名物だというのはご存じだと思っておりますが、実はそうではないということです。

味噌煮込みうどんは食べる人が非常に多いのですが、きしめんを食べる人が非常に少な
くなっています。この前もマツコデラックスの番組で、きしめんのことを紹介されていた
のですが、「今年きしめん食べたことありますか」と名古屋の人に聞くと、名古屋名物とい
いながら、ほとんどの人が食べていないと答えていました。名古屋名物なのに、そのぐ
らい今きしめんを食べる人が少ないのです。若い人なんかはもうほとんど食べていない
というふうに考えていいと思います。

その理由はなぜかということなのですが、きしめんというと皆さん黒いつゆにかつお節
がどさっと乗ったきしめんを想像されると思うのです。しかし、実はきしめんというの
は、うどんと同じくすごく多彩なメニューで食べることができるということを知らないとい

ことが理由の一つではないかと思っています。

今も申しあげましたけれども、花がつおをかけるのは、きしめんと名古屋の雑煮の共通点です。こういうふうにとっさりきしめんの上に花がつおをかけるわけですが、名古屋の雑煮は、このように花がつおをどさっとかけるのが一般的なのです。なぜこうなったか、私の勝手な考え方ではありますが、今のようにちゃんとだしを取っていない時代に、花がつおをかけることによって、おいしく麺を食べるといって、そういう名古屋人的な合理性があったのではないかと勝手に推察をしています。

また、きしめんをつくらなくなった店が非常に増えているのも、問題点です。どうしてかということ、さっきも申しあげましたが、生地が硬いので、のばすのが大変で、均等にのばすのはすごい技術が必要だということです。そんなに苦勞したのにも関わらず、きしめんはあんまり出ないし、基本的には、500円ぐらいの安いメニューのかつお節がたっぷり乗ったきしめんしか出ないということで、非常に割が合わないので、きしめんを出す店もかなり減っています。中にはきしめんは出すけど、きしめんだけは製麺会社から買っているという店もあります。

皆さん、名古屋駅の新幹線ホームにある立ち食いのきしめんというのはご存じの方も多いいと思いますが、それらがきしめんの代表みたいと言われる風潮というのは、ちょっとどうなのかと思います。

そこで、手打ちのおいしいきしめんがあるということをお伝えしたいという思いもありまして昨年、きしめんを普及することを目的で「愛知うどん・きしめんスタンプラリー」というのを始められ、今年も昨日から始まりました。

皆さん、きしめんは薄くて平べったいものだという印象をお持ちだと思うのですが、きしめんは店によってまったく違います。だから、食べ歩きが面白くて、私はいろんな店へ食べに行っています。

ここで、特徴のあるきしめんをご紹介します。

まず、そばがメインの菊園という店のきしめんですが、ちょっと写真では分かりづらいかもかもしれませんが、4本はしで持ち上げています。すごく薄くて、はしが透き通るぐらい透明感がある麺です。

午後のシンポジウムに出席いただきます香流庵さんのきしめんです。非常に標準的な幅で、厚みも一般的。きしめんの教科書のような麺です。

これがかどふく新守山店の4センチぐらいの幅のきしめんです。このようにきしめんというのは、店によって、打つ人によって、まったく違い、食べ歩きをしても非常に面白いのです。さらに、申しあげますと、麺肌がつるつるしたもの、ざらつきがあるもの、ざらざらしたもの、また、食感がしこしこしたもの、もちもちとしたものがあり、一軒一軒、幅も違えば、すすったときに唇を滑っていく食感やのどごしも違うものが非常に多いです。

おそらくうどんだとそこまでつるつるだ、ざらざらだとかという違いを、皆さん感じら

れないと思うのですが、きしめんは平べったいぶんそういう食感が非常に印象的に分かる麵だと思います。

私がブログに書くときは、「つるしこ」とか、「ざらもち」とか、そんなような表現を使って、日々きしめんのことを書いています。

先ほどもお見せしましたがけれども、幅広きしめんが注目を浴びています。昨年、スタンプラリーにも参加いただきました芳乃家のきしめんですけれども、こちらも非常に幅が広くて、もちもちしていて、非常に古いお店で今2代目がお店を切り盛りしていますけれども、最近、土日などは遠方からお客さんが来て、行列もできるような店になっています。

こういうふういきしめんが、皆さんに知ってもらえると絶滅危惧種ではなくなるのかと考えています。

次に、味噌煮込みうどんについてです。

昨日も味噌煮込みうどんを食べて、なんであんなに麵が硬いのだということをおっしゃられた方がいるというふうにお聞きしましたがけれども、実は硬くない味噌煮込みの麵を出す店が多いということを知っていただければと思います。

これは、山本屋の麵です。はしで持ち上げても、垂れ下がらないので、麵が硬いことはよく分かっていただけるかと思っています。

続きまして、これは角丸の煮込みうどんの麵で、箸と比較してもらおうと麵の太さが分かると思いますけれども、箸より細い麵で、食べていただければ分かると思いますけれども、もちもちの麵を出されています。

次が、午後の講演でお越しいただく三六さんの一番弟子と言われる三六春日井店の麵です。これも箸で持ち上げると、麵が垂れ下がっているのが分かると思います。おそらくゆで時間のことを考えたのだろうと思いますけれども、平打ちでやや幅の広い麵になっています。

このようにきしめんも店によって、一軒一軒、全然違うのですけれども、味噌煮込みも店によって全然違います。実は硬くないもちもち麵のほうを出す店のほうが多くて、山本屋のような硬い麵を出すのは少数派ではないかというふうに考えています。

味噌煮込みうどんの土鍋の蓋には、蒸気を出す穴がありません。これは山本屋とか、あと浅ひろとか、限られた店です。なぜ蒸気を出す穴がないかというと、合理性だと思うのですが、蓋を取り皿にするのです。穴がないことによって、蓋を取り皿にでき、取り皿1枚洗わなくてすむという、そういう合理性だと思います。

名古屋名物の味噌煮込みですけれども、味噌煮込みができる前は、実は醤油煮込みしかなかったのです。これもあまり知られていないのですが、これがたまり煮込みです。醤油煮込みとか、たまり煮込みとか、すまし煮込みとか、言い方は店によって違いますが、味噌煮込みは明治時代には存在しなかったということです。

どうして味噌煮込みができたかという、これは香流庵のご主人が『どっちの料理ショー』でしゃべっていたので、間違いないと思うのですが、一宮に味噌うどんというものが

ありまして、それが大正時代に名古屋に伝わり、煮込みうどん鍋で食べたらいまいのではないかと、山本屋が始めたと言われていました。

打ち粉というのは麺と麺がくっつかないように打つ粉ですけど、はな粉といわれるそば粉を使うと味噌煮込みのつゆにとろみが出るのです。それはどういうことかという、この写真でとろみがあるかどうか分かりづらいかもしれませんけれども、そば湯を飲んだことがある方は分かると思うのですが、そば湯のお湯みたいなものが、打ち粉が溶け出してつゆにとろみを出すということです。

中には下ゆでを直接土鍋に麺を入れる店が多いのですが、その前にお湯でゆでて鍋に入れる店はこういうふうにとろみがついたりしません。

新しいご当地麺になれるかということで、今、名古屋でカレー煮込みを出す店が増えています。麺業青年会と愛知麺類食堂組合の有志が始めて、いろんな店でカレー煮込みを出すようになってきました。これが森田屋さんのカレー煮込みです。ちょっとここで注目してほしいのが、森田屋さんは片栗粉でとろみを付けるカレーうどん、カレー煮込みを出されています。

続いて、三つ目のうどん、名古屋のカレーうどんについてです。

名古屋式カレーうどんと言われるものは、片栗粉やくず粉ではなくて、小麦粉でとろみを付けています。

これらは今日シンポジウムに出られる勝美屋さんのカレーうどんです。まったく透明感もないですし、片栗粉を使っている感じは一切なく、小麦粉でとろみを付けるカレーうどんです。非常にドロドロのつゆで、麺にカレーを絡めて食べて、最後の麺を食べ終えたころにはどんぶりにカレーがほとんど残っていないことがあつたりします。

あと特徴としては魚のだしだけではなく、店によっては鶏ガラスープを使ったり、鶏ガラスープをブレンドしたりして、よりカレーに合うようにアレンジをしています。

麺にカレーがよく絡んでいることがお分かりいただけるかと思います。

次に、だしについてお話しします。

普通かつお節とか、いりことか、そういうものを使うと思うのですが、名古屋はムロアジをメインで使う店が多いです。サバ、サゴシに近い感じですけど、あそこまでインパクトの強い強烈な味ではなく、もう少し優しい味わいで、若干甘みもあつたりするだしです。

これも皆さん、うどん屋さんになんでムロアジだということを聞いても、昔、おやじの代からそうだったという回答で分からず、愛知県の隣の三重県で大量にムロアジが捕れたという説があります。

かやく、具が乗ったうどん・きしめんには白醤油を使うというのがあります。これは西川家のきしめんです。透明で黒くないということがお分かりいただけるかと思うのですが、名古屋の近くの碧南に白醤油をつくる蔵が複数あり、そのせいもあるのかもしれないのですが、かつお節が降りかかっていない、具が載ったうどん・きしめんには白醤油が使われています。かやくなんばですけども、白醤油を使っています。

あんかけうどんは、具が乗っていても普通の醤油を使うのですが、それ以外はほとんど白醤油を使って、店によってはどちらにしますかというお店もありますけれども、白だしを白だしといたり、白つゆといたりします。醤油を使ったほうは赤だしや赤つゆという言い方をします。

昨日、学会の懇親会があったときに、こちらの大学の先生が、「名古屋はね、冷たい麺のことを香露（ころ）と言う」というお話をされていて、やられたと思いました。名古屋はなぜか冷たい麺のことを香露、漢字で書くと香るつゆというふうに書きます。

ただ、昨日の先生は、それ以上のことは話されなかったのですが、ころうどんに、ころきしめんには、二つのタイプがあります。こちらのように、ちょっと飲むには濃いかなという濃いめのたれをかける、讃岐でいうとぶっかけタイプと、こちらのようにグイグイ飲む冷たいつゆの冷やかけタイプのころがあります。

名古屋の現状ということで、麺類食堂が減り続けています。それは高齢化とか、後継者が不在ということもあるのですが、ファストフードが出てきたり、コンビニが弁当を売ようになってきたりしているからです。だから、息子を跡取りにしたいのだけれども、2世代食べていけないので息子は就職させて、自分たちが力尽きるまで頑張ったら店を閉めるという店が多いのです。これは、私の近くのお店なのですが、今年の5月に急に閉店してしまって、また食べる店が1軒減ってしまいました。

実は昨日も東区で麺類食堂が看板を外していて、毎年毎年のように寂しい思いをしてというのが現状です。

そして、現状として手打ち職人が減り続けています。先ほどのように手打ちをやっていたお店が店を閉めてしまったり、中には手打ちをすることが非常に大変な仕事で、朝5時に起きて、麺を打って、昼営業をして、夜も営業するというのを息子にはやらせたくないという手打ち職人さんもいらっちゃって、非常に手打ち職人が減っていると思います。

関西とか東京なんかは讃岐うどんの店がどんどん増えていって、手打ち職人も増えていくと思うのですが、名古屋はまだまだ讃岐うどんの店で手打ちをしているとか、新たに10代、20代で、麺類食堂へ修行に行くという方も少ないのです。名古屋の現状としては、手打ち職人はかなり減り続けているのではないかと思います。河村市長と会う機会なんて、絶対ないと思うのですが、煮込みうどんとかきしめんというのは名古屋の文化財なので、30年間手打ちを続けてきた人には、引退されたあと年金を差し上げるようにするとか、何とか名古屋市行政でも手打ち文化を守るようにしてもらいたいと思っております。確かにこうやって麺をつくるのは非常に大変だとは思いますが。

最後になりましたけれども、名古屋のうどん・きしめんに明日はあるのかということで、やっぱり若い男性は、うどん屋できしめんを食べずにラーメンを食べますし、若い女性はパスタがいいということで、麺類食堂に入っていくと、だいたい私と同じぐらいの年齢か、それ以上の高齢のお客さんばかりで、若い人は非常に少ないのです。丸亀製麺に家族で行くとか、そういうことはあるかと思うのですが、

また、煮込みなんかは若い人も食べますが、うどん・きしめんを食べている人というのは、非常に少ないというふうに思っています。そのために何をすればいいのかということですが、よくきしめんのイベントなんかで、ミートソースをかけたとか、カルボナーラにしたりとか、非常に安易なやり方でアピールしようというふうに考えられていると思うのですが、そういう子どもだましでは若い人は増えてこないと私は考えています。

午後のシンポジウムに出られる太門さんが、月のひなたというカフェとコラボで出された商品ですが、こういうふうに普通うどんを使わない具材が乗ったりとか、有頭エビをてんぷらにしたりとか、非常に創作性の高いものを食べることができましたが、そういうふうに安易な方法ではなく、まったく違うアプローチでアピールすると訴求力も出てくるのではないかと思います。

太門さんは、イタリア料理の手法なのですけれども、一時、ボルチーニだけでだしを取ったりとか、そういうことにもチャレンジされていて、いかに時代に合ったうどんをつくっていくかということも重要だと思います。

あと、以前 20 代の若者に「カジタさん、どっかおいしいうどん近くにないですか」と言われたときに、牛コロ宮内という店を紹介したのですが、私は冷たいうどんにたっぷり牛肉を載せるということで、肉というのは若者に対して訴求力があり、こういう肉を使ったメニューを開発されるとか、もっと若い人に受けるメニューを考えられたらいいのではないかと思います。

そして、最後になりますが、昨日から愛知うどん・きしめんスタンプラリーが始まりました。山野さんにスタンプ用紙をプリントアウトしていただいていますので、興味がある方は受付でもらってください。

1 時間ちょっとお時間をいただいておりますが、26 分で終わってしまいました。どうせこういうことになるだろうということで、ゲストをお招きしております。愛知県産の小麦粉「きぬあかり」の開発をされた方にお話をさせていただこうと思います。では、よろしくお祈りします。

小出：私、愛知県庁演芸農産課の小出といいます。よろしくお祈りします。

私がやっている仕事は、県庁で、稲・麦・大豆の振興ということと、あと転作といわれる米の生産調整の両方を一緒にやっている部署にありまして、その関係のことをやっているわけです。

今日は、愛知県の農業総合試験場が開発したきぬあかりの PR をさせていただけるということなので、喜んでお話しさせていただきたいと思っております。

今、紹介の中で、私が開発したというような感じでしたけど、私は県庁にありまして、私自身は開発をしていなくて、お手元にチラシをお配りした、開発の背景・狙いということにもありますけれども、このきぬあかり自体は、2000 年（平成 12 年）ころから愛知県の農業総合試験場が育種に取り掛かりまして、2011 年にきぬあかりとして品種登録されましたが、実は 2009 年に品種登録出願をしておりますので、実際には 2000 年から 2009 年ま

での約 10 年をかけて育種されたということです。この育種には何人もの研究員が携わって育種を続けて、出来上がった品種だということをございます。

この開発の背景・狙いにもありますけれども、まず最初に、愛知県のお麦の現状をちょっと説明させていただきたいと思います。愛知県はだいたい 5,200 ヘクタールぐらいのお麦が、年によってそう変わらずにつくり続けられていて、農林 61 号という、昔からの品種ご存じの方は多いと思いますけれども、そのうちこの品種が大半を占めていました。

そのあと、イワイノダイチという品種が入ってきまして、このイワイノダイチは農林 61 号よりも若干収穫時期が早くて、本格的な梅雨に入る前に収穫ができるということで、愛知県として取り入れた品種です。農林 61 号は梅雨のときに収穫期が重なってしまって、お麦というのは収穫のときに雨に遭うと品質が悪くなってしまうので、それを避けるということと、あと、結構たんぱく質含量高いけれども、色があまりよろしくないのです。ちょっとうどんにすると、腰はいいけど、いわゆるくすみが出るということが難点です。

イワイノダイチは先ほど言いましたように、収穫は早いけれども、実は色もきれいで、白くてきれいな品種ですけれども、腰が弱いのです。うどんにすると、結構ブチブチ切れてしまって、ちょっとうどんに向かないなということで、これらを克服するために先ほど言った農業総合試験場で育種を続けてきたということです。

それで、平成 23 年に登録されまして、平成 24 年から愛知県の圃場で本格的な栽培が始まっております。このきぬあかりの特徴ですけれども、当然今言った開発の背景がありますので、それを克服するための品種というふうに考えていただければいいのですけど。

まず、災害面から見た特徴ですが、穂が長くて収量が大変多い品種ということで、ここにある写真ではちょっと分かりにくいかもしれませんが、穂が普通の農林 61 号よりかなり長くて、1 本あたり穂数型か穂重型か、実は二通りありますが、穂の数をたくさんとれるのではなく、1 本の穂を大きくすることによってたくさんとれる品種ということなのです。

平成 25 年産と 26 年産の収量ですけど、グラフを付けさせていただきます。26 年産というのは 26 年の 6 月に収穫できたお麦ですけれども、大昔からある農林 61 号は 10 アールあたり 300 キロぐらいとれるところを、きぬあかりは 500 キロを超えます。今年は 499 キロでちょっと足りませんでしたけど、500 キロ近い収量をコンスタントにとれるということで、農林 61 号の 1.7 倍です。これは画期的な収量でありまして、今までではだいたいお麦は 350 キロとれたらいいという感じだったのですが、この品種は実は圃場によっては 900 キロを超えるようなところの圃場もありまして、本当にびっくりするような収量をとれる品種が出来上がったということです。

先ほど言いましたけれども、収穫時期が 61 号よりも 4 日ほど早く収穫できるということで、梅雨に入るか、入らないかぐらいに収穫できますので、ここ 25 年、26 年はちょうど梅雨に入る前に収穫できました。今年が入っていましたけど、ちょうど入ってしばらく、最初の日だけ雨が降って、あとしばらく曇りが続いたので、その間に収穫ができたということで、本格的な梅雨に入る前に収穫できるということが特徴です。

茎が太くて短いのも特徴です。だから、倒れにくい。実は農林 61 号は、ひよろ長くて、雨が降ったらすぐ倒れてしまう、また、たくさん実を付けても倒れますけど、このきぬあかりは太くて短く、倒れにくいということで、たくさん収量もとれます。

あと湿った圃場でも栽培できます。実は愛知県は、ほとんどの小麦が水田転作と言われ、田んぼのあとに麦をつくっているのです。稲・麦・大豆というふうにローテーションをしていって、2年3作体系とっていますけど、稲をつくったあとに麦をつくって、麦をつくったあとに大豆をつくるというかたちで、つくっているのです。

田んぼを有効利用しているのですが、田んぼのあとにつくるということで、結構湿っていますので、小麦はもともと地中海のほうの、乾燥しているところで作っている作物なので、とても湿害に弱かったのです。その中でも湿害に強いものを選抜したというところで、湿害にも強いです。

小麦の縞萎縮病にも強いということです。これは、実は農林 61 号を全国的に見ても、今ほとんど滋賀県と愛知県ぐらいでしかつくってないぐらいになって、急激に減りました。その原因が縞萎縮病という、土壌伝染性の病気なのですが、これが全国でまん延し始めまして、61 号が急激に減ったというところがあります。

愛知県にはまだこの病気は入っていませんけれども、一応入る前に強い品種を入れたというところが栽培面の特徴ということで、農家の方から見ると、とってもしっかりとたくさんとれるということで、農家から見てもうれしい品種ということになっています。

続きまして、加工面から見た特徴ですけれども、こちらは日本麺に適した生地の強さと、麺の腰が出るということですが、実はたんぱく質含量もそれほど高くありません。ゲンパクで9%ぐらいかなというところですが、実はこのきぬあかりはたんぱく質の質を強めるグルテニン遺伝子というのを4つほど持っています。含量は少ないけれども、質がいいので腰が出るというところなんです。

ちなみに、農林 61 号は3種類のグルテニン遺伝子を持っていますけれども、イワイノダイチは1種類のグルテニン遺伝子しか持っておらず、たんぱく質含量はそれほどありませんが、61 号よりは実はあがらないところはあるんですけど、質のいいものが入っているということで、たんぱく質の腰が出るようです。

あと、ゆで麺の食感が優れているということですが、きぬあかりは「やや低アミロースタイプ」と言われていまして、これがでんぷんの含量のことですが、低アミロースタイプだとつるつる感、もちもち感の高いうどんができます。実は機会があれば食べていただければと思うのですが、きぬあかりを食べていただくと本当につるつる感が素晴らしいです。61 号は普通型のタイプというかたちなんですけれども、その違いがありまして、きぬあかりは、本当につるつるでもちもちした感じがして、おいしいうどんができるということです。

あと麺の色が明るい黄みを帯びているということですが、実は麺の色というのは小麦に含まれている灰分（かいぶん）という「灰」と書くのですが、灰分が多いか少な

いかによって、結構色が変わってきます。きぬあかりは非常に灰分が低いです。数字的に言えば1.5%ということですけど、イワイノダイチが1.6、61号は1.7で、本当にきれいな、ちょっと黄みを帯びて、うどんもおいしく見えます。とても色もいいよというところがきぬあかりの特徴ということです。

これからの作付け計画ということですが、下に棒グラフを書かせてもらっています。26年産、この間の6月までの収穫をするための作付面積1,893haということで、24年産から3年間で、急激に増えています。

愛知県はほとんどきぬあかりに変えたいというふうに思っています、来年の11月から播種が始まりますけれども、また相当な数が増えるわけですが、だいたい3,500ヘクタールぐらいまで増やしていきたいと思っています。

種が農家さんに配られていますので、だいたいの3,462haという数字、これに近い数字の面積は作付けされるだろうということで、将来的には、農林61号はなくして、イワイノダイチは若干特定の需要がありますので、残させてもらい、きぬあかりとイワイノダイチというかたちの組み合わせにして、つくってあげたいと思っています。

ということで、愛知県から出る小麦につきましては、これからは、ほとんどきぬあかりに変わっていきます。

今、一応これだけ愛知県では増えておりますが、他県ではどうかというところもあるかと思うのですが、静岡でつくりたいということがあって、試験的に静岡で若干つくってもらっているところがありますけれども、基本的にはまだ愛知県でのみ栽培されて、流通しているということです。

以上で終わらせていただきます。

カジタ：質問のある方はいらっしゃいますか？

参加者：きぬあかりの時期と、讃岐のさぬきの夢の時期と、非常に合致した時期なので、県同士の競争なり、横の連携というのはあるのですか。

小出：実は、県同士というところは連携とかは特にしていませんけれども、やっぱり香川県のほうが先進県ですので、このきぬあかりをどうやって県下地域に広めていくかというようなところで、香川県の事例とかを参考にさせていただきながら、普及するためにやらせていただいているところです。

男性：一緒にできるなら、そっちにきてもらって。

カジタ：ほかに質問のある方はいらっしゃいますか。

男性：ちょっとカジタさん、電源切ってくれる？ 両方使えないもんだから。

参加者：香川から来ました三宅ですが、今質問したきぬあかりですが、香川県の場合、今ASWがだいたい90%ぐらい、さぬきの夢が10%ぐらいです。こちらの場合、その比率をお聞きしたいと思います。それから、さぬきの夢の若干違うところというのが、香りとかはどうなのでしょう。黄みを帯びているというのはよく分かるのですが、香りについては一切触れていないので、その辺の香りの度合いをちょっとご説明願いたいと思います。

小出：ASW ときぬあかりの差、比率ということですが、ちょっと愛知県で ASW がどれぐらいの割合で使われているかというのは、私のほうでは把握してなくて申し訳ないのですが、収量から計算すると、きぬあかりは今 26 年産で 9,000 トンぐらい収穫できました。まだこの 9,000 トンは農協のカントリーエレベーターの中に入っておりますので、流通しておりません。

25 年産のものは流通しておりますので、それが 3,000 トンぐらいは流通しているということで、実際どれぐらいかは…。

小出：すみません。実はこちらに金トビ志賀さんの社長さんがお見えになりまして、いろいろ仕事上のお付き合いがありますので、ちょっとお聞きしたのですけれども、ウエートとしては全国的にも同じぐらいの割合ではないかと、愛知県は 8 割から 9 割ぐらいが ASW ではないかというお話でした。

今はその 2 割のところ、61 号が半分ぐらい入っていますけど、これからは、それがきぬあかりに変わってくるという話です。

あと、香りのことですが、実は香りについてはうどん屋で食べていただくと、きぬあかりは、口に含んだときに小麦の香りがして、とってもおいしいと言っただけです。ただ、それを官能評価みたいなかたちで数値化して評価するというのは難しいので、数値的にはどれぐらいさぬきの夢 2000 よりもいいかとか、悪いかとか、あと ASW とどうかというところは分かりませんが、取りあえず、きぬあかりは食べていただいたときに、とても小麦の香りと味がしておいしいというふうに言っただけでいるところではあります。

会場：ありがとうございました。

カジタ：ほかにいらっしゃいますか。

ありがとうございました。

愛知うどん・きしめんスタンプラリーでも熱田区のニコ天とか、八事の饅頭坊一休、それから春日井市味美の三六春日井店で、きぬあかり 100% のうどんが食べられますので、機会があったらぜひどうぞ。

それでは、二番目の助っ人ですけれども、昨年行われたうどんの B-1 グランプリと云っていい「うどんサミット」で優勝されて、今年自分の街でうどんサミットを開催される蒲郡の商工会議所の方からお話をお伺いしたいと思っています。よろしくお祈りします。

蒲郡商工会議所：皆さん、おはようございます。ただいまご紹介をいただきました蒲郡商工会議所青年部のスズキと申します。そして、センガと申します。本当に貴重なお時間をいただき、サミットの PR をさせていただくということで、本当にまずもって感謝申し上げます。この場をお借りして、感謝申し上げます。ありがとうございます。

それでは、全国大会ということで、愛知県蒲郡というところを知らない方はちょっと手をあげていただけますか。

ちらほらいらっしゃいますね。ここは名古屋ですけれども、愛知県でも東のほうです。

豊橋という市がありますが、そこに程近いところにあり、山に囲まれて、海に面し、細長く湾をつくる土地になっています。

三河湾国定公園の中にある蒲郡ということで、観光地としても知られているところがございます。そこで、われわれ商工会議所の青年部といたしまして、この蒲郡は非常に観光としても盛んなときからすると、だんだん右肩下がりの状況になっています。これではいけないということで、この蒲郡を何とか全国的にも有名な街に取り戻したいという思いで、われわれはグルメに取り組もうとしました。

しかしながら、そのグルメを考える中で、いろいろ試行錯誤したのですが、なかなかこれといったご当地グルメが生まれませんでした。そういう中、本当にラッキーなことにわれわれのところに、30分ほどの地域発信映画ということで、吉本興業が沖縄国際映画祭というものに出展をする映画を蒲郡でつくっていただけるとということで、われわれは全面的にそれを支援しました。

本当に冬の寒いときに、漁港でロケがありました。本当に寒いときでしたから、そこで私たちが通路で、温かいうどんを差し上げようとして、皆でつくっていたわけです。

そこに旅行の業者がやってきて、本当に普通の素うどんでしたから、アサリとワカメ、生ワカメを入れろということで、大量にトロ箱を入れていただきました。そこに大鍋にぐわっとアサリのだしが出て、非常においしいうどんに変わったわけです。

これがそのときにキャストとして出ていただいていた間寛平さんとか、非常に好評でした。これも商品化といいますか、メニューとして、蒲郡として売っていったらどうだというアドバイスをいただいたわけです。

蒲郡うどんというのがそうやって立ち上がって、そして先ほどご説明いただきましたうどんサミット、今年の第3回のうどんサミットに出場して、そしてグランプリを取ったわけです。

私は全然うどんには素人でありまして、仕事は新聞の販売店。愛知県でいいますと中日新聞の販売店をやっています。こちらは自動車屋さん。そうしたことで、いろんな業種の人が集まって、この蒲郡うどんというものを全国に広めていこうというので大会に出ました。

本当にラッキーなことに、そこでグランプリを取らせていただいて、いろんなイベントでそれを提供しているという状況です。

では、この第4回のうどんサミットのご説明をさせていただきます。

今日、先ほどもご紹介がありましたけれども、金トビ志賀の志賀社長に本当に全面的にこの大会にご協力といいますか、ご教示いただきまして、全国の日本米麦改良協議会であるとか、全国の製麺組合、または製粉組合、いろんなところに私どものうどんサミットという大会をご支援賜りたく、いろんな方にお会いしました。

そんな中で、その全国うどんサミット、去年は13チームでの大会で、それで全国1というふうに言わせていただいています。もっともっとワイドに、全国的にこの大会をスケー

ルアップしたいという思いで、今各地域のご当地うどんに電話をかけ、またそこに出向って出展をお願いしているところです。

11月9日開催ですけれども、10月8日にラインナップを紹介する記者発表があります。それまでに私どもが一生懸命、それぞれのご当地うどんを探しているというところです。

主だったところ、予定が決まっているところをご紹介しますと、東北では気仙沼、気仙沼のうどんですね。あまり知らないかもしれませんが、丸光製麺という会社がありまして、被災をされた製麺会社です。非常に悔しい思いをされて、今気仙沼で工場を建てられずに、岩手県の一関というところで工場をお借りするかたちでつくっておられます。この方もこの大会に出店したいという強い気持ちを持って参戦をさせていただいています。

また、東北ではひっぱりうどん、山形県の出場も決まっています。そして、関東地区に行きますと、茨城県の大洗町の塩ホルモンうどん、富士吉田市の吉田うどん、ご存じでしょうか。あと、埼玉県の熊谷うどんも出場していただけるということです。

北陸に行きまして、新潟はからむしうどん、また、福井県で鯖おでんうどん。各地にご当地うどんがあるのです。そして、真っ先に言わなければならない香川県の讃岐うどん。これは本当に全国の最も有名なうどんですので、欠かせないということで、お願いをさせていただきました。

また、昨年まで第1回から第3回は滋賀県で開催されました。この大会は滋賀県から発生したということで、準ホームというかたちでこの大会を捉えていただきまして、滋賀県から5から6チーム参戦をさせていただいています。

今、残念ながら地区的にまだ決定していないのが、九州地区のうどんです。私はこの九州地区のうどんは、福岡市の肉うどんであるとか、大分県のやせうまうどんとかに、いろいろアプローチをかけているのですが、まだ出展というかたちにはなっていないので、ここにおられますうどん学会の皆さま方に、もしお知り合いがいらっしゃればぜひ出展に対してのお力を貸していただけたらありがたいと思っています。よろしくお願ひします。

今ラインナップの決定をしている店をお伝えしましたがけれども、内定と決定を含めて、25店舗ほど決定をしています。30店舗をマックスに考えていまして、夏は先ほど申し上げた全国大会というぐらいのいろいろな味、ご当地の自信を持って提供するうどんを来場していただけるお客さまに提供したいというふうに思っています。

この大会の目的は当然国内産小麦の普及、これを第一に考えて、またそれぞれの地域の発展、これも併せて一つの大きい目的にさせていただいています。

カジタ：質問のある方、いらっしゃいますでしょうか。

蒲郡商工会議所：つたない説明で大変失礼いたしました。

カジタ：どうもありがとうございました。

すっかり忘れておりましたけど、私に対して質問のある方はいらっしゃいますか。

では、ちょうどいい時間になりましたので、ありがとうございました。

(終了)

うどんの新たな文化としての年明けうどん

佃 昌道 (高松大学)

1 研究の概要

大晦日に欠かせないのが年越しそば。いつの頃か日本の食文化となった。そこで、年明けにも麺を食べる食習慣をつくってはと、2009年元旦より「年明けうどん」の普及が始まった。本研究では年明けうどんの意義や年明けうどんの変遷、現状について報告を行うとともに麺食文化の動向についても考察を行う。

1.1 年明けと麺について

中国北方の正月は、餃子を食べる習慣があります。この年越しに餃子という習慣は明の時代に始まり、大晦日「除夕」から家族が集まって餃子を作り、春節当日から5日間かけて餃子を食べるのである。餃子の形が金子や銀子に似ていて縁起が良いところから始まったようである。

このように、中国の正月（春節）では、縁起を担ぐ食べ物が多くある。魚は中国語で「余」と同じ発音で、毎年余裕のある、豊かな生活になるようにという願いが込められている。肉の赤身は紅が「鴻」と同じ発音であることから「鴻運当头（幸運に恵まれる）」という願いが込められている。鶏肉の鶏と「吉」の発音が似ていることから、「百事大吉（すべてが吉祥）」という願いが込められている。白菜は「百財」と発音が似ていることから、財を成すという願いが込められている。そして麺は細長い形状とから、長寿の願いが込められている。このことから、年明けの麺は、中国では、古くから行われていたこととなる。

1.2 年明けうどんの発祥の経緯

2008年、さぬきうどんを一つの文化として世界に発信することを目的に「世界麺フェスタ 2008 in さぬき」が香川県で開催され、世界5つの国・地域と国内12道県の20種類の麺料理が振舞われ、高松開場では4日間で14万人の観客が集まった。この実行委員会の麺関係分科会が同年7月に「さぬきうどん振興協議会」を発足し、更なるさぬきうどんの振興を行うこととなった。そして、その活動として「年明けうどん」が誕生した。具体的には「年明けうどん」の商標を登録するとともに、年明けうどんの普及のために「はっぴ」や「のぼり」を作成し販売促進用のツールとした。(2009年7月10日特許庁に商標登録。権利者：さぬきうどん協同組合、香川県製粉製麺組合、小豆島素麺協同組合、商品及び役務の区分並びに指定商品又は指定役務：うどんのめん、つゆ付き即席うどんのめん、カップ入り即席うどんのめん、うどんを主とする飲食物の提供)。年明けうどんとは、正月元旦～1月15日の期間に食べる、白いうどんに紅いトッピングを乗せた、紅白のめでたいうどんの提供をいう。

2009年元旦に善通寺等で初めてふるまいが行われ、NHK「ゆく年くる年」でも中継され全国での認知度向上をおこなった。2010年元旦には全国麺業協同組合連合会に「年明けうどん普及委員会」が設置され、ポスター・チラシが作成されるとともにカップ麺化や、コンビニでの商品化

が実施された。(2010年6月4日特許庁に登録。権利者：全国製麺協同組合連合会、商品及び役務の区分並びに指定商品又は指定役務：うどんの広告)。2014年元旦には、「年明けうどんレシピコンテスト」が実施され全国の各家庭への普及に努めた。さらに2014年元旦には、さぬきの年明けうどんとして「紅いあんもちをトッピングしたレシピを考案するとともに、「全国年明けうどん大会 2014 in さぬき」の開催を企画した。

2 年明けうどんの動向

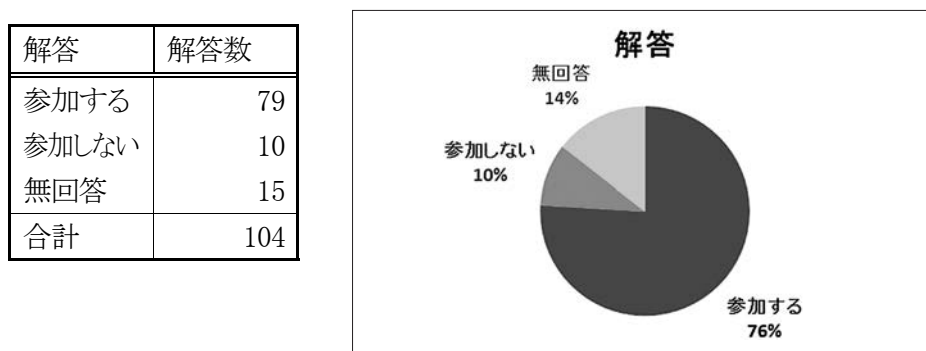
2.1 2009年、香川県内うどん店を中心に年明けうどんの普及に関するアンケート調査※1

2009年2月にさぬきうどん振興協議会がアンケート用紙を香川県内の製麺事業者、うどん店経営者、流通事業者（一部）に752枚、香川県外の年明けうどん参加又は問い合わせ企業、全国製麺協同組合連合会所属組合に70枚配布し調査を行った。県内78枚、県外26枚計104枚（回答率：12.65%）の解答があった。参加の方式（図1）については、のぼりなどを掲出して72店舗がPRをおこない、新メニュー販売は50店、既存商品特売23店、年明けうどん専用販売は13店の順となっている。また、参加企業の来年への取組み（図2）についても76%が参加の意思を表わしている。

図1 参加の方式

| 参加の方式 | 解答数 |
|-----------------------------------|-----|
| のぼりやポスターを掲出するなどして、年明けうどんを積極的にPRした | 72 |
| 新メニューを作成し、販売した | 50 |
| 既存商品を年明けうどんとして特売した | 23 |
| 新商品（年明けうどん専用）を製造し販売した | 13 |
| 新商品（年明けうどん専用）を仕入れて販売した | 5 |
| つゆや具材を特売した | 1 |
| その他 | 9 |

図2 参加企業の来年への取組み



2-2 マスコミ関係

新聞雑誌等の紙媒体新聞全国紙で12回、地方紙で14回は全国雑誌3回地元雑誌8回の37回掲

載が行われた。放送では、全国 11 回地方 8 回の 19 回放映された。この様に年明けうどんへはマスコミへの反響も大きく、準備期間不足でありながらも、初年度としては予想以上の反響があったと考える。

2.3 年明けうどんの普及状況

図 3 に 2010 年度以降の年明けうどん普及活動状況を示す。

図 3 2010 年度以降の年明けうどん普及活動状況

| 年 | 和暦 | トピックス | 県内提供 | 商標・ロゴマーク 申請都道府県数 | 商標・ロゴマ ーク申請数 | 販促 (の ぼり) |
|--------|--------------------|---|----------------|---------------------|-----------------|--------------|
| 2010 年 | 【2回目】 平成 22 年元旦 | 【全国への広がり】 ・全国麺業協同組合連合会 で「年明けうどん普及委員 会」を設置・日清食品のカ ップ麺化、コンビニでの商 品化 | 49 店舗 | 44 | 325 社 | 806 枚 |
| 2011 年 | 【3回目】 平成 23 年元旦 | | 66 店舗 | 46 | 491 社 | 1,136 枚 |
| 2012 年 | 【4回目】 平成 24 年元旦 | 【新たな取組み】 ・「年明けうどんレシピコ ンテスト」(応募総数:111 通) | 51 店舗 | 46 | 522 社 | 3,635 枚 |
| 2013 年 | 【5回目】 平成 25 年元旦 | | ※デー タ なし | 47 | 609 社 | 110 枚 |
| 2014 年 | 【6回目】 平成 26 年元旦 | 【さぬきの年明けうどん】 ・紅いあんもちをトッピン グした「さぬきの年明けう どん」を提唱 ・「全国年明けうどん大会 2014 in さぬき」を開催 | ※デー タ なし | 47 | 664 社 | 262 枚 |

まず、全国への広まりについては、全国麺業協同組合連合会で「年明けうどん普及委員会」が設置され 2014 年には 47 都道府県に広がっている。商品ロゴ申請件数のについても、2010 年に 325 社であったものが、2014 年には 664 社と倍増している。

販促用ののぼりについては、2010 年 806 枚が 2014 年 262 枚となりその累積枚数は 5949 枚となっている。のぼりについては、何年か継続して利用できるため、累積数で考えることとすると、7 倍に増えている。

カップ麺やコンビニなどの商品化により、年明けうどんの知名度は全国に広がるとともに、家

庭で食べる年明けうどんの普及が期待される。

2012年には「家庭へのさらなる普及、全国のうどんと各地の特産品をつなぐ、全国各地の新しい“ご当地”年明けうどんを発掘する」を目的に「年明けうどんレシピコンテスト」が始まった。コンテストは、一般部門、ご当地部門、がんばろう東北部門の3部門で行われ、コンテストの要件は、一般部門では「①新年の幸福を願うことが表現されていること。②「うどん」と一品以上紅いいろどりがあること。③家庭で手軽に調理ができること（調理時間：1時間程度）④食材費は4人分で概ね2000円以内であること」。ご当地部門では、①～④の条件に加え「応募者在住地の特産品を使用すること」、がんばろう東北部門では上記①～④の条件に加え「東北被災地の特産品を使用すること」となっている。

「年明けうどんレシピコンテスト」は家庭への普及に加えて、新しいレシピの開発に繋がり、引いては、うどんの普及という点からも多に期待できる企画であると考えられる。

以上、2012年までに、年明けうどんは、香川県を発祥地として、全国に広がるとともに、店売りに加えて家庭への普及も始まった。ここで更なる年明けうどん普及について考えられたものが、年明けうどんの発祥の地に、全国のご当地うどんが集まって来年の年明けうどんのPRを行うイベントとして「全国年明けうどん大会 in さぬき」が企画された。

3. 全国のうどんイベント

3.1 うどんイベントの動向

近年、全国のご当地うどんを集めた「食のイベント」の企画がされるようになっている。2011年に秋田県湯沢市と滋賀県東近江市でそれぞれ大会が実施され、2013年には、同じ主催団体が東京、大阪の2会場で大会が実施され、本年新たに香川県高松市で実施が予定されており、4団体5大会となっている。全国的な大会が開催される背景には、1. うどんは全国どこでも食べられていること、2. 地域の風土や食材との関係からご当地ならではのうどん文化が作られてきた。3. ラーメンやカレー、B級グルメなどのイベントも陰りが見える中、新たなイベントとして価格も手ごろなうどんに注目があってきた。4. うどん販売数が低迷する中、うどん購買のきっかけを願う。5. 地域おこしのイベントとしてなどが考えられる。

3.2 本年度全国のうどんイベント

本年度行われる、全国のうどんイベント内容と目的を簡単に示す。

(1). うどん天下一決定戦、代々木公園（8月22日～24日）出店19店、
2013年より開始された、8月に東京・代々木公園イベント広場で行われる「食のイベント」うどん日本一決定選手権「U-1グランプリ」の1つ。

(2). 日本初うどん日本一決定戦U1グランプリ大阪府吹田市万博記念公園（9月19日～23日）出店19店

2013年より開始された、9月に大阪・万博記念公園で行われる「食のイベント」。うどん日本一決定選手権「U-1グランプリ」の1つ。

(3). 全国まるごとうどんエキスポ2014 in 秋田・湯沢秋田湯沢（10月4・5日）出店20店

「全国まるごとうどんEXPO」とは、日本3大うどんのひとつである「稲庭うどん」の地元、秋田県湯沢市で行われる、全国各地のうどんを集結して「うどん」食文化を通じて地域の垣根を

越えた連携を生みたいと、2011年から始められた秋田県湯沢初の「食のイベント」です。

(4). 全国ご当地うどんサミット 2014 in 蒲郡 蒲郡市 (11月9日) 出店25店

日本全国各地に眠る特徴のあるご当地うどんを集め、最も身近なお客様に全てのご当地うどんからグランプリを選んで頂く事で、うどん文化の発展、ご当地グルメの振興を図っていくことを目的に、2011年から滋賀県東近江市で始められた食のイベントで本年度は、蒲郡市で開催される。

(5). 「全国年明けうどん大会 2014in さぬき」高松市 (12月13日~14日) 出店25店

年明けうどんの普及などを目的に、全国の著名なうどんを香川に集め、食べ比べをおこなう「食イベント」で本年12月に予定。

4. まとめ

年明けと麺について、年明けうどんの発祥の経緯、年明けうどんの動向、全国のうどんイベントの4点から、年明けうどんについて報告を行った。年明けうどんの意義を考えると、新年というめでたい月に、食で祝う習慣は理にかなっており、類似の傾向が中国からもみられることから、年明けうどん普及の可能性は十分期待できる。年明けにもうどんを食べる食習慣は、言い換えると、うどんを食べる機会が増えるということから、うどん振興のために大いに期待できる。普段とは少し贅沢なトッピングをして正月からおいしいうどんを食べられることは、日本人として幸せだと思っただけなのではないでしょうか。年明けうどんの変遷においても、年明けうどんの普及は年々広がりを見せており、普及から数年間で成果もでている。レシピコンテストなど家庭での普及に今後期待したい。そのためにも、年明けうどんがどんなものを体験できる、うどんイベントの企画は、大変重要であると考え。いくつかの地域で行われているうどん大会は勝敗を中心に企画が構成されている。しかし、「全国年明けうどん大会 2014in さぬき」は「年明けうどん」といううどんの新しい文化構築のために行われるイベントであるため、参加するうどん店の方々同志の交流や普及活動の推進など、うどん業界の振興に影響するものと考え。今回は、「全国年明けうどん大会 2014in さぬき」が実施前であるため、十分な考察ができていないが、今後本大会の検証も含め「年明けうどん」普及の動向と麺食文化について引き続き調査研究を行う。

最後に、本研究に全面的にご協力いただいた、さぬきうどん振興協議会、さぬきうどん研究会、メディアミックス研究所の皆さんに心より感謝するとともに御礼を申し上げます。

[参考文献]

諏訪 輝生(2011)新しいうどん食習慣の創造と定着を目指して「年明けうどん」を全国に提唱：「さぬきうどん研究会」会報27号 33P

日本初うどん日本一決定戦U1 グランプリ：<http://u-1gp.or.jp>

全国まるごとうどんエキスポ2014 in 秋田・湯沢秋田湯沢：<http://www.udonexpo.net>

全国ご当地うどんサミット 2014 in 蒲郡：<http://www.gamagoricci.or.jp>

全国年明けうどん大会 2014in さぬき：<http://www.toshiakeudon.com/>

田中 俊男 (2008) さぬきの夢 2000 栽培と高松での麺フェスタ：「うどん道」5号 pp.11-18

※1 アンケート調査はメディアミックス研究所及びさぬきうどん振興協議会から提供いただきました

研究報告②

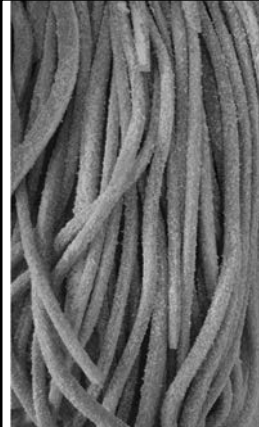
「そば」と言えば…大阪！？ ～うどん文化圏におけるそば文化発信～

石田 真一（大阪府立園芸高等学校 バイオサイエンス科）

1. 研究の概要

大阪府立園芸高等学校農業クラブ「農産加工学研究部」では2010年度よりそばに関する様々な活動に取り組んでいる。活動内容は、食品加工、栽培、地域交流活動等、多岐に渡っている。本発表では、我が部の活動内容及び現在実施中のカップそばに関する調査結果について当日資料を中心に報告を行う。

2. 発表資料より



「そば」と言えば…大阪!?
うどん文化圏におけるそば文化発信
～そばをテーマとした教育実践～

大阪府立園芸高等学校
バイオサイエンス科
教諭 石田 真一

「教材」としてのそば

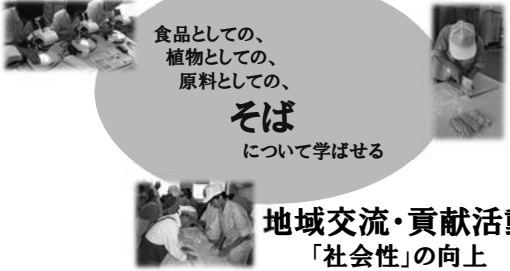
1. 手打ちそば製麺は食品加工実習の教材として有効。
⇒50分×2時間の授業時間内で作業が完了。
2. 製麺技術の習得が生徒の大きな自信に繋がる。
⇒素人そば打ち段位認定制度、地域交流活動
3. 大阪においてそば(そば粉、抜き実)はマイナーな食品。
⇒研究、加工、商品開発の可能性
4. そばを専門的に扱う高校生は珍しい。
⇒様々な場面で注目されやすい。

研究・調査活動
「科学性」の向上

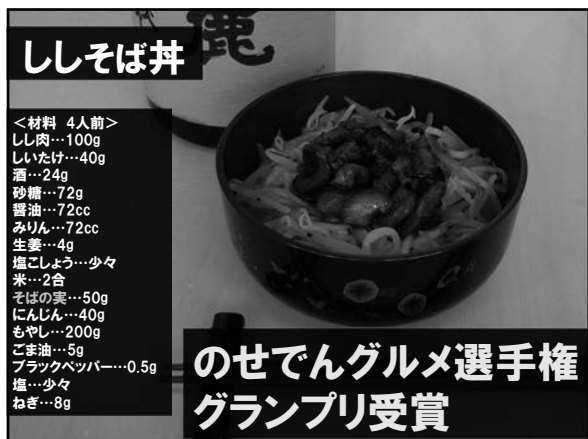
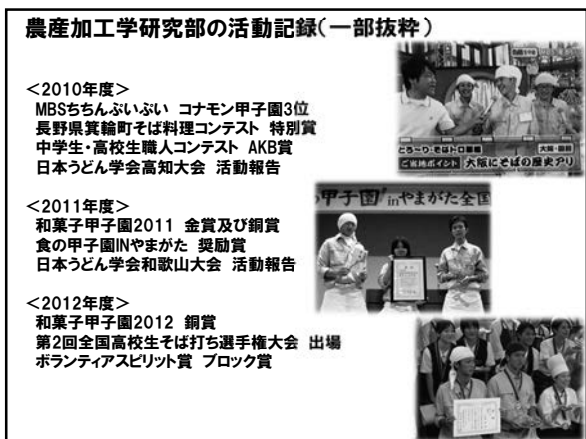
技術の習得・伝達
「指導性」の向上

食品としての、
植物としての、
原料としての、
そば
について学ばせる

地域交流・貢献活動
「社会性」の向上



大阪府立園芸高等学校バイオサイエンス科
農産加工学研究部 活動報告



スロベニアからの贈り物



<材料・30枚>
 そば粉…87g
 薄力粉…37.5g
 バター…31.5g
 砂糖…31.5g
 はちみつ…37.5g
 卵…18g
 レモン…22.5g
 ベーキングパウダー…1.8g
 ジンジャーパウダー…0.5g

文化祭で販売

浪速野菜となまこのかき揚げ



<材料 4人前>
 酢なまこ…100g
 玉葱…80g
 大根しるほ…32g
 紅ショウガ…60g
 そば粉…80g
 薄力粉…220g
 卵…2個
 水…200cc
 めんつゆ…200cc

能登なまこ料理レシピ

パリパリおこげと大阪野菜のカレー茶漬け



<材料 4人前>
 米…400g
 そばの実…50g
 河内鶏肉…100g
 にんじん…1本
 烏飼なす…1本
 天王トマト…1個
 大根しるほ…1束
 まいたけ…100g
 白ねぎ…1/2本
 カレールー…50g
 カレーパウダー…少々
 めんつゆ…20cc
 だし液…20g
 塩・こしょう…少々
 バター…20g

高校生カレー甲子園2014
 本選出場

2014年3月 第14回そば研究会

カップそばに関する調査

場所:筑波大学

目的

家庭でそばを食べる際、最も気軽に利用できるのは“インスタントカップそば”ではないでしょうか？
 そこで、私たちは“インスタントカップそば”について理解を深めるべく以下の調査活動を実施しました。

調査方法・項目

インスタントカップそば「21商品(6社)」を収集し、以下の項目について調査を実施した。

- ・商品容器から得られる情報
- ・麺線の断面短辺、断面長辺、断面積、ゆで後の麺線長
- ・麺塊直径
- ・めんつゆ固形分の濃度(株式会社アタコ MASTER-めんつゆαを使用)

表1. コンビニエンスストアで販売されているカップラーメン、カップうどん、カップそばの種数調査結果

| コンビニ名 | 所在地 | カップラーメン | カップうどん | カップそば |
|---------|-----|---------|--------|-------|
| サンクス | 川西市 | 3 | 8 | 1 |
| サンドラッグ | 川西市 | 18 | 3 | 3 |
| セブンイレブン | 川西市 | 17 | 6 | 4 |
| サークルK | 池田市 | 11 | 2 | 0 |
| ローソン | 池田市 | 12 | 1 | 5 |
| セブンイレブン | 宝塚市 | 36 | 7 | 13 |
| アスナス | 宝塚市 | 3 | 2 | 3 |
| アスナス | 池田市 | 20 | 4 | 7 |
| サークルK | 高槻市 | 17 | 3 | 1 |
| ローソン | 高槻市 | 17 | 2 | 1 |
| 平均値 | | 15.4個 | 3.8個 | 3.8個 |

麺に関する記述

「そば粉四割使用 油で揚げていない本格派のそば」
 「ニッポンそば」
 「粹な歯ごたえ、のどごしなめらか！」
 「本格派のノンフライそば」
 「びんとまっすぐな麺！」
 「まっすぐ麺」
 「すずり心地の良いまっすぐなそば」
 「しなやかストレート麺」

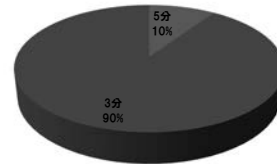
スープ、つゆ、だしに関する記述

「だしが旨いとつゆは旨い」
 「だしにこだわり厳選かつお荒節使用」
 「鯉だし！昆布だし！うまい！こだわりのつゆ。」
 「鯉本枯節使用」
 「本枯節の鯉だしの旨味」
 「鯉と昆布のダシ」
 「鯉節の香り」
 「カツオだしのきいた深みのあるそばつゆ」
 「辛つゆ仕立て」
 「だし香る旨つゆ」
 「後入れスープで最後の一滴まで飲み干したくなるコク深いスープ！！」
 「つゆに焼津加工鯉節使用」
 「だしの旨味が減塩」
 「やみつきスープ宣言とは一口食べただけでクセになる味！」
 「素材の旨みがしっかり効いた、コクと深みを感じる濃厚スープが旨い！」
 「鯉と豚の甘濃いつゆ！」
 「かつお風味豊かなそばつゆ」
 「鯉かに香るかつおだし」
 「かつお節香る、うまつゆ仕立て 焼津産鯉（75%）・宗田鯉（22%）使用」
 「かつお風味のそばつゆ。」

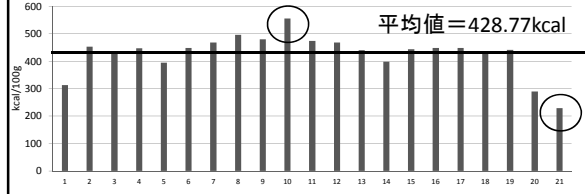
その他の記述

「あとのせサクサク天ぷらそば」
 「レトルト調理品 あわびたけ・しいたけ・ひらたけ・なめこ入り」
 「カラッと揚げた旨い小海老天」
 「旨さがつまった、日本の定番。」
 「香ばしい小海老たっぷりの天ぷら」
 「のり天入り」「七味唐からし使用」
 「ジューシーな美味しい油揚げ」
 「特別調合」「ボカボカ美人になろう」
 「黒生姜は別名『黒ウコン』とも呼ばれ、アントシアニンを含む希少な生姜です」
 「黒生姜、黒糖とたまり醤油で、だしの旨味際立つ『黒』の味わい。」
 「1食たべても塩分1.7g分！ 塩分25%カット」
 「冬季限定スーパーカップ1.5倍（当社比）」
 「ふんわり鶏団子入り」
 「いっぺん食べたら、やめられない。」
 「限定版 大盛」「ドカット盛」
 「めん90g大盛」「日本のそば」「甘くてやわらかい下仁田系ねぎ入り」
 「2種の揚げ玉入り！」「えびが香る」
 「鮮やかなわかめが彩りを添えます」「麺90g大盛」

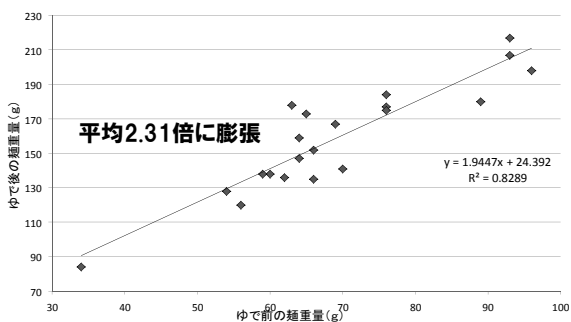
グラフ1. ゆで時間について



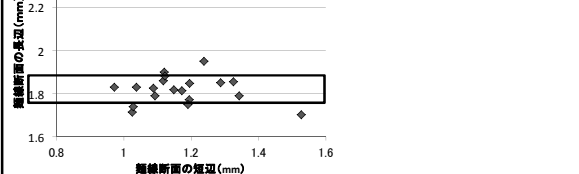
グラフ2. 100g当りの熱量比較 (麺、めんつゆ、かやく含む)



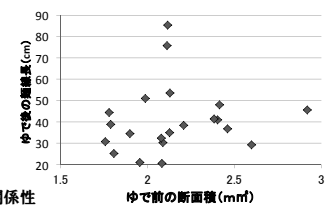
グラフ3. ゆで前・後の麺重量の関係性

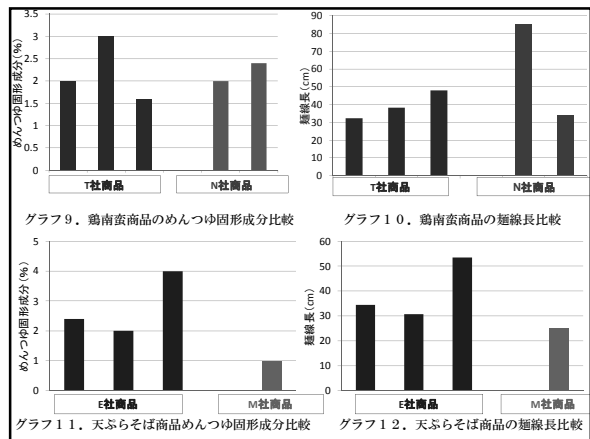
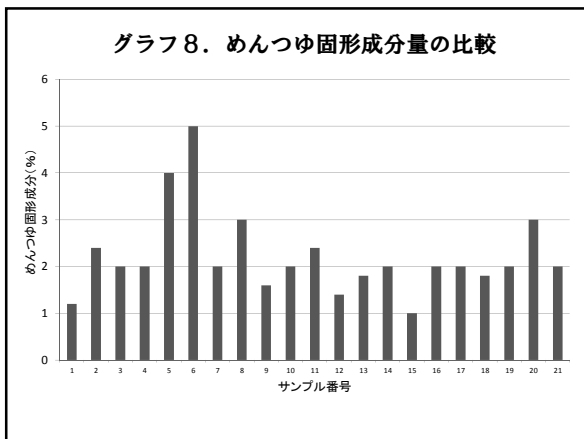
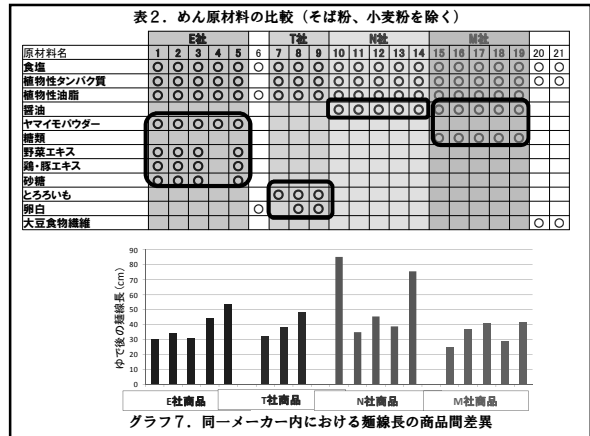
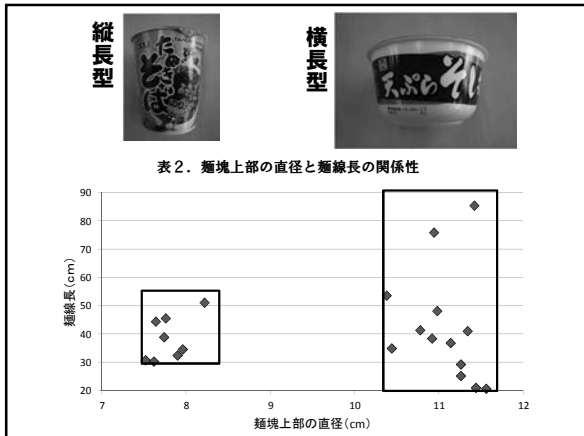


グラフ4. 麺線の断面短辺と断面長辺の関係性



グラフ5. 断面積と麺線長の関係性





まとめ
 メーカー間、商品間に麺の太さ、麺の長さ、つゆ成分に大きな違いがあることを確認することができた。このことから、自分好みのインスタントカップそばを見つけることができると私たちは考えます。消費者を飽きさせないメーカーの商品開発における苦労・工夫を知ることができました。

今後の課題

- より多くのインスタントカップそばの収集。
- スープの塩分濃度、かやく等に関する調査の実施。
- 袋詰めインスタントそばとの比較。
- オリジナルカップそばの作出。

「そば学習」の効果・課題

- 活動実績が3年生の進路決定時に大きな武器になる。
- 卒業後も習得技術を生活において活かすことができる。
- そば関連の求人を希望する生徒が少ない。
- 教師間の技術継承ができていない。

そばという食品がなぜ生徒を惹きつけるのかはわからないが、そばが学習教材に適しているということは断言できる。

徳島県の特産品「半田手延べそうめん」の新たな魅力を考える

渡邊 幾子（四国大学短期大学部）

植田 和美（四国大学短期大学部）

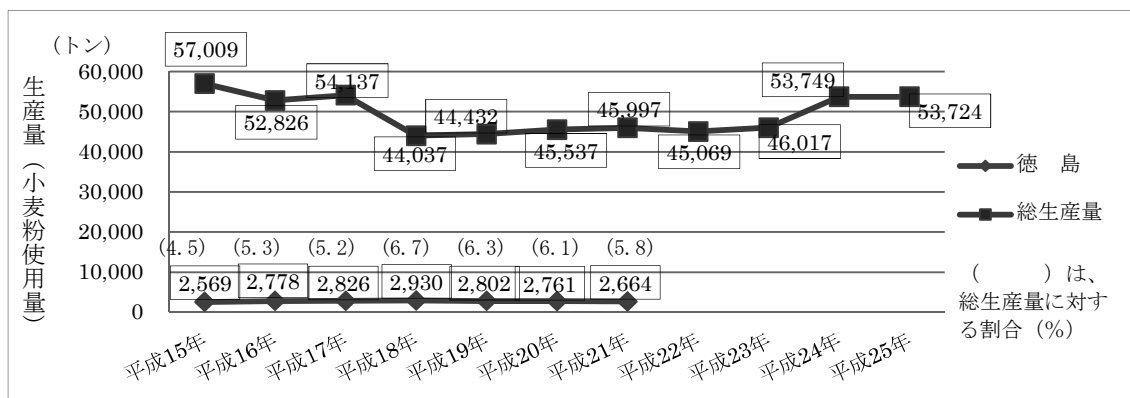
1. はじめに

徳島県の特産品である「半田手延べそうめん」の起源は、江戸時代・天保の年に半田町小野浜港から鳴門市撫養へ物資を運搬していた船頭らによって、奈良県三輪、兵庫県淡路そして徳島県鳴門を経由して半田町にそうめんの製造技術を伝えたとされている¹⁾。その生産量は、明治時代後期に56トン、昭和時代初期には半田町素麺組合が設立し地場産業として取組むようになり500トン以上に増大した。さらに昭和時代後期には1,000トンを超え、現在は2,500～3,000トンの生産量で推移しており、平成21年度は2,664トン、総生産量の5.8%を占め、全国第5位であった（図表1）^{1)、2)}。平成22年度以降は都道府県調査が廃止となり、ここ数年間の徳島県の実生産量は不明である。また、徳島県内の半田そうめん製造業者は、平成元年頃から40件前後で推移している¹⁾。

従来、そうめんは家庭でだし汁をとってつゆを作り、冷やしそうめん食べる夏の食べ物、風物詩であった。これまでの調査^{3)、4)}から、薬味としてはネギ、しょうが、錦糸卵が定番であること、つゆは家庭で手作りする機会が減少し市販つゆへ移行していること、味ではかつおだし、いりこだしベースの食べなれている味を好む傾向であることを報告している。

また、そうめん関連の商品では、そうめんの副産物であるふしめん、ふしめんを加工したチップス、半生そうめん、そしてアマランサス、すだち、わかめなどを加えた彩豊かなそうめんが市販されている（図表2）。ふしめんは、味噌汁、吸い物に加え、マカロニやパスタに代用してサラダに利用する。そうめんは外食する機会がほとんどなく家で食べる印象が強いが、2009年には半田そうめん専門店が東京に開業し、冷やしそうめんをはじめ温かいメニューも並んでいる。現在、半田そうめんの地元である徳島県美馬郡つるぎ町（旧半田町）では、宿泊施設、温泉地、道の駅、うどん屋などの飲食店で食べることができる。半田手延べそうめんを食べられる機会が広がりつつあること、そうめんの食べ方やつゆのバリエーションも多彩となっていることから、定番のつけつゆ以外のかわりつゆで半田手延べそうめんの新たな魅力を考えることにし、アンケート調査および官能評価を実施した。

図表1 手延べそうめんの生産量



図表 2 そうめん関連の商品



2. 方法

2.1 アンケート調査

調査時期：平成 26 年 7 月

調査対象者：S 大学学部生および短期大学部生を対象として、無記名自記入式アンケート調査を実施した。

調査項目：属性、うどんおよび半田手延べそうめんの嗜好度、食べ方、市販つゆの利用など 20 項目とした。

集計方法：アンケート集計ソフト「EXCEL 太閤」を用い単純集計およびクロス集計するとともに、 χ^2 検定による有意差判定を行った。

2.2 官能評価に用いた半田手延べそうめんの性状測定

めんの太さ：デジマチックキャリパ/DEGIMATIC(MITUTOYO Corporation)を用いて、乾めん、ゆでめん 10 本ずつの太さを 1 本につき 10 回測定し平均値、標準偏差を求めた。

めんの重量：TANITA (KD-192-GR)を用いて、乾めん、ゆでめんともに 20 回測定し平均値と標準偏差を求めた。

塩分測定：デジタル塩分計 (アタゴ ES-421) を用いて、乾めん、ゆでめんの塩分含有量を 3 回測定し、平均値を求めた。各試料 2 g に純水 18 g を入れてホモジナイズしたものをを用い、測定値を 10 倍して塩分含有量を求めた。

2.3 官能評価

評価時期：平成 26 年 7 月

評価対象者：S 大学短期大学部生および教員 32 名をパネラーとし、目新しさ、味 (美味しさ)、そうめんとの相性、家庭でも作れそう、今後も食べてみたいの 5 項目について、5 段階評点法を実施した。

評価試料：市販かわりつゆ 6 種類は、徳島県内のスーパーマーケットおよびオンラインショップから入手した。

3. 結果および考察

3.1 アンケート調査

調査対象者 203 名の属性を示した (図表 3)。性別では、男性 12.8%、女性 87.2%となり、徳島県出身者が 73.9%であった。また、対象者が学生であることから 10~20 歳代が 90.2%を占めた。

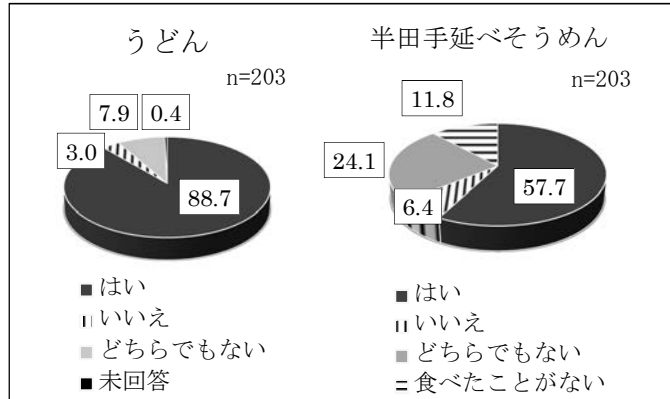
次いで、うどんおよび半田手延べそうめんの嗜好性では、うどん好きは 88.7%と高く、多くの

人に好まれていた。半田手延べそうめん好きは57.7%、どちらでもないは24.1%、食べたことがないは11.8%であった(図表4)。 χ^2 検定の結果、うどんの嗜好性では男性より女性が、半田手延べそうめんの嗜好性では県外出身者より徳島県出身者が有意に高かった。

図表3 対象者の属性

| 属性 | | 人(%) |
|-----|---------|------------|
| 全体 | | 203 |
| 性別 | 男性 | 26 (12.8) |
| | 女性 | 177 (87.2) |
| 出身地 | 徳島県 | 150 (73.9) |
| | 県外 | 53 (26.1) |
| 年代 | 10~20歳代 | 183 (90.2) |
| | 30歳代以上 | 20 (9.8) |

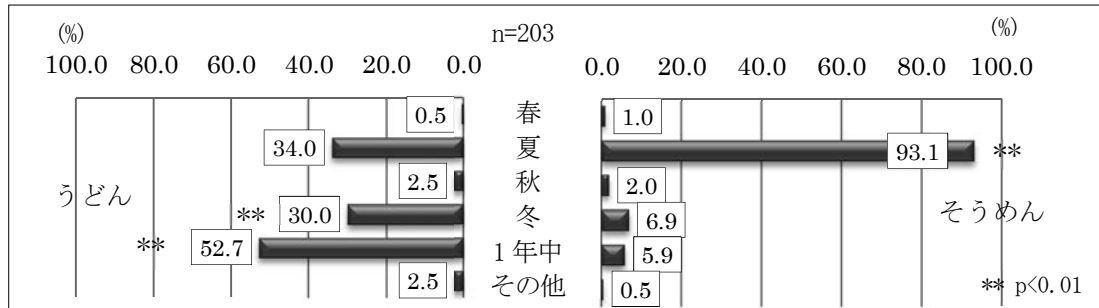
図表4 うどんと半田手延べそうめんの嗜好性



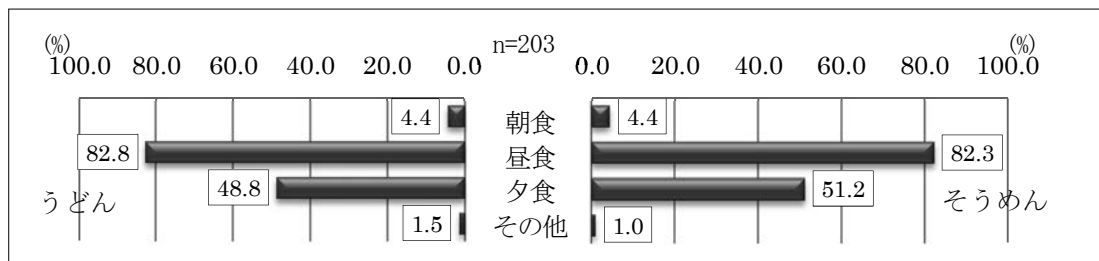
食べる季節では、うどんを1年中食べるは52.7%となり季節を問わずに食べられていた。一方、そうめんは夏に食べる93.1%と、やはり夏に集中していた。 χ^2 検定では、うどんでは1年中と冬が、そうめんでは夏が有意に高かった(図表5)。

1日の食事のなかで、いつ食べるかでは、うどん、そうめんともに昼食に食べるが多く、差はみられなかった(図表6)。

図表5 食べる季節(複数回答)



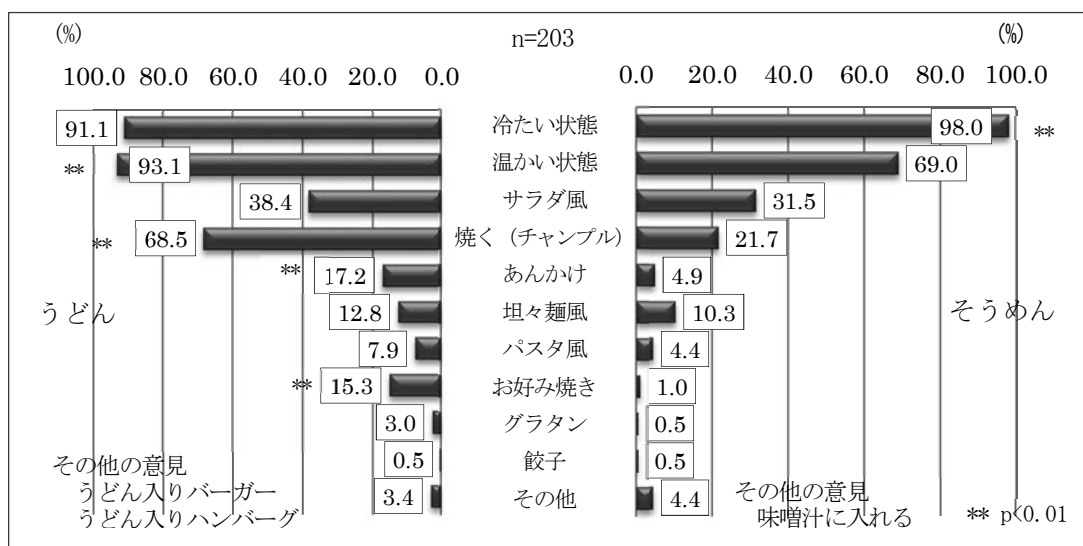
図表6 1日の食事のなかで、いつ食べますか(複数回答)



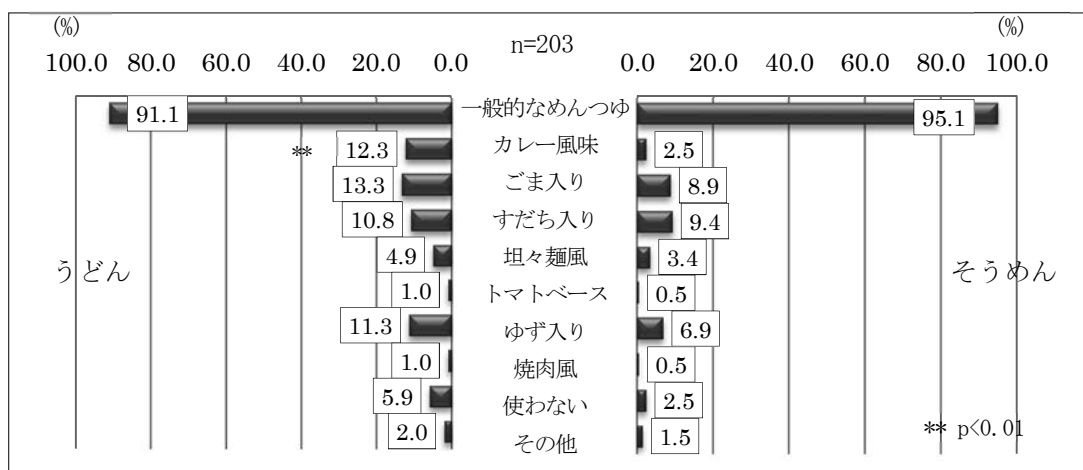
続いて、うどんとそうめんの食べ方を比較した結果、うどんでは「温かい状態(かけうどん、釜揚げうどん、にゅうめんなど)」、「焼く、チャンプル風」、「あんかけ」そして「お好み焼きに入れる」が有意に高くなり、うどんの調理方法の多様性が伺えた。一方、「冷たい状態(ざるうどん、冷やしぶっかけ、冷やしそうめんなど)」では、夏に食べるが多いそうめんが有意に高かった(図表7)。

使用したことがある市販つゆでは、うどん、そうめんともに一般的なめんつゆの使用がそれぞれ91.1%、95.1%と最も多い結果となった。カレー風味では、うどんが有意に高くなっていたものの、ごま入り、すだち入り、ゆず入り、坦々麺風ともに使用率は10%程度にとどまり、あまり浸透していないと考えられた。特にトマトベースと焼肉風は、ほとんど使用されていなかった(図表8)。

図表7 食べ方について(複数回答)



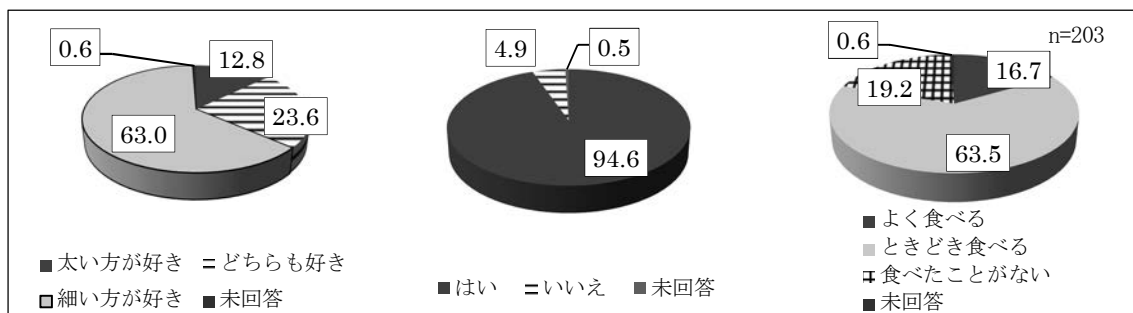
図表8 使用したことがある市販つゆ(複数回答)



そうめんの太さの好み、半田手延べそうめんの認知度、食べる頻度を調査した結果、太さの好みでは、細い方が好きは63.0%となり半田手延べそうめんの特徴である太い方が好き12.8%を大きく上回り、細い方が好まれていた。半田手延べそうめんの認知度は、徳島県出身者が多いことから知っている94.6%と高い認知度を示した。半田手延べそうめんを食べる頻度では、よく食べるが16.7%、ときどき食べる63.5%、食べたことがない19.2%であった(図表9)。食べたことがないでは、徳島県出身者12.0%に対して県外出身者は40.4%と割合が高かった。半田手延べそうめんを食べると回答した163名を対象に食べた場所について調査した結果、いただいた麺を家で調理して食べるが62.6%と最も多く、県外出身者に比べ徳島県出身者が有意に高かった。徳島

県つるぎ町のお店で食べる 6.1%、徳島県つるぎ町以外のお店で食べるは 8.0%と外食は少数派であった（図表 10）。半田手延べそうめんは贈答品に用いられること、家庭で食べるのが多いことが確認できた。

図表 9 そうめんの太さの好み（左）、半田手延べそうめんの認知度（中）、食べる頻度（右）

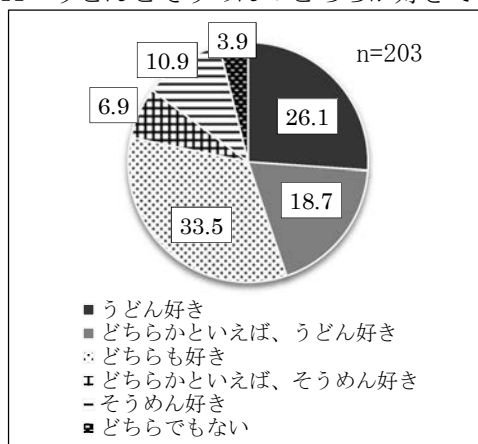


図表 10 半田手延べそうめんを食べた場所（複数回答） n=163

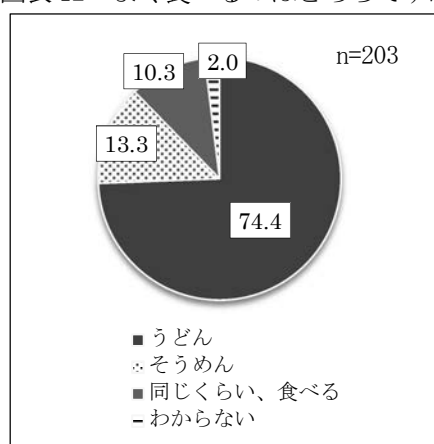
| 項目 | (%) |
|-------------------------|------|
| 徳島県つるぎ町のお店 | 6.1 |
| 徳島県つるぎ町以外のお店 | 8.0 |
| 製麺所などで購入した麺を家で調理して食べる | 24.5 |
| ネットショップで購入した麺を家で調理して食べる | 1.2 |
| いただいた麺を家で調理して食べる | 62.6 |
| その他 | 3.1 |

うどんとそうめんのどちらが好きかの質問では、うどんが好き（どちらかという、うどん好きも含む）44.8%、そうめんが好き（どちらかという、そうめん好きも含む）17.8%、どちらも好き 33.5%であった（図表 11）。どちらをよく食べるかでは、うどんをよく食べる 74.4%に対して、そうめんは 13.3%であった（図表 12）。うどんは 1 年中、そうめんは夏に食べるということから、このような結果になったと考えられた。

図表 11 うどんとそうめんのどちらが好きですか



図表 12 よく食べるのはどちらですか



うどんをよく食べる、そうめんをよく食べる、同じくらい食べると回答した人をグループに分けて、よく食べる理由を示した（図表 13）。うどんではコシがある 39.7%、腹持ちがいい 19.9%、そうめんでは、調理時間が短い 37.0%、麺が細い 29.6%が有意に高く、麺の特徴が表れていた。

図表 13 うどん、そうめんをよく食べる理由（複数回答） 単位：%

| 項目 | うどんをよく食べる (n=151) | そうめんをよく食べる (n=27) | 同じくらい食べる (n=21) |
|---------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| 栄養が優れている | 2.0 | 3.7 | 4.8 |
| 料理の種類、調理法が豊富 | 13.9 | 3.7 | 4.8 |
| 調理時間が短い | 17.2 | 37.0 | 38.1 |
| 美味しい | 61.6 | 55.6 | 66.7 |
| コシがある | 39.7 | 11.1 | 38.1 |
| 喉ごしが良い | 21.2 | 18.5 | 57.1 |
| あっさりしている | 23.8 | 40.7 | 61.9 |
| 価格が安い | 23.8 | 18.5 | 9.5 |
| 腹持ちがいい | 19.9 | 0.0 | 14.3 |
| 麺が太い | 13.2 | 0.0 | 9.5 |
| 麺が細い | 0.7 | 29.6 | 23.8 |
| 近くに食べるお店、購入できるお店がある | 24.5 | 7.4 | 4.8 |
| 特になし | 8.6 | 11.1 | 9.5 |
| その他 | 7.9 | 11.1 | 4.8 |

3.2 官能評価

官能評価に用いたそうめんの名称は手延べ干しめん、原材料名は小麦粉、食塩、食用植物油、製造者住所は徳島県美馬郡つるぎ町半田であった。性状測定の結果、乾めんの太さは 1.46±0.14mm、重さ 0.5 g、塩分 4.7%、ゆでめんでは太さ 2.46±0.31mm（乾麺の約 1.7 倍）、塩分 0.3%、重さ 1.1 g（乾麺の約 2.1 倍）となった。

手作りかわりつゆを料理本や雑誌などで調査し^{5)~8)}、特徴的な使用食材を示した（図表 14）。つゆには、和風、洋風、中華・エスニック風があり、バラエティーに富む組み合わせで食材を使用していた。

一方、市販かわりつゆは 2007 年頃から発売されるようになった⁹⁾。つゆのほとんどは冷製タイプのつゆで、かけつゆ用とつけつゆ用があり、味は手作りかわりつゆと同様に和風、洋風、中華風そしてエスニック風と多様化していた（図表 15）。

図表 14 手作りかわりつゆの使用食材

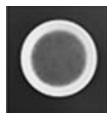
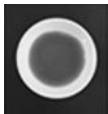
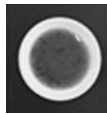

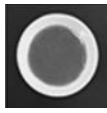
| 種類 | 組み合わせ | 種類 | 組み合わせ |
|----|----------------|----|---------------------|
| ① | きゅうり、サクラエビ | ⑪ | 味噌、ごま |
| ② | きゅうり、わさび | ⑫ | 梅肉、ねりごま、白ごま、ねぎ |
| ③ | きゅうり、パプリカ、玉ねぎ、 | ⑬ | 梅肉、ねぎ、長芋 |
| ④ | オクラ、納豆 | ⑭ | 長芋、うずら卵 |
| ⑤ | オクラ、納豆、もずく | ⑮ | 大根、大葉 |
| ⑥ | トマト、納豆、にんにく | ⑯ | すだち |
| ⑦ | トマト、しょうが・にんにく | ⑰ | キムチ、白ごま |
| ⑧ | 長ねぎ、三つ葉、人参 | ⑱ | クレソン、カレールウ |
| ⑨ | 長ねぎ、明太子 | ⑲ | 鳥肉、野沢菜 |
| ⑩ | 長ねぎ、ねりごま、いりごま | ⑳ | むきえび、にんにく、青唐辛子、パクチー |

図表 15 市販かわりつゆの発売時期

| | | |
|---------|-------------------------------|------------------------|
| 2007年 | 青しそ(YS社) | |
| 2008年 | 梅風味(YS社) | |
| 2010年2月 | すだちおろし(MK社) | 坦々麺、ジャージー麺(MM社) |
| 2011年2月 | 麻婆麺(MM社) | ゆずこしょう風味(YS社) |
| 2012年2月 | 韓国ビビンバ麺(K社) | 豆乳ゆば(MK社) |
| 2013年2月 | 雪にんじん(YK社) | ゆず仕立て(MK社) |
| | 塩かぼす、トムヤムスープ(YS社) | 鶏しお麺(MM社) |
| 2013年3月 | 韓国風、タイ風(M醤油) | |
| 2013年8月 | 鶏だし(MK社) | |
| 2014年1月 | くるみ、黒ゴマ(YS社) | |
| 2014年2月 | ごく旨カレー、焼肉風しょうゆ、まろやか坦々、鴨だし(N社) | |
| | 梅しそ麺(MM社) | えびトマトクリーム、鶏だし塩(KI社) |
| | | 豆乳坦々、つゆしいたけ、栗かぼちゃ(YK社) |
| | | サラダ風、イタリアン風、坦々麺風(K社) |
| 2014年3月 | 梅黒酢、ごまみそ豆乳(M醸造) | |

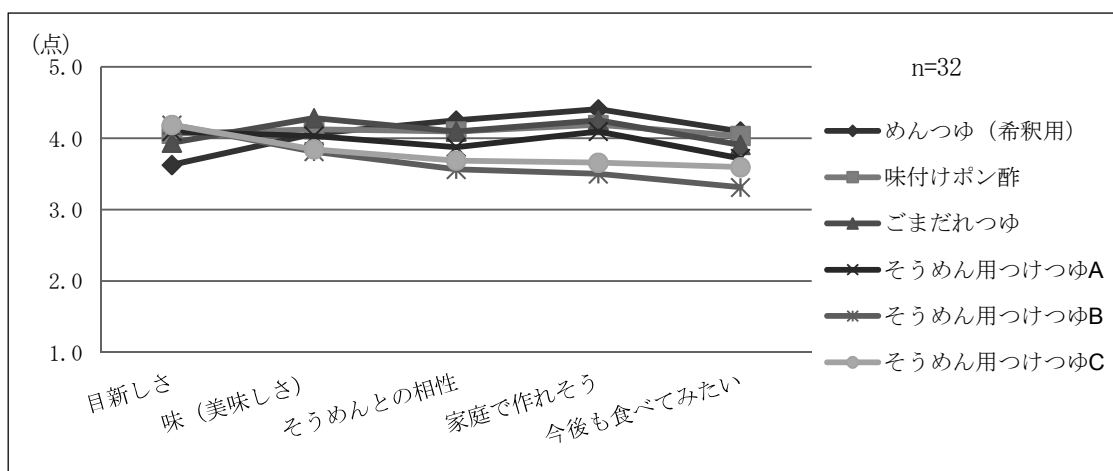
前述した使用したことがある市販つゆの結果から、定番つゆ以外で食べる半田手延べそうめんの新たな魅力を考えるため、徳島県内のスーパーマーケットおよびオンラインショップから市販かわりつゆ6種類を入手し官能評価の試料とした。市販かわりつゆは、「めんつゆ(希釈用)」、「味付けボン酢」、「ごまだれつゆ」、「そうめん用つけつゆ」と表記されており、いずれのつゆも様々な調味料を複合していた(図表16)。

図表 16 市販かわりつゆの原材料

| 写真 | 原材料 | 写真 | 原材料 |
|---|---|---|--|
|  | <u>めんつゆ(希釈用)</u> しょうゆ(本醸造)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、みりん、すだち果汁、うるめいわしぶし・かつおぶし混合だし、魚醤、たん白加水分解物、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、ゼラチンを含む) |  | <u>味付けボン酢</u> 本醸造しょうゆ(大豆:遺伝子組換えでない)、ゆず果汁、砂糖、醸造酢、食塩、果糖ぶどう糖液糖、だし(こんぶ、かつおぶし)、黒糖入り砂糖液、酵母エキス、米発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、ゼラチンを含む) |
|  | <u>ごまだれつゆ</u> ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、ごま、食塩、ごま油、砂糖、粉末おから、チキンエキス、アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類 |  | <u>そうめん用つけつゆA</u> 醤油(小麦粉を含む)、たまねぎ、砂糖、りんごパルプ、鶏肉、カレー粉、ポークエキス、でん粉、植物油、食塩、鰹削り節、大豆たん白、濃縮ホエイ(乳製品)、みりん、昆布エキス、鰹エキス、調味料(アミノ酸等) |
|  | <u>そうめん用つけつゆB</u> 醤油、砂糖、りんごパルプ、植物油、コチュジャン、でん粉、大豆たん白、鶏肉、米発酵調味料、食塩、ごま、にんにく、牛脂、ポークエキス、チキンエキス、鰹エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、カロチノイド色素(原材料の一部に小麦、ゼラチンを含む) |  | <u>そうめん用つけつゆC</u> りんごパルプ、ごま、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、醤油、米みそ、米発酵調味料、大豆たん白、でん粉、砂糖、鶏肉、食塩、ポークエキス、味付豚肉加工品、にんにく、しょうが、米酢、豆板醤、香味油、調味料(アミノ酸等)、香料、カロチノイド色素(原材料の一部に小麦、ゼラチンを含む) |

官能評価の結果、味付けポン酢、そうめん用つけつゆ A (カレー風)、B (焼肉風)、C (坦々麺風) に「目新しさ」を強く感じており、意外性がある、新しい食べ方だといったコメントがみられた。「味 (美味しさ)」、「そうめんととの相性」、「家庭でも作れそう」、「今後も食べてみたい」では、日常的に食べられている ごまだれつゆ、めんつゆ (希釈用)、味付けポン酢の評価が高く好まれていた (図表 17)。そうめん用つけつゆ A、B、C は、そうめんつゆとして日常食べることが少なく、その味を受け入れるのに時間がかかりそうだが、美味しかった、辛くて食欲がでそう、風味がよいといった良好なコメントもみられたことから、今後の市販かわりつゆの定着に結びつくのではないかと思われた。

図表 17 市販かわりつゆの官能評価 (評点法)



4. まとめ

- 1) χ^2 検定の結果、うどんの「1年中」と「冬」に対し、そうめんでは「夏」に食べるが有意に高く、食べる季節に特徴がみられた。
- 2) そうめんの食べ方では「冷たい状態」が有意であり、多様な料理、調理法で食べる傾向は少なかった。温かい状態の調理法を普及することで、季節を問わない食材になると考えられた。
- 3) うどんをよく食べる理由としては「コシがある」と「腹持ちがいい」が、そうめんでは「調理時間が短い」、「麺が細い」が有意に高く、それぞれの麺の特徴が関係していた。
- 4) 市販かわりつゆの中では、味付けポン酢と、そうめんつゆ A、B、C に「目新しさ」を強く感じているものの、こってり系の新しい味を受け入れるのには時間がかかることが伺えた。
- 5) 「味 (美味しさ)」、「そうめんととの相性」、「家庭でも作れそう」、「今後も食べてみたい」では、日常的に食べられている ごまだれつゆ、めんつゆ (希釈用)、味付けポン酢が好まれた。
- 6) 半田手延べそうめんは、うどんより麺が細くつゆによく馴染む、また他のそうめんより麺が太く、そうめん自体の味を堪能できることから、市販かわりつゆの利用に適する食品であると考えられる。
- 7) 今後は、そうめんの伝統料理を受け継ぎつつ、市販かわりつゆや温かい調理法をとり入れることで新たな半田手延べそうめんの魅力となると考える。

5. 参考文献

- 1) 大塚昌利編著 (2010) , 地域の諸相—地域が人を育て 人が地域を創る—, 株式会社古今書院, pp74-82
- 2) 農林水産省米麦加工食品生産動態等統計調査年表
<http://www.syokuryo.maff.go.jp/kasyoku/tyousa/newnennpou/nennpou.html>
- 3) 植田和美・高橋啓子 (2008), 手延べそうめんに関する意識調査と食味特性について, 日本うどん学会誌 第5号 pp19-26
- 4) 植田和美・渡邊幾子 (2012) , 「半田そうめん」をおいしく食べるための一考察, 日本うどん学会誌 第9号, pp11-20
- 5) つるぎ町役場半田支所, (2006) , 半田そうめん王国
- 6) 兵庫県手延素麺共同組合監修 (2013) , 料理帖 揖保乃糸, 株式会社ワニブックス
- 7) 阿川峰哉編集, 渡辺紀夫発行 (2012) , NHK「きょうの料理ビギナーズ」ABCブック いろいろ食べたい 麺のルール, NHK 出版, pp4-37
- 8) 新居美由紀編集, 笠倉伸夫発行 (2013) , SAKURA MOOK90 「The 麺」で楽々レシピ, 株式会社笠原出版社, pp48-54
- 9) 日本食糧経済新聞, <http://news.nissyoku.co.jp/>

名古屋における学生の麺類への意識と行動

山野 明男 (愛知学院大学)

1 調査の概要

1.1 調査目的

この調査の目的は、今回の日本うどん学会の開催地である名古屋における学生の麺類(特にうどん)に対する意識と行動を明らかにすることである。これまでに上田と三宅他、佃による報告があるが、これらの実践報告を参考に、名古屋独自の麺文化を学生の意識と行動から把握することとした。

名古屋の麺類は、これまできしめんや味噌煮込みうどん、カレーうどんなどのうどん文化の他に、ラーメン類ではスガキヤラーメンや台湾ラーメン、あんかけスパゲティーなどが知られている。これら麺類を名古屋の若者たちがどのように受け取り、意識また行動しているかをアンケート調査により分析した。

1.2 調査方法

愛知学院大学の全学生数 11,200 名のうち、939 名(8.4%)にアンケート調査を行った。調査期間は 2014 年の 4 月中であり、アンケート不備を除く有効対象者は 900 名である。愛知学院大学の主体は愛知県日進市にあり、歯学部・薬学部は学校法人愛知学院のある名古屋市千種区楠元に、そして今年から経済 3 学部が名古屋市北区の名城公園隣に移転した。そのうち、日進と名城公園キャンパスでアンケート調査を実施した。

アンケート調査は、教養科目を中心に行ったため 1 年生が多数を占める。対象学生は教養科目の「地理学 I」を中心に、重複を避けるため社会科学の教員に協力を仰いだ。協力いただいた方は、地理学では阿部和俊(非常勤)、教育学では八谷芳樹、山口拓史、歴史学では柴田哲雄先生である。

アンケート集計処理は英語学の佐々木真先生、結果の図化は服部秀明氏に協力を得た。調査結果の設問は、実際のアンケートの設問数字と同じに表記している。最後に、アンケート調査の設問を掲載した。

2 対象学生の身上(設問 1~5)

アンケート調査は、最初に学生の身上を捉えるために、性別、年齢、出身地、現住所を示した。この結果、まず性別では男性が 65%と多いが、女性も 35%と比較的高い数字となっている。年齢構成は教養科目のクラスが中心のため 1 年生が約半分と大学生でも若い層である。出身地では愛知県が 61%で、近県を合わせると 84%となり地方出身者は少ない。現住所では名古屋市が 27%、長久手市、日進市合わせて 47%で約半分である。また、家族構成では家族と同居が 74%と多く、単身者は 25%と少ない。これらの結果、名古屋とその周辺の意向・行動も読み取れる。

これらのことから、地域的な違いを見る分析のクロス集計は今回行っていない。

3 アンケート調査の結果

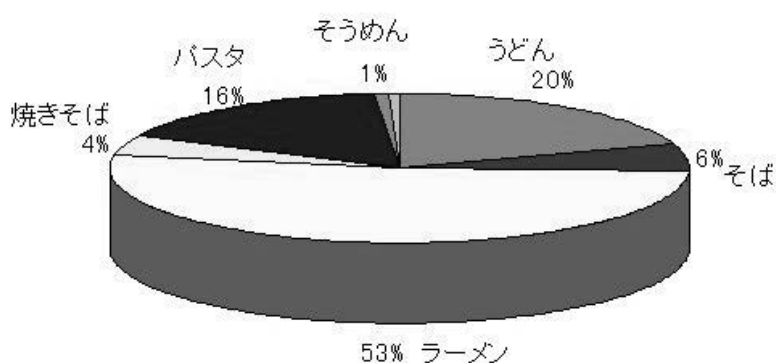
3.1 麺類について

① 麺類は好きですか

麺類は「好き」が83%、「どちらかという好き」が13%で、合わせて96%となり学生の麺類好きが裏付けられる。この結果は、学生にとって麺類が食生活の中に組み込まれていることが分かる。

② 好きな麺・よく食べる麺は

設問7 好きな麺・よく食べる麺は



設問において、好きな麺とよく食べる麺を一緒に聞くのは良くないかもしれない。結果は「ラーメン」が52%、「うどん」が20%、「パスタ」が4%、「焼きそば」が4%の順となっており、「ラーメン」が過半数を超え、学生のラーメン好きが読み取れる。

③ 好きな麺のタイプは

好きな麺は、「一般麺(生・半生)」が89%であり、「乾麺」が4%、「カップ麺」が4%となり、意外と「一般麺」が多い。「カップ麺」が多いと予想されたが、本格的な麺を嗜好していると思われる。

④ 好きな麺の理由は

この設問の選択肢は、味、簡便、価格、ヘルシー、その他の選択肢を用意したが、「味」が81%と大半を占めた。これは、先の「一般麺」が好きと整合するものである。学生の意見としては、「簡便」とか「価格」が多く出ると思われたが、期待を裏切られたものとなった。

⑤ 麺類をよく食べる時間帯は

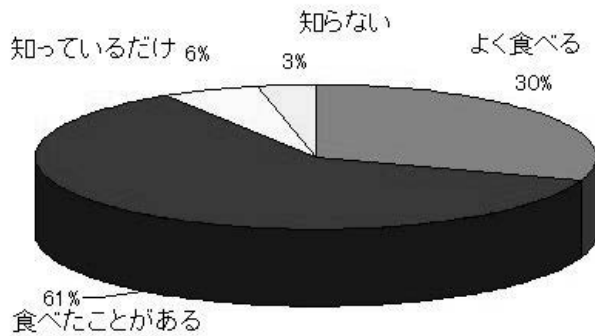
時間帯は、「昼食」が49%、「夕食」が22%、「夜食」が5%であった。「昼食」は納得できるが、「夕食」よりも「夜食」が多いと思われたが、期待外れであった。学生は夜遅くまで起きていることが多いので夜食がつきものと思っていたが、予想に反して低率であった。

次の項目からは、名古屋で人気のうどん類以外の麺類について聞いてみた。

⑥ 「スガキヤラーメン」について

スガキヤラーメンは、和風とんこつ味で60年以上の歴史を持ち、店舗数約360軒で年間2,500万食以上の名古屋人が最も食べているご当地ラーメンと大竹敏之氏は評している。この結果は、「スガキヤラーメン」を「よく食べる」が30%、「食べたことがある」が61%で合わせて91%となり知名度は十分である。この地方に多くの店があることの他に、わが愛知学院大学構内の食堂にスガキヤラーメンが出店していることも影響していると思われる。

設問11 「スガキヤラーメン」について



「よく食べる」が11%、「食べたことがある」が47%で合わせて53%であり、「知らない」が9%となっている。先のスガキヤラーメンと比べると知名度が下がる。

⑧ 「あんかけスパゲッティ」について

あんかけスパゲッティは、通称「あんかけスパ」で通っている。この由来は、1961年故横井博が親戚と共に名古屋市東区東新町で店を開店し、そこで始めてオリジナルソースのスパゲッティを作り、横井は2年後独立した。あんかけの名の由来は「からめ亭」がテレビの取材であんかけみたいなものと説明したのが始まりである。

この結果は、「あんかけスパゲッティ」を「よく食べる」が7%、「食べたことがある」が46%で合わせて53%であり、「知らない」が9%であった。台湾ラーメンと似通った結果となった。

⑨ 昼食の学生食堂でよく食べる麺類は

よく食べる麺類は、「ラーメン」が45%と約半数である。次に「うどん」18%となり先のラーメン好きからも読み取れる。なお、「食べることがない」が28%であるが、これは麺類を食べない学生と学食を利用しない学生を合わせた数になっている。

3.2 うどんについて

ここからは、うどんについて詳しく聞いた。

⑩ うどんは好きですか

うどんを単純に好きか嫌いかで聞いてみた。「好き」が71%、「どちらかというが好き」18%を合わせると約9割が好きであった。うどんが学生に好まれていることが分かる。

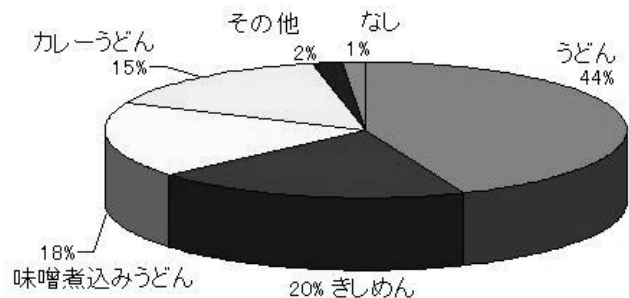
⑪ うどんとそばではどちらが好きですか

この結果は、「うどん」が62%、「そば」は33%と、名古屋は学生の間ではうどん文化圏であるといえる。年齢からくることも考えられるが、この数字は見逃せない。

⑫ うどんの中で好きな種類は

好きなうどんは「うどん」が44%で、「きしめん」が20%、「味噌煮込みうどん」が18%、「カレーうどん」が15%と

設問17 うどんの中で好きな種類は



なった。設問 27 の名古屋を代表するうどんはとの間との違いが面白い。

⑬ うどんの中で好きな形態は

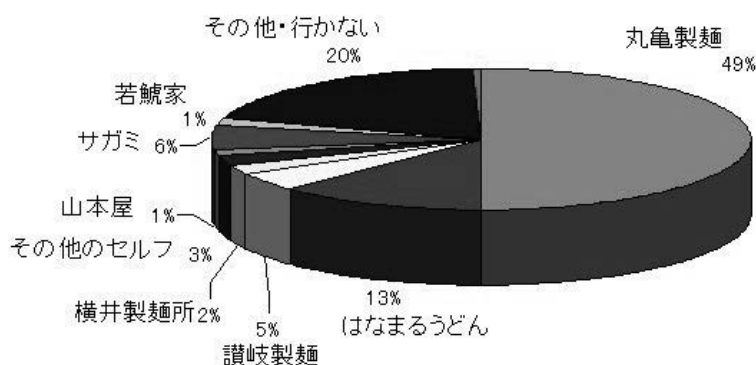
「かけうどん」が 36%、「ぶっかけ」が 23%、「釜揚げうどん」が 20%「ざるうどん」が 13% となっている。「かけうどん」に続き「ぶっかけ」が予想外となったが、学生はこの形態を好むことが判明した。選択肢に「煮込み」を入れなかったため、入れておれば数字が異なることが予想される。

⑭ うどんに乗せる好きなトッピングは

これは、最初から予想が立たなかった項目である。選択肢のあげ方も検討を要する。結果は、「エビ天」が 34%、「野菜かき揚げ天」が 16%、「ちくわ天」9%「イカ天」と「カシワ天」が各 8%となり名古屋の「エビ天」の人気の窺える。他はいくつかに分散している。

⑮ うどん店でよく行く店は

設問20 うどん店でよく行く店は



よく行く店は、「丸亀製麺」が 50%と半数を占める。次に「はなまるうどん」が 12%、「サガミ」が 6%、「讃岐製麺」が 4%となっている。丸亀製麺が過半数を占めるが、東海地区のうどん店の店舗数からも裏付けられる。

表 1 東海地区のうどんの店舗数(問 20 のうどん店でよく行く店)

| 店名 | 愛知県 | | | 岐阜県 | 三重県 | 合計 | アンケートの選択 (%) |
|---------|------|--------|----|-----|-----|----|--------------|
| | 名古屋市 | 名古屋市以外 | 計 | | | | |
| 丸亀製麺 | 16 | 41 | 57 | 18 | 13 | 88 | 50 |
| はなまるうどん | 5 | 15 | 20 | 6 | 2 | 28 | 13 |
| 讃岐製麺 | 7 | 4 | 11 | 2 | 0 | 13 | 4 |
| 横井製麺所 | 1 | 5 | 6 | 0 | 2 | 8 | 2 |
| サガミ | 16 | 29 | 45 | 18 | 13 | 76 | 6 |
| 若鯨家 | 14 | 18 | 32 | 6 | 6 | 44 | 1 |

全国にチェーン展開をしている丸亀製麺は、2014年現在、愛知県内に 57 店舗、岐阜県と三重県を含めると東海 3 県で 88 店舗であった。次の、はなまるうどんは 28 店舗となり、セルフ式のうどん店では丸亀製麺が他を圧倒している。他の店では「サガミ」が 76 店舗であるが、今の時

代セルフ式の店に人気が集まっていることが裏付けられる。また、サガミ系列の「どんどん庵」も店舗数が多いが数値に表れていない。

⑯ うどん店で一人1食の価格は

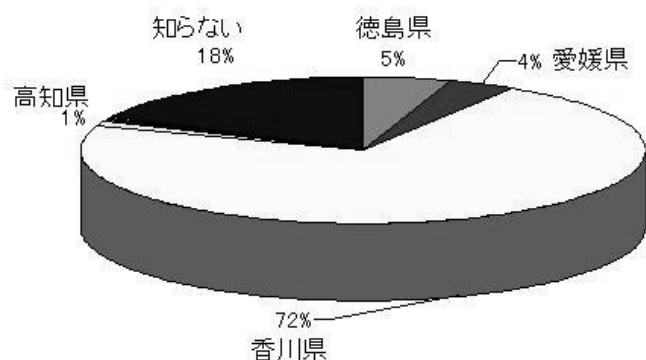
価格「300～500円未満」が49%と約半数を占める。次に「500円～750円未満」が30%となっていて、学生の立場やセルフ式の普及で、価格面は安価で妥当な線といえる。

⑰ 「讃岐うどん」について

ここでは、うどんの本場といわれる「讃岐うどん」の名前がどれほど名古屋で認知されているかを尋ねてみた。「よく食べる」が21%、「食べたことがある」が55%で合わせて76%が経験し、「知っているだけ」の21%を加えると97%にもなり知名度の高さがうかがい知れる。

⑱ 「讃岐うどん」の産地の県は

そこで、讃岐うどんの産地を聞いてみた。知名度の割に香川県は知られていないことが分かった。選択肢から選ぶのでもっと高い数字かと思われたが、地理学を担当している者としては情けない結果であった。正解の「香川県」が72%、その他四国の各県が出てくる。「徳島県」が5%、愛媛県が4%、「高知県」が2%、知らないが18%である。



知らない結果であった。正解の「香川県」が72%、その他四国の各県が出てくる。「徳島県」が5%、愛媛県が4%、「高知県」が2%、知らないが18%である。

県名を提示せず、書かせると正答率はもっと低い数値であったと思われる。

次に名古屋のうどんの認知度を確かめてみた。

⑲ 「きしめん」について

きしめんはうどんと異なるため、「平打ちうどん」とも呼ばれている。由来は、刈谷市芋川の芋川が「ひもかわうどん」に、知立市の池鯉鮒宿の雉の肉を入れた雉麺、碁石型の碁子麺が、和歌山の紀州から伝わったとする「紀州麺」など色々ある。

「きしめん」を「よく食べる」が22%、「食べたことがある」が68%となって合わせると90%となる。「知っているだけ」が8%と「知らない」が2%である。名古屋を代表する「きしめん」の数字と思われる。しかし、「きしめん」の消費量が減少しており、きしめん業者は危機感を持っている。

⑳ 「味噌煮込みうどん」について

味噌煮込みうどんの由来は、武田信玄が徳川家康に伝えたとか、山梨の「ほうとう」が伝わったという説や一宮付近の女工さんが「ほうとう」を参考に作ったのが名古屋に伝わったなどの説がある。

「味噌煮込みうどん」を「よく食べる」が33%、「食べたことがある」が56%となって合わせると89%となる。「知っているだけ」が9%、「知らない」が2%であった。ほぼ「きしめん」と変わらない数字である。

㉑ 「カレーうどん」について

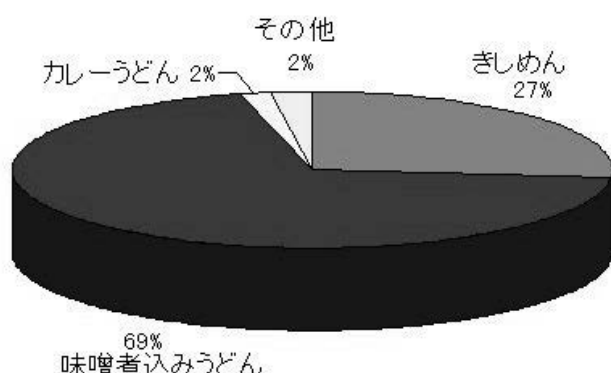
1987(昭和 62)年に小さな個人店から名物になり、若鯨家ブラザーズ(現 株式会社 若鯨家)が創業された。味に特徴がありとろみがあって濃くて辛いのが名古屋で受けたといわれている。

結果は、「カレーうどん」を「よく食べる」が 30%、「食べたことがある」が 66%となり合わせて 96%となる。「知っている」が 3%、「知らない」が 1%であり、学生には馴染みのあるうどんといえよう。

そこでこれらをまとめる意味で名古屋を代表するうどんは何かを尋ねることとした。

㉒ 名古屋を代表するうどんといえば

設問27 名古屋を代表するうどんといえば



との間に、「味噌煮込みうどん」が 69%と他を圧倒した。首位に来ると思われた「きしめん」が 27%であり、「カレーうどん」が 2%と振るわなかった。

㉓ 学生食堂にセルフサービス式のうどん店は必要か

最後に、今はやりのセルフ式

のうどん店について、学食に必要かを聞いてみた。ここでは単純に必要か不必要かを聞いた。これも予測がつかなかったが、安くて速く食べられる点で「必要」と答えたものが 53%と過半数を超えた。不必要としたものは 11%であった。この結果では、大学の食堂に必要との結論に達した。

4 まとめ

今回、名古屋の学生を愛知学院大学に例をとり麺類に関するアンケート調査を実施した。最初の身上調査から遠距離からの学生が少ないため名古屋地元の意向と行動であると読み取れる。学会での質問にもあったが、単純 1 答式であるため、複数回答で求めると少し異なった結果も予想される。

調査結果では、麺類好きで「ラーメン」が好まれ、昼食に多く食されている。うどん以外の麺類では「スガキヤラーメン」がポピュラーになっている。うどんの中では、「うどん」、「きしめん」、「味噌煮込みうどん」、「カレーうどん」の順となった。うどんの形態では、「かけうどん」に続き「ぶっかけうどん」が続いている。これは学生の特性だろうか。

よく行くうどん店では、丸亀製麺が半数を占め、はなまるうどんやサガミを圧倒している結果となった。店舗の分布も示したが、丸亀製麺が 88 店舗、サガミが 76 店舗と他を圧倒している。価格でみると、300 円～500 円未満が一番多くなっている。これらから考えると、店舗数と価格の安さや簡便さなどを持つ丸亀製麺になったと思われる。

次に、名古屋での「讃岐うどん」の知名度を測ってみた。讃岐うどんを「知らない」が 3%で、名前は良く知られていることが分かった。その産地はとの間に、「香川県」と正解した学生が 72%であった。「愛媛県」や「徳島県」「高知県」を選択する者もいた。

名古屋を代表するうどんはとの間に、「味噌煮込みうどん」が約7割を占め、「きしめん」や「カレーうどん」を引き離している。これは、カレーうどんについて尋ねた「よく食べる」30%、「食べたことがある」66%を合わせて96%となり、さきの結果と相反するものとなっている。

最後に学生食堂にセルフ式うどん店が必要かを聞くと、53%が必要とした。

以上の結果が学生によるアンケート調査により明らかとなった。今回はクロス集計もせず表面を追った形であるが、麺類に関する意識と行動は読み取れたと思っている。中身の分析と同時に、他の大学や他地域と比較すると違った結果が出てくるかもしれない。

〔参考文献〕

上田喜博(2006)：「学生のうどん食文化に関する一考察」うどん道2 12-17.

大竹敏之(2012)：『名古屋メン』リベラル社 177p.

ぴあ株式会社中部支局(2005)：『怒涛のナゴヤご当地グルメハンディ』128p.

三宅耕三・森貞俊二ほか(2006)：「若者の麺類消費にみる麺市場の動向」うどん道2 23-36.

三宅耕三・佃昌道ほか(2009)：「香川県在住の学生からみた観光と麺の関連性について」うどん道6 70-74.

愛知学院大学生の麺類意識調査(質問項目)

各項目の該当する番号を一つ選んで、マークシートに記入ください。

I 学生の身上

設問1 現在の年齢

- ①18歳 ②19歳 ③20歳 ④21歳 ⑤22歳 ⑥23歳 ⑦24歳 ⑧25歳以上

設問2 性別

- ①男性 ②女性

設問3 出身地

- ①名古屋 ②尾張(名古屋を除く) ③三河 ④美濃 ⑤飛騨 ⑥静岡 ⑦三重
⑧その他これら地域より東に位置(中部以東) ⑨その他これら地域より西に位置(近畿以西) ⑩その他

設問4 現住所

- ①名古屋市 ②日進市 ③長久手市 ④瀬戸市・尾張旭市 ⑤豊田市 ⑥その他愛知県
⑦岐阜県 ⑧三重県 ⑨その他

設問5 家族構成

- ①家族と同居(兄弟姉妹を含む) ②単身(下宿など)

II 麺類について

設問6 麺類は好きですか

- ①好き ②どちらかというが好き ③どちらでもない ④どちらかという嫌い ⑤嫌い

設問7 好きな麺・よく食べる麺の種類は

- ①うどん(きしめん・味噌煮込みなども含む) ②そば(蕎麦) ③ラーメン ④焼きそば
⑤パスタ ⑥そうめん ⑦その他 ⑧食べない

設問8 好きな麺のタイプは

- ①一般麺(生・半生) ②乾麺 ③冷凍麺 ④カップ麺 ⑤嫌いなために該当するものはない

設問9 設問7・8の理由

- ①味 ②簡便 ③価格 ④ダイエット・ヘルシー ⑤その他
⑥食べないまたは嫌いなため該当しない

設問10 麺類をよく食べる時間

- ①朝食 ②昼食 ③夕食 ④夜食 ⑤決まっていない ⑥食べない

設問11 「スガキヤラーメン」について

- ①よく食べる ②食べたことがある ③知っているだけ ④知らない

設問12 「台湾ラーメン」について

- ①よく食べる ②食べたことがある ③知っているだけ ④知らない

設問13 「あんかけスパ」について

- ①よく食べる ②食べたことがある ③知っているだけ ④知らない

設問14 昼食の学生食堂でよく食べる麺類は何

- ①うどん(きしめん・味噌煮込みなども含む) ②そば ③ラーメン ④焼きそば
⑤パスタ ⑥その他 ⑦食べることはない

Ⅲ うどんについて

設問15 うどんは好きですか

- ①好き ②どちらかという好き ③どちらでもない ④どちらかという嫌い ⑤嫌い

設問16 うどんとそば(蕎麦)ではどちらが好きか

- ①うどん ②そば(蕎麦) ③どちらでもない

設問17 うどんの中で好きな種類

- ①うどん ②きしめん ③煮込みうどん ④カレーうどん ⑤その他 ⑥なし

設問18 うどんの中で好きな形態

- ①かけうどん ②ざるうどん ③釜揚げうどん ④ぶっかけ ⑤その他 ⑥なし

設問19 うどんに乗せる好きなトッピングは

- ①エビ天 ②イカ天 ③かしわ天 ④ちくわ天 ⑤野菜かき揚げ天 ⑥卵 ⑦わかめ
⑧その他 ⑨なし

設問20 うどん店でよくいく店

- ①丸亀製麺 ②はなまるうどん ③讃岐製麺 ④横井製麺所
⑤その他のセルフサービスうどん店 ⑥山本屋 ⑦サガミ ⑧若鯨屋
⑨その他のうどん屋 ⑩行かない

設問21 うどん店で一人一食の価格は

- ①300円未満 ②300円以上～500円未満 ③500円以上～750円未満

④750円以上～1,000円未満 ⑤1,000円以上 ⑥利用しない

設問22 「讃岐うどん」について

①よく食べる ②食べたことがある ③知っているだけ ④知らない

設問23 「讃岐うどん」の産地は何県か

①徳島県 ②愛媛県 ③香川県 ④高知県 ⑤大阪府 ⑥兵庫県 ⑦岡山県 ⑧広島県
⑨知らない

設問24 「きしめん」について

①よく食べる ②食べたことがある ③知っているだけ ④知らない

設問25 「味噌煮込みうどん」について

①よく食べる ②食べたことがある ③知っているだけ ④知らない

設問26 「カレーうどん」について

①よく食べる ②食べたことがある ③知っているだけ ④知らない

設問27 名古屋を代表するうどんといえば

①きしめん ②味噌煮込みうどん ③カレーうどん ④その他

設問28 学生食堂にセルフサービス式のうどん店は必要か

①必要 ②不必要 ③どちらでもない

以上

平成26年4月作成

名古屋のうどん対決

～きしめん・味噌煮込みうどん・名古屋カレーうどん・讃岐うどん～

カジタ：それではまず、香流庵さんから。お名前ではなくて、店名で呼ばせていただきます。香流庵さんから自己紹介をお願いできますか。

香流庵：香流庵の市原でございます。私どもの店は、名東区の香流川に近いところにあります。その名前を取って、香流庵と名付けて商売をしております。

今日は、私がきしめんの担当ということで、パネラーとして参加しておりますから、この先いろんなきしめんの質問等がありましたら、またお答えしたいと思います。

カジタ：三六さんから順次、紹介をよろしくお願いします。

三六：失礼します。私の生まれは四国です。昭和30年にこの愛知県にやってきて、非常に愛知県のうどんに感銘しまして、57年うどん一筋でやってきております。場所は、愛知県海部郡蟹江町というところで、三六という屋号で頑張っております。

代が代わりまして、10月16日に息子、2代目が店をオープンして頑張ることになりましたので、またよろしくお願いいいたします。煮込みを担当しております、片岡でございます。よろしくお願いいいたします。

勝美屋：こんにちは。勝美屋の菰田といいます。今回、カレーうどんを担当させていただいています。お店は東区の代官町。ここから自転車で15分ぐらいのところ、18年やらせていただいています。

おじいさんの代から、一応うどん屋をやっているんですけど、名古屋風、名古屋式カレーうどんは非常に独特なものでして、今回はまたいろいろそのお話もさせていただきますので、よろしくお願いいいたします。

太門：今池で太門といううどん居酒屋みたいなものを行っている衣笠といいます。よろしくお願いいいたします。

僕は関西の神戸出身で、関西うどんで育ちました。讃岐うどんにはまりまして、香川に何度も足を運ぶようになって、讃岐うどんを学んで自分の店を持ちたいと思うようになり、香川に15年前に修行に入りました。それから、ちょっと大手に入ったのもあって、全国転々とし、うどんの仕事をしながら、お金を貯めて、修行してということで、縁があつて今度名古屋で開業することになりました。まだ開業して2年ちょっとの新参者です。

本来は讃岐のうどんを勉強してきたので、讃岐うどんをこっちでバリバリやろうと思って来ましたが、もともとがうどんマニアで、讃岐うどんを食べ歩き、ほれて、勉強しようとした者なので、いざ名古屋に来て、初めて名古屋のうどん食べ歩きみたいなものしたら、あまりにも素晴らしくて感動してしまいました。いろいろ勉強させてもらい、ここに名古屋讃岐うどんと書いていますが、本当にこの字の通りで、名古屋と讃岐をミックスしたうどんができないかと思って、今頑張っております。

だから、讃岐うどんを期待されて来られると、結構がっかりされる方もいらっしゃるんですけども、本当に独自の自分のうどんだと思っておりますので、これから頑張ってやっていきたいと思っております。よろしく申し上げます。

うどんツアー社：うどんツアー社の崎といいます。といいましても、会社でもないし、仕事でもありません。私の趣味でうどんツアーをご案内しており、18年ほどになります。ある縁がありまして、まだ讃岐うどんのブームが来る前からご案内を始め、今に至っております。

それまでは、うどんツアー社というおりましたけれども、今年の5月のある時から、さぬきセメントの社長という連名もいただきました。というのは、NHKのBSプレミアムで、ドラマの1時間番組を撮影したときに、エキストラのオーディションに受かりまして、ちょっと出させていただきました。NHKのニュースのたびに、番組の告知がいっぱい映り、そのたびに私がうどんを食べているところが出ており、「崎さん、いつもうどん食べよるな」と皆に言われましたが、あれは同じ場面を映しているだけのことなのです。そういう縁があって、今回お話をさせていただくこととなりました。うどんツアーをしたお客さんをご案内しているベースがあって、NHKにも出てみようかというチャレンジをさせていただいて、今日に至っております。ぜひ讃岐へお越しください。

カジタ：それでは、まずきしめんから、この順番でいろいろお話をお伺いしようと思っておりますけれども、香流庵さんに、まずきしめんとはいったいどういう麺なのかということをお聞きしたいと思っております。着席のままで結構ですからお願いします。

香流庵：それでは、きしめんについて少しお話をいたします。

まず、きしめんというのは日本全国どこに行ってもありません。この名古屋地区だけです。今、このきしめんが何となく低迷しているというのが、この地方の一番悩んでいるところです。

何とかこのきしめんをもっと普及しようということで、今から4～5年前にきしめん普及委員会というのができまして、もったきしめんを名古屋の市民、あるいは地方の方々に食べてもらおうということで、いろいろ試行錯誤考えてやっています。

今は若者を中心としたきしめんの食べ方を考えようということで、皿ものですね。要するにお皿にきしめんを盛って、何かいいトッピングをして、そして若い世代を狙おうではないかというのが趣旨でございます。

皿というとイタリアのローマに行きますと、きしめんのパスタがあります。あれ何だったかな、ちょっと思い出せませんが、そういったのを頭の中に浮かべながら皿に盛って、いろんなその店独自のトッピングをして提供していこうかということを考えています。

うちの店では皿ものですね。名古屋ではエビおろしといいますけど、大根おろしにエビを乗せ、あとは少しワカメとか山菜をあしらって出していますが、これは夏場よく出る一番のメニューです。

香流庵さんのきしめんが一番何が出るのだろうと皆さんそう思われますが、全体的にう

ちはきしめんはだいたい40%弱売れます。全体の40%弱です。その40%の中で、皿ものばかりではないですから、ざるきしもあれば、きしめん定食というのがあります。きしめん定食とざるそば定食というのが、皆さんお昼に一番食べられています。まだ他にもいろいろございますが、今申し上げたその3点ぐらいがお昼の定番メニューです。

私の店のPRみたいなことを言いましたが、きしめんの由来というのは皆さん当然ご存じないと思いますので、少しお話をさせていただきます。きしめんの由来といえますと、たくさんあります。

例えば、紀州の殿様が参勤交代でこの三河を通る時に、桑名の渡しから熱田の渡しまで、要するに六番町というのですが、桑名の渡しから木曾川を渡って、六番町に着いたときに、ちょうど船着き場から上がると、そこに当時の茶屋、今で言う食堂だと思います。殿様が来たということで、その主人が慌てて何かを提供しなくてはならないということで、うどんを早延べして、何とかのばして、平たくし、幅を付けた薄いめん、今でいうきしめんを殿様に出したところ、殿様は大変これは美味ということで、これは何という食べものかと言われても、主人も慌ててつくったわけですから、名前も何もないわけです。

さあ、どうしたものかと悩んでおったところ、紀州の殿様が名前を付けようということで、紀州麺としたらどうかというのが、一つの説です。

もう一つの説は名古屋城の築城の折に、近くに住んでいる重臣が、その屋敷にキジがたくさん生息していたということで、殿様がたまたま江戸から帰ってきた折に、その庭に住んでいるキジを捕まえて、うどんの中にキジの肉を入れて、煮込んで差し上げたところ、その殿様がこれは美味しいと言って、その名をキジメンと名付けて、今ではきしめんとなっているということです。

もう一つ、紹介したいと思います。これはちょっと信憑性があるきしめんの由来です。今からさかのぼること室町時代の後期に、きし・めんという一つの名前を付けられた話があります。

室町時代の後期に、当然、麺は中国から渡ってきています。中国から麺が渡ってきて、日本で麺を平らに薄くのばして、直径3センチぐらいの竹を切って筒状にして、薄くのばした麺に、その竹を上からポンポン、ポンポンと押すわけです。そうすると、直径2センチから3センチぐらいの麺ができるわけです。そのできた麺が囲碁のときの、碁の形によく似ていました。

その囲碁の石のこと、また囲碁を打つ人のことを、その名を取って、碁子士と、碁子、その丸い石のこと。碁を打つ人は、それを碁子といったそうです。それがなまって、こんにちきしめんになったという説もあります。

ですが、これは定かではありません。どれがきしめんのルーツかというのは、今でもまだはっきりはしていません。いろんな説がありますが、他にもまだ2、3あります。今日はこれくらいでどうでしょうか。きしめんというのは、全国的にもう少し普及したらいいと思っています。

カジタ：ありがとうございます。

それでは、香流庵を舞台にしたきしめんの短編映画を拝見させてもらいましたが、香流庵さん、元モーニング娘の子が出ていましたね。

香流庵：そうですね。

カジタ：あの中で、塩分濃度が濃いから、卵が浮くシーンがあるじゃないですか。

香流庵：はい。

カジタ：息子さんに聞いたところ、昔は塩分濃度を卵の浮き加減で測っていたそうです。なぜそこまで濃い塩水を使われるのかということをお聞きしたいと思います。

香流庵：塩水を測るとき、うどんをこねるとき、生卵を浮かします。今の卵はあんまり信用がないけれども、たまに私がやるときに、塩水に卵を浮かせて、これは何度ぐらいあるかなというのを息子に教えています。

しかし、息子は卵の浮いた面積で塩分濃度を測る勘はできていません。そこで、ボーマ比重計という塩の塩度を測る機器を用いています。私は昔市場でいました。市場でうどん屋をやっていたときに、瓶の中に水をといて、塩を入れ、その浮き具合で明日のうどんをつくっておりました。

なぜその瓶の中に塩水をつくって、毎日卵で度数を測るのか。日本には春夏秋冬があり、毎日湿度が変わります。その都度、今日はこうだ、明日はこうだ、明日は雨が降って湿度がちよっと下がるかなというときは、塩水も多少変えていくわけです。

今は卵を使ってその塩水を測るということは、少ないでしょうね。われわれの年代の親を持っているところでは、たまに卵で測るかもしれません。私のところでは私がやるときは、まず卵を浮かせ、ボーマ度で度数を息子に見てみると言うとおやじがやると何でこんなにぴったり当たるだろうと。15歳の年から始めて、現在は76歳ですので61年の長年の経験だと思います。そのようにして、卵の浮き具合で塩水を測ることはできます。

カジタ：きしめんは塩分濃度が高いので、生地は相当硬いと聞きますが、薄くのぼすご苦労というのはあるのでしょうか。

香流庵：名古屋では、塩水の濃さはだいたいぶん人によって違います。まずボーマ度で見ますと、24度ぐらいの濃さで、これは伊勢湾の塩水よりかなり濃いです。ですから、卵を浮かすと、半分以上浮くと思います。

私どもの家ではだいたい今18度から20度でやっています。これくらいでないとやっばりきしめん、あるいはうどんを、のぼしたときに腰も、歯ごたえも違います。これは確かです。

カジタ：ありがとうございます。

私はうどんよりきしめんのほうが、腰があるというように感じられますが、これは薄くのぼすことによって独特の腰が出るのでしょうか。

香流庵：うどんもきしめんも、麺体は一緒ですから、きしめんはなぜ腰があって、歯ごたえがあるかといいますと、これはのぼすことによって違って来るわけです。きしめんをの

ばすときに、力を入れて、上から圧迫して、転がしてのばしますが、あまり上からググググググッと力を入れてのばせばいいというものではないです。

その麺体に合わせて力を加減しながら、この位置はやはり力を入れて、長方形のときはこの位置で、この辺でもっと力を入れて薄くしなくてはいけない。そういうことを考えながらやりますので、その辺から腰のある、やっぱりわざがそこで出てくると思います。

これは何回でも言うようですけども、今でも息子に後ろから、ああしろ、こうしろと、こんなふうによれ、ここまで来たらもっと力を入れよと、言っています。

カジタ：ありがとうございます。

それでは、煮込みうどんに話を移らせていただきます。三六さん、よろしく願います。

塩を使わないというのがあると思うのですが、普通のうどんとの製法上の違いというのはあるのでしょうか。

三六：はい。当然あります。みそ煮込みはどこが違いますかと言われるすと、みそ煮込みの麺は、今市原さんが言われたように、塩を入れずに、真水で小麦粉を練り上げます。その折に塩度が入ってないので、非常に腰をつくるのに苦労します。このみそ煮込みの麺は、本当にシンプルでこんな麺づくりに一番技術がいる麺はないかと思っております。

塩を入れることによって腰ができますが、塩を入れないのでみそ煮込みの麺だけは気を抜かずに、しっかり練り上げ、そしてうどんやきしめんの麺よりも、1回ないし2回、余分に踏み上げます。そして、うどんときしめんの場合は、2回荒巻と本巻とって、私の浜をつくるというのですが、お鏡さんみたいに丸めるのですが、この折、煮込みの場合は私の体験では2回丸めると、煮込みは生からおつゆの中に煮込みますので、これが塩分を入れない前提なのです。

煮込みは、そんなことで私は1回成長をするといいますが、1回の丸めで麺体にします。その折になぜそうするかといいましたら、直接おつゆの中に麺を入れますので、2回丸めてしめすぎると、表面がコーキングしたようになり、おつゆの吸い込みが悪いので、1回にしています。生麺を入れる折に、1回で煮た煮込みと、しっかり丸めた煮込みとはちよっと違いが出ると、私は思ってやっております。

ここでちょっとお伺いしたいのですが、皆さま煮込みと鍋焼きの違いをご存じの方はちょっと手をあげていただけますか。煮込みと鍋焼きの違い、分かりますか。プロの方は分かっていると思うのですが、私、小学生さんから主婦の方まで、うどん教室やっているので、どこの教室行っても、まず手があがらないのです。鍋焼きは、塩の入った麺体を一遍ゆでて、それをおつゆの中に入れるのが鍋焼きです。別名鍋みそといえます。

煮込みは、生から直接煮込みますので、煮込みといえます。これは愛知県のほかにも多少なりともあります。私は最初に四国の生まれだと申しましたが、やっぱり愛知県、この味噌にはまりました。こんなおいしいものはないです。私は初めて来た折には、もう苦いやら、辛いやらで、本当に大変な思いをして、慣れたのですが、今や名古屋の赤味噌が

ないと、非常に困るような体験をしています。

私の店では、鍋味噌、赤味噌、白味噌の3種類を入れていますが、私は砂糖を入れないので、甘みを少し付けるために白味噌を少々入れます。そのブレンドをお酒とみりんとで混ぜ合わせて10日間熟成させて、それをだしで割って使います。煮込みというのは、やっぱりきしめんと同様に、愛知県が発祥の地じゃないかなと私は思っています。しかし、私も香流庵さんと一緒に、最初はそばもきしめんも、うどんも、どんぶりものもやっておりました。それがあの日、突然大型店舗がいっぱい周りにでき、30年前にうどんだけにしました。

うどんだけにすることによって、非常に回転率がよく、今があるのですが、やっぱり煮込みは最高の食べものだとは私は煮込み担当者として評価したいと思います。よろしく願いします。

カジタ：ありがとうございました。

三六さんの大将の講習会に、太門さんが出られていたと思うのですが、三六さんの手打ちの技術というのはどういうふうにお感じでしょうか。

太門：三六さんに手打ちを習う、手打ちを教えていただいたことは何度かあり、讃岐でうどんを修業してこちらに出てきて、先ほどあいさつのときに、こちらのうどんの文化の深さに感動し、今、名古屋のうどんをかじっているという状況だと話したのですが、やはり見せていただいたときに、手打ちの麺をつくるときのスピードといい、正確さといい、本当にもものすごく正確です。すごく技術が高く、なぜこんなに技術が高いのかなと。

もともと名古屋に来たときは、名古屋のうどん屋さんをいろんなネットとかで探したり、どこがおいしいだろうと探したりしたときに、ろくに情報が出てこないのです。それで、いろいろ店を探したところで、そばもきしめんも、うどんも、煮込みも、カレーうどんも、あと定食もいっぱいあり、どんぶりものがあつたりとかして、そういう店がほとんどなので、初めは完全に高をくくっていたのです。当然こんなもの自家製麺のわけがないと初めは思っていて、讃岐うどん屋さんに行くと、てんぷらがちょこっとぐらいで、うどんしかないのが普通なので。

だから、こちらでは製麺所から麺を卸して商売するのが当たり前の文化なのかなとずっと高をくくっていたのです。たまたまこちらで商売をするときに、こちらの製粉会社の金トビ志賀さんにお話を聞いたときに、うまいうどん屋連れていってくださいとお願いし、いろいろ回ったときに、こちらでうまいという、自家製麺の店ってあるのですかみたいな話をしたら、ほとんど自家製麺じゃない店がないということに、まず驚きました。

こちらの職人さんは、うどんも仕込むし、味噌煮込みうどんは別物。さっきお話されましたが、味噌煮込みうどんも、そばも、きしめんも、別で仕込まなければいけない。それが全部、別の作業になってしまいます。それを普通にこなされてるのです。それで、当然技術が高くなります。うどんだったら、この幅、この濃さ、この生地を毎日何とかつくりうとして、それに集中すればいいのですが、そうではなく、そばを入れるためには薄くの

ばす技術が必要、そば粉の感触というのはまったくうどんとは違うものなのです。

それと店によってはきしめんとうどんとはまた別につくったりします。きしめんというのはとにかくうどんに比べると硬いのです。先ほど塩分濃度の話があったと思うのですが、きしめんは塩分濃度が高く、讃岐うどんはだいたい塩度 10 度前後で、夏場は高いところで 13 度ぐらいまでだと思うのです。それがさっきのお話だと、きしめんは 20 度を超えています。これはきしめんのためだと思うのですが、なぜ塩度が高くなったかという、きしめんをあれだけ薄くのばすためには塩度が中途半端に薄いと破れてきてしまいます。塩があることによって、水分の蒸発が抑えられるので、のばしやすくなるのです。力はあるし、技術もいるが、硬いと のばしやすいのです。

だから、讃岐うどんの生地を普通にきしめん状にしようと思うとかなり難しいです。途中で破れてきてしまいます。なので、こちらの方はそういういろんな麺を使わないといけないということから、技術がすごく高いのだと思います。それに感心して、店長に学べるという機会があったので、ぜひともということで見せていただいて、本当に感動しました。

本当に少しの時間でしたけれども、見せていただいて、ご指摘いただいたところで、私自身の技術がグッと上がったと実感して、本当に感謝しています。

カジタ：ありがとうございます。

それでは、カレーうどんに移りたいと思います。先ほどもお話しましたが、名古屋式カレーうどんとは何かを勝美屋さんにお伺いしたいと思っています。

勝美屋：今回、カレーうどんをお話するという依頼を受けて、インターネットで名古屋飯に、名古屋カレーうどんが入っていて、名古屋式カレーうどんは昭和 50 年、40 年後半ぐらいにできたのです。その定義としては、黄色くてポタージュ系、あんかけ。皆さんカレーうどんの印象は、だいたいあんかけのカレー風味というものですが、名古屋のカレーうどんというのは黄色くてポタージュ系。それはなぜかと言うと、すでにカレー粉の中に小麦粉が入ったカレーうどん専用の粉がありまして、名古屋カレーうどんの有名店何店舗かありますが、黄色くてポタージュ系というのがやっぱり上位に来ています。どういう理由があるかと言うと、一つのカレー粉屋さん、個人のカレー粉屋さんがカレー粉をつくったということで、名古屋式カレーうどんができたということ、今回皆さんに知ってもらいたくて話しました。

たまたま私の祖父のお店もそのカレー粉を使っており、そのご縁でうちはカレーうどんというのが名古屋式カレーうどんというのが当たり前で、うちの父、私も同じようにそのカレー粉を使って、カレーうどんをつくっていました。

一つすごい話がありまして、そのカレー粉屋さんとともにカレーうどんを売っていたお店が、そのカレー粉屋さんが廃業したのと同時に辞めてしまうというほどの素晴らしいカレー粉なのですが、私もそのカレー粉屋さんが辞めるときに、お店のメニューからカレーうどんを外そうと思いました。しかし、何とかご縁があって、本当にそれに近いカレー粉と出会うことができ、昔のままのカレーうどんを、今もつくってい

るという状態で、これからも名古屋式のカレー、名古屋カレーうどんをずっとつくっていききたいと思っています。

カジタ：ありがとうございました。

ほぼカレーうどんについては語られたと思うのですが、新しい名古屋名物にしようとカレー煮込みをやられていますが、そちらのほうのお話をお願いします。

勝美屋：今、お話にあったカレー煮込み。カレー煮込みというのは、私も入っている青年会、愛知県の青年会というのがあるのですけれど、そこが中心になり、愛知県の麺業組合30店舗でカレー煮込みプロジェクトというのを4年ぐらい前から話し合い、2年前からカレー煮込みプロジェクトというのを始めました。

カレー煮込みというのは、先ほども鍋焼きうどんと味噌煮込みの違いというのをお話ししましたが、土鍋の中にカレーのルーを入れ、ここに普通のゆでたうどんを入れたらカレー鍋焼きうどんです。さっき言われた塩を使わない生麺を入れると、カレー煮込みうどん。昔からあったメニューで、別に新しくつくったわけではありません。あえて、名古屋独特ではないかということで、全国発信しようと、ホームページを立ち上げて、カレー煮込みプロジェクトを行いました。

午前中にお話があったと思いますが、11月の蒲郡で行ううどんサミットにも出展させていただきますし、また来月、10月の13日からカレー煮込みのスタンプラリーというのを始めまして、皆さんに知っていただくように頑張っています。

カジタ：ありがとうございます。

では、また太門さんにお聞きしたいのですが、名古屋式カレーうどんを初めて食べた印象とかはいかがですか。

太門：どうでしょう。まあ、びっくりしました。色が黄色くて、本当にドロドロなのです。カレーうどんに関しては、カレーうどん専門店が多いところがちょっと面白いなど。意外と名古屋の麺類の店を探すと、ほとんどの場合はオールラウンダーというか、何でも扱っているお店、和風ファミレスみたいになっているお店が多いのですが、その中でカレーうどんに関しては、味噌煮込みもそうですが、かなりそれを前に出して、専門店でもほぼそれしか扱わないよというようなお店がいくつか存在するので、それがすごく面白い。また、麺が太かったり、ほかの商品を扱わないからそれができるんだと思うんですが、カレーに合うように麺をかなり太麺にしてあったりとかいうところが面白い。

味に関しては、もちろん本当に独特ですね。もちろん小麦粉が入っているルーなので、カレーライスのカレーといわれればそうなのかもしれないですが、やっぱりご飯よりもうどんに合うようにきっちりつくられているのです。すごく面白い文化であって、独特なので、ほかに影響されずに、名古屋式カレーというのはこのままずっとあってほしいなと思います。

カジタ：それでは、ここから太門さんにいろいろお聞きしますが、三六さんの講習会にも出られていますが、讃岐うどんと名古屋うどんの打ち方の違いを具体的に説明して

いただけますか。

太門：はい。私みたいな未熟者が讃岐を全部知ったようなことを語れないのですが、名古屋もそうです。自分が学んだ讃岐うどんと、見せていただいた三六さんのうどんの打ち方というので、比較すると、一番初めに生地を練るときに、塩度が名古屋のほうが高めです。当然そうになると、生地は硬くなり、打つのは力が入るようになります。

讃岐の場合は、これはもともと文化によるものなのかなというところではありますが、どちらかというとなんか塩度が薄く、やわらかい生地をさっとのばします。きしめんを打つために塩度が高くなったという名古屋の文化もあるし、讃岐の場合は、うどんはどちらかというところ★レストラン★というよりも、製麺所が早くつくって早く売るといって、安くたくさん売るといって商売のお店が多いので、生地は硬くきついんですね。たくさん打てないので。やっぱり一日何百食も打たなければ、つくらなければ、卸さなければいけないという商売をされた店がすごく多いので、どちらかというところ、たぶんソフトな生地をつくって、早く仕事を済ませられるようにするため、そういうふうになったのかなと、私は考えています。

そのどっちがおいしいとかという話ではなくて、その文化でそうせざるを得なかったとか、そうしたほうがいいのかというふうになっていったのだと思います。

打ち方、生地の鍛え方がすごく違うところがあり、讃岐は結構早い段階で機械化が進みました。四国に観光客が押し寄せ、讃岐うどんとが一躍有名になったときに、観光客から「足で踏んでいる。生地を足で踏んでいる。何事だ」とクレームが来たらしいです。

それで慌てて機械化するというお達しがあったらしいです。それでうどんというのは製麺機でつくるのが当たり前という文化がある程度できたわけです。今でももちろん足で踏んでいる店はたくさんありますが、機械化が早く進んで、今、香川県にはたくさんうどん屋があるとこと有名です。しかし、機械を一切使っていないというお店はほとんどありません。700軒とか800軒とか900軒といわれていますが、その中で、一切どこにも機械を使っていませんというのは、たぶん10本の指で足りるかなというぐらいです。それがちょっと違うところですね。

カジタ：ありがとうございます。

太門さんは、愛知県産の小麦粉のきぬあかりとか、あと名古屋産のたまりとか白醤油を使っているらしいですけども、その理由とか意味とか、讃岐とは違う食材を使っている意味を教えてくださいたいと思います。

よく讃岐と名古屋を融合したいということはおっしゃられていますけれども。

太門：そうですね。融合した先に何かあるというわけではなく、たぶんないと思うんですけど。やはりこちらに来て、名古屋のうどんの面白さにちょっとほれてしまったところがあります。もともとは、私はどちらかというところ、商売とか、うどんづくりとか、もちろん好きなのですが、どちらかといえば、食べる側のマニアの要素が強く、香川県にいる間も香川県中で、数えただけで500店舗以上は食べていますし、名古屋に来てからも、

たぶん 100 店舗ぐらいは食べ歩いていると思います。とにかく、食べる側のマニア要素が強いので、讃岐うどんの技術は学んで、作り方はできますけれども、何か面白いことやりたい、どうせ自分がやるなら何か変わったことやりたいなのというのが常にあり、こちらに来たときに、どうせならこちらの食材を使って何かできるのかという興味のほうが勝って、いろいろ調べました。そのうちに名古屋のうどんは何なんだろうと調べたときに、色が濃いといわれますけど、それはたまりを使っているからという文化があり、みりんはもちろん愛知の名産であるし、また驚いたのは白醤油の使い方です。

白醤油というのは、小麦だけでつくられた醤油で、薄口醤油よりも色が白くて、独特の甘い風味があり、料理屋さんがちょっと使うとかはあると思うのですが、ほとんど全国的に使われていなくて、うどん・そばの世界で使うことはほぼありません。

これもチャレンジしたいなと思って、今やっているのですが、正直言うと私はもともとこちらで育ったわけではなく、じっくりきてないぐらいの状態なのですけれども、何か使いながら研究していきたいと思って、使わせていただいています。

今日、まだ語られていないのですけれども、名古屋のうどんでは驚いたことの一つに、うどんの種類によってトッピングとか、汁を変えるのですね。赤い汁と白い汁が二つあるのです。名古屋というと、イメージは結構関東寄りの黒い汁のイメージが強いと思うのですが、関西よりも白いだしが存在します。もちろんこちらの方からすると常識なのですけれども。種もてんぷらが乗ったりとか、卵とじになったりとかすると、白食だけを使った汁で、関西よりもあっさりした白い汁でつくられるお店がありますが、意外と知られてないのです。私もこちらに来て驚きました。二つかけ汁用意しておくというのは、かなり面倒くさいですから、たぶんそんなうどん店はここにしかないと思うのです。

それで驚いて、私もそれにチャレンジしようかと思ったのですが、取りあえずだし取りに、讃岐のだしを取ってそれをブレンドするという手法を採っています。白だしと赤だしというのがちょっとしんどいので、それにプラス、またそれを2種類に分けて、今はあえて白とたまりをブレンドして、薄口醤油っぽい色にして使っています。これはあくまで興味ですね、自分の。

カジタ：先ほど始まる前に、私が質問したいぐらいだとおっしゃっていましたが、もしこのお三方で質問したいことがあったら、この場でどうぞ。

太門：なかなかこういう機会がないので、私は本当に立場としてはマニア寄りで、名古屋のこういう重臣の方がおられると、ぜひとも聞いてみたいことがいっぱいあります。

名古屋というと、うどんメニューの中で「ころうどん」というのがあるのですね。それは一般的には冷たいうどんの総称ですけれども、その始まりというか、これもさっきのきしめんの発祥にいろいろ説があると思うのですが、特に香流庵さんや三六さんが考えられる「ころ」とは何なのかというのを、少しご説明いただきたいと思います。お願いします。

香流庵：一口に「ころ」といいますが、私の経験からいうと、昭和41年に今で言うスー

パーマーケット、昔は公設市場というのが結構ありました。私が昭和 41 年にその公設市場で初めて商売をしたときは、朝早く 7 時ぐらいからうどんを踏んでのぼし、切って、昼に間に合うようにのぼし切るわけです。切ったものを今度はゆでて、ろじ、四国のほうでは、せいろともいいますが、そのろじに白玉を並べて、たまにして、そして店の前で、当時は 1 個 15 円でしたけども、そういったうどんを売っていました。

そのときに 11 時ぐらいになると、近くの労働者がぐるっと市場の中を回ってきて、「おい、うどんをくれ。つゆをかけてくれ。俺、今日ころでいいから」、冷たいつゆをわざと冷たくして蒸籠にあげたて、ゆでたてのうどんを入れて、つゆの入ったそのどんぶり持って、市場の中のコロッケ屋やてんぷら屋を回って、コロッケやてんぷらを買って、うどんに載せて食べていました。

また、そのころを食べるのが早いのです。そらそうです。冷たくて歯ごたえもあって、てんぷらも入っておいしいわけですから、ものの 2～3 分でころっと食べて、お客さんは現場へ帰って仕事に就くというような市場の体験でした。

ですから、昭和 41 年に「ころ」という名前の商品があったということは事実で、そんなころ市場をやっていました。ころというのはいろんな説があります。

こう言うのはなんですけれども、どこかの学校の学者さんがころの勉強をして、そしてころの語源を香りの露と書いて、「香露（ころ）」というのが、名古屋ではもう随分昔からありました。

当時、私が市場で商売を始める前に勤めていた店が「うまかろや」という店でして、ここでも彼と一緒に働いていたのですが、その「うまかろや」という店も名付けていただいた方が、もと名古屋市の上長さんでした。香りの露と書いて、「うまかろや」と読め。そんな具合に、昭和 30 年代、34～35 年のころには、「ころ」というのが、もうあったと思います。

その「ころ」の当て字が今でも残っているというようなわけですし、名古屋の労働者は働きものだったのだと私は思います。また、市場の話に戻りますが、当時とはとにかく労働者がスッと市場へ入ってきて、うどん屋の前に止まって、「おい、どんぶり。どんぶりの中に白玉入れてくれ。おい、今日はつゆが冷たいか」というように、冷たいつゆをかけて、てんぷら、あるいはコロッケを入れて食べたのが始まりではないかと思います。もっと前にころっていうのがあって、じゃどこからころの語源が来たかというのは、私もテレビで 2～3 回ころの語源の討論をやったことがありますけれども、どこが本当なのかいまだにはっきりはしていません。

カジタ：ありがとうございます。

先ほど三六さんがまた違う由来をお話されていたと思いますけれども、お願いできますか。

三六：これは少し面白半分で誰かが付けたのではないかと思うような話です。ほとんどころの話は市原さんがされたので、私が知っている限りのころというのは、一番にころのお

いしい店は絶対うどんがおいしいということです。ころのうまい店というのが一番のうどん屋の評価です。おいしいころを出すところの店は絶対うどんはおいしいです。これは最高です。

さっきの話、ころと付いた名前に面白い話があります。私も市原さんと一緒に、市場で白玉を売っていた時代があったのですが、その折にタクシーの運転手さんがよくおみえになり、「ころをくれ」と言われて、よくころを食べられていたのです。そして、そのあだ名といますか、タクシーの車のことを「ころがす」と言い、皆、「ころがす、ころがす」とおっしゃっていました。それが自然に「ころ」になったのではないかというように言われています。これも一つの遊び心ではなかったのかと、今から思うとそんなふうに思っています。先ほど言いましたように、ころのいしい店はうどんのいしいところですよ。皆さん、行って確かめてください。よろしくお祈りします。

カジタ：ありがとうございました。

それでは、太門さん、もっと聞きたいことがあるかと思うのですが、あと一つ何かお祈りします。

太門：では、汁について、だしというと関東で言えばカツオが中心、関西で言えばうるめだったり、サバだったり中心。讃岐で言うと煮干しを使うところが多いのですが、名古屋のだしの特徴は、ムロアジを使われると思うのですけれども、なぜそうなったかというのがもし分かれば、あとムロアジのだしを取るときに注意すること、どういっておだしを取ろうとされているかなど、教えていただきたいと思えます。

香流庵：ムロアジというのは、名古屋独特です。だいたい「はそり」でうちはだしを取るのですが、だいたい沸騰したらだしを入れて、ムロを入れるわけです。だいたい25分から30分だしを取ります。そのときに、最初はムロ、その次にソウダカツオ、その次にまた本節の上等なやつを、うちでは香り付けに最後に入れております。最後の二つはグラグラ沸騰させないのです。だしを入れたら、火が落ちない程度に煮たってればいいというような出し方で取っております。

ムロというのはだしが濃いのですね。名古屋のつゆですから、だしは濃いんです。そこへ持ってきて本節が一番最後に使って、香りだしを付けるわけですから。うちはムロ中心ですから、あとは香り付けにあとの2品を入れています。

名古屋は、やっぱり中心はムロです。サバを使っているところもありますが、やっぱりムロ使って、サバ使ってというところもあります。以上です。

三六：私は味噌煮込み担当ですので、味噌にはやっぱりムロアジが合うと思っています。私はやっぱりムロアジに味噌は最高にいいかと自負していますので、いっぺん試してみてください。

カジタ：ありがとうございました。

それでは、崎さんに昨日食べた味噌煮込みの感想と、今行っているツアー社について、観光支援になればいいなとうどん・きしめんが、そう考えていますので、そういったとこ

ろをお話したいきたいと思います。お願いします。

うどんツアー社：うどんツアー社です。私もあるきっかけがあって、お客さんを案内するという機会がどんどんふくれあがって今に至りました。もちろんまだ会社へ行っておりまし、個人の趣味でやっているの、最初のうちは、1カ月で1.5回ぐらいしか案内していませんでした。それでいよいよ定年になったので、今まで知っている仲で、「さあ、これからは平日もオッケーで」といっばいメールを入れたら、案の定、平日でも構わない方から行きたいという声がどっと来まして、一気に依頼が増えました。

今年は1月から一昨日で50回を超えました。輪がどんどん広がって行って、ありがたいと思っています。

そもそも讃岐うどんに、私は昭和の40年ぐらいに具体的にに関わり始めたのですが、そのころから実際に案内をやろうと思いはじめたのは平成8年ごろです。そのころは、もちろんまだ携帯もないし、カーナビもない時代で、しかも、製麺所というのはほとんど看板ものれんもなく、入り組んだ田舎道とか、山の中とかいうようなところがいっぱいあったのです。

当然、そこへ行くのに道が分からないというのは当たり前です。そのころもどのように行ったらいいかと聞かれるけど、そうすると、高松駅から説明をしなければならぬ。道も分からないのに、高松駅から2時間もかかるのをどうやって説明するのですか。そうしたら、一緒に行こうということで、話をして案内すると、めちゃくちゃ反応がよかったです。また行きたいという声があがったから、つい調子に乗って、次はBコースをつくらうということで、とうとうAからZまでのコースができ、まだそれでは足りないの、夜のうどんツアーのコースはぷどんツアー、うどんと言わないで、ぷどんツアーの1号、2号とか名前付したり、介護コースをつくったり、クルージングのコースをつくったり、どどんコースが増えまして、約34~35のコースができています。

その中で、高松の一番の、高松と言うよりは香川県の一歩の起点になるサンポートというところに昔は連絡船があつて、そこから岡山へ行っていたのですが、瀬戸大橋ができ、連絡船がいなくなったので、その再開発として、広くいろんな場所ができました。大きなお金をかけてしまいましたが、どうも様子を見ていたら活用されてないのです。もったいないじゃないかという気持ちもあつて、何とか観光ということと、うどんということ結び付ける動きを、一個人ながら何かできないかと考え、だったらうどんツアーだと。

来られた方はだいたいお馴染みか分かりませんが、昔も今も製麺所というのは、おやじが本当にもの言わないんです。それで、よそからお客さんが食べに来て、そのころでも一玉100円のところが結構あつたのですが、100円払ったらお客さんどうですか、たった100円払って、私は客だと思つて来るわけですよ。

それで、ものを言わないおやじがいたら、「まあ、偉そうなものを言わん」とかいつて、怒つて帰るのです。100円ぐらいでそんな怒るなど。けど、そのおやじはあなただけに怒つていたわけではなく、ずっとそれがおやじの個性なのです。だから、それを知らないと行

ったら、怒って帰るといふ、これは讃岐の人間としてはもったいないなと。これが讃岐の文化になるような製麺所やろう。

そしたら、そういうお店だよと説明すると、その方は「あ、ほんまや。あのおやじものを言わん」、それがまた面白いのです。それが広まっていって、案内する魅力になるというか、お客さんの理解を得られるのです。また、それが広がっていくということが観光ということにつながります。瀬戸大橋が1,000円のときがあったのですが、1,000円なるといいも悪いも両方ありますね。何がいいかという、行く人はいいのですが、地元の人からすると、1,000円だと日帰りをするんですよ。大阪からわざわざ来て、200~300円使って日帰りをされたら、香川県の活性化にならないですね。泊まってもらわないと、経済的な効果は非常に薄いです。

泊まってもらい何か経済効果があるように、私がうどんツアーをして、いろんな街歩きもして、いろんな香川県の観光をひっくるめたものをつくっていく仲間もできました。押しつけでなくて来られた方も「面白かった」と言ってもらえるものにしたい。先ほどもちよっと言ったかも分かりませんが、私の案内した今までの18年間で、頭数で450人ぐらい、北海道から、残念ながら沖縄の方はまだなのですが九州まで、リピーターの方が平均で約4回ぐらいですから、一昨日で延べの1,500人を超えました。回数も一昨日で399回の案内でした。

実は「400回目、わし行くから」といって声はかかっていたのですが、いつか400回目になるか分からないわけです。一昨日で399ですから。そういうよううれい声もいただきまして、先ほどお話いただいたのは名古屋のお店をやられている方ばかりなのですが、私はうどん屋をしているわけでも何でもなく、私はお店とお客さんの間をつなぐことが、些細なことだけでもできると、やってきました。

そういう役割をすることによって、少しでも香川県のためになるとか、お客さんに喜んでいただけるとか、両方の効果が出れば、これからも続けていく意味があるというふうに感じています。

よく県外の方にお話しするのですが、讃岐のうどん屋というのは、行ってみて全部違います。システムも違うし、さっきのおやじの態度も違います。東京から来られて、香川県のセブンイレブンはどんなお店やろうかって期待して来ますか。どこに行ってもほとんどセブンイレブンであれば、東京であろうが香川県であろうが、店の構成からいけばほとんど同じでしょう。ところが、讃岐うどんの製麺所というのは、山の中にあたり、人がいないようなところにあたり、これがまた面白い。

それとあくまでも人間のようなのです。そこのお店の方と触れ合って、いろいろお話をするという喜び。「ああ、讃岐へ来た」ということを味わってもらって帰っていただけることができるのです。

何も知らないでパッと来て、うどんだけ食べて、パッと帰ったのでは、その面白みというか、讃岐の味を味あわないままです。そういうことがわれわれ地元の人間みんなができ

れば、少しずつ「また来う、また来う」、それこそ700軒以上もうどん屋あるわけですから、1日5回、5軒回っても何年かかりますか。結構来ていただけるチャンスはいっぱいあるんですね。

そういうふうになんか少しでも情報が、地元の間も観光客にも喜んでいただける策を、たぶん名古屋のお店も同じでしょうけれども、単に値段だけじゃなくて、何か店独自のプラスアルファのところを見いだしたら、それが口コミで広がっていくものです。またそれを喜んでくれるファンが必ずできるのです。

だから私はこの間の讃岐うどん吉田というNHKのテレビドラマ、ドラマというよりもドキュメンタリーです。出演させていただき、実はそういう店がいっぱいあり、その中で、私もいろいろ経験したので、本当に胸が熱くなるような場面もいっぱいありました。

そういうことがわれわれの地元の間はどうするかと言えば、そういう間のお店を支えているのですよ。決して、遠くの人ばかりが来て喜んでくれるのではなくて、地元の間のお店を、特に小さな製麺所を支えて継続してきています。後継者の問題も過去にはいろいろあったけど、おかげで讃岐うどんのブームが10年前ぐらいから盛り上がり、それでよかったことと悪かったこと両方あります。

たくさんお客さんが来たからいい、いいばかりじゃない、必ずよかったら反対の何かがあります。私も好きなお店がいっぱい仙台から来てくれて、朝から田んぼの細い道へ車が並んで、通れない。近所の間は、その駐まっている車に文句は言わない。どこに言いくかといえ、うどん屋へ言いくか行くのですよ。「おまえのここに来よお客さん、道に並んどる」と。けど、うどん屋はそこへ駐めてくれと頼んだわけでも何でもないので。いったら、とばかり来るのだけど、やっぱり近所づきあいというものもあるから、田んぼを埋めて、駐車場にしないといけない。畑をのけて、駐車場にしないといけないという。もう田舎のロケーションががらっと変わるのです。

そういうようなことがある代わりに、今度は今まで「うどん屋なんかするからや」って言っていた息子が、「ありや、案外うどん屋もうかるな。お客さんたくさん来よるな」、後継者が育ち始め、県外からも修行にいっぱい来だした。そういうことで、従業員になる。それで継続できるうどん屋が随分増えました。もうずっと昔にやめている店もいっぱいありますが、うどんブームといういろんな効果が出てきました。

これからわれわれがどういうふうになんか継続していくかは、今度は地元民の動きです。極力県外から来てくれた方に、本当にどうしたら喜んでもらって、また来たいというように言っていくか、地元の間がしないといけないわけ。お客さんはしてくれないわけですからね。

また来たいというように言っていくためには何が必要か。私も日々そういったことを感じながら、いろいろと動いていました。自分自身は別に商売はしてないですけども、何かできることを見つけながら、これからも楽しんでいきたいと思っております。

カジタ：ありがとうございます。

それでは、時間も時間ですので、質疑応答に移りたいと思います。質問がある方、挙手してください。

参加者：マナベと申します。市原さんと片岡さんにお尋ねしたいのですが、市原さんのほうは塩が20度ぐらいですか。

香流庵：塩ですか。

参加者：塩の塩度ですね。それで、片岡さんのほうは塩を入れないとお聞きしたのですが、あと讃岐うどんになると、加水率といって加水量が問題になるんですよね。その加水量は粉に対して、どれぐらいの量を入れているのでしょうか。

香流庵：私の店では、だいたい48%、加水率です。

三六：私のところもうどんはやっておりますので、塩度は使いますが、季節に応じまして、ボーメ度で測ります。塩度は、冬はだいたい15度から高くても16度まで、夏はやはり16度ぐらいの塩度で練っています。そして、うちの場合は、加水は45%ぐらいで練っています。味噌煮込みの場合は、非常に神経を遣いますので、その日の温度によって加水も変え非常に気を遣ってやっていますが、そんなところでよろしいでしょうか。

参加者：だいたいどのぐらいでしょうか。

三六：煮込みはですね。やっぱり45%ぐらいの加水でやっております。

参加者：そうですか。ありがとうございます。それから、市原さんのほうは、今48%とおっしゃいましたが、それはやっぱり季節によって変えられているのですか。それとも年中同じような加水量なののでしょうか。

香流庵：季節もそうですが、湿度によって多少の差を付けます。48%というとかかなりやわらかいです。それぐらいでないと、私はいいものができない、おいしいものができないという考えでいます。だいたい48%でしょう、ほとんど。今頃で45%というと、かなり麺が硬いと思います。

参加者：分かりました。ありがとうございました。

カジタ：ほかにいらっしゃいますか。

参加者：二つ伺いたいことがあります。一つは、崎さんですけども、いわゆる案内されるときは、車に乗せて案内をされるのですか。それともバスとかでされるのですか。その辺をちょっと伺いたいのですが。

それからあとカレーうどんの話ですが、私はカレー煮込み、カレーうどんというのは名古屋の次のブームになると思っています。この間もちょっと伺いましたが、粉は決まっている粉を使ってらっしゃるといのは分かりましたけど、ほかの皆さんはどうされてるのですか。

カジタ：では、まず崎さんからどうぞ。

うどんツアー社：当初、始めたときは、各自家用車に乗ってきて、2台、3台の自家用車で行っていました。しかし、32人とか集まり、8台も自家用車が集まって、結局、私の話がほとんどできなく、これはちょっと駄目だと思い、それからは私の車、7人乗りですか

ら、運転手入れて6人のお客さんまで案内しています。人数が増えたときは、私の回数を増やすという、そういう方法で楽しんでやっています。

カジタ：ありがとうございました。では、勝美屋さん、お願いします。

勝美屋：うちの店は決まったカレー粉だということが分かったから、私は関係ないのでしょうか。ほかの店の話を聞きたいのですか。

参加者：知ってらっしゃる範囲でいいです。

勝美屋：全体ですか。

参加者：はい。

勝美屋：どこのほうでも、今、黄色いカレーというのがだいぶんなくなってきています。それはなぜかと言えば、色目とし、どうしてもタマネギを炒めた洋食系のカレーのほうがおいしく見えるのです。黄色というのはすごく安っぽいんです。昭和30年、40年代は、ほかの地域はちょっと分からないですけど、名古屋にしてみたら黄色いカレーというのは当たり前で、まず黄色いカレーというのがなくなってきました。

粉、カレー粉というのでも、どうしても玉になりやすいですね。本当に冷たいところから泡立てでやっていかないと、粉っぽくなります。ですから、今、市販では固形状のものがほとんど売られていますし、今はフレークが主流になっていこうとしていますね。

だから、黄色くて粉の状態のやつは、そんなにたくさん売れないし、本当に個人店で結構気の利いたところじゃないとやってくれないです。それを私は名古屋式のカレーうどんにはやってもらって、そういった頑張ってくつってくれているカレー粉屋さんを、もうちょっと盛り上げて、やっていきたいなと思っています。また、うちのカレーうどんのつくり方を教えてほしいという人がいるなら、どんどんそのカレー粉屋さんを紹介してつくり方なんかも教えて、名古屋式のカレーうどんを守っていきたくて考えています。よろしいでしょうか。

カジタ：ほかに質問がある方、いらっしゃいますか。

参加者：先ほど白玉という言葉が出てきましたけど、私たちが見るのは一玉、二玉という、ゆでた状態のものです。以前、市原さんにお聞きしたことがあり、江戸時代うどんのことを調べていますが、衣笠さんは何百軒と食べ歩いていらっしゃるから分かりますが、白玉一玉の量というのは、一定のものかどうか。いわゆる各地によって変わるとか、お店によって変わる、あるいは今言った時代によって変わると、先ほど山野先生がおっしゃったように、夜食で食べるということが出ましたけど、僕らが小さいころが夜鳴きそばって、夜売りに来ましたが、あれは江戸時代の二八蕎麦の名残じゃないかと思うのですが、夜食のときちょっと量を減らしているのかというようなことで、その量について何かお分かりでしたら教えていただきたい。

香流庵：白玉の量ですね。これはろじにとったとき、またその店によって若干違うと思います。当然1本か2本ぐらいたと思いますけれども、だいたい160グラムぐらいじゃないですかね。随分昔のことですから、だいたいそれぐらいたと思います。それをろじにと

って、お客さんがそれを買って行って、自宅で食べるときは量を加減すると、こんなふう
に思います。

参加者：お店で出される場合は、決めてらっしゃる…。

香流庵：うちの場合は、ゆでたてですので、ろじにはとっておりませんが、白玉の量はだ
いたい 140 から 150 グラムぐらいです。

参加者：ゆで前じゃないですか。生が。生麺。

香流庵：生麺だと一人前、だいたい 110 グラムないと思いますけど、ゆでるとだいたい 140
ぐらいになりますかね。

太門：ちょっと違和感があります。たぶんゆで後の麺で 300 ぐらいあると思うのですが。
140 のゆで麺といたら、ものすごく少ないですよ。はな丸とかチェーン店でも 200 グラム
超えているので。

香流庵：ちょっと今、私では。

太門：たぶん、昔ながらの方って、手の感覚でやられちゃうので、測られないのだと思う
んですね。

男性：間違いなく 300 以上ある。

太門：ありますよね。たぶん、今って、軽量ばかりとかすごく安く手に入るから、特にビ
ジネスで考えていかないといけないので、本当にグラム単位で麺を測って売りますけど、
ほとんど昔はそんなことしていなので、どんどんゆであがったのを手の感覚で、おわんに
入れればいい、そういうサイズで測るので、あんまりグラム感覚はないのかなとちょっと思
うのです。

三六：私の店のグラム数は、私が大食いのせいで、ほかのお店の大盛が普通で出している
ぐらいたくさん入れています。煮込みは有名な山本屋さんで、生麺で 110 グラムから 120。
私のお店では 160 グラム付けています。たくさんないとさみしいです。そういう考え方で
やっています。よろしいでしょうか。

参加者：ありがとうございます。時代によっては、量がどのぐらいかっているのは分かり
ませんか。

三六：その辺までは、分かりません。

参加者：ありがとうございました。

カジタ：ありがとうございました。それでは、最後に崎さんが 1 分だけ時間が欲しいとお
っしゃっていたので、お願いします。

うどんツアー社：お知らせです。もうすでに投票された方もいるかも分からないですが、
Yahoo! で、ネットで「ご当地メシ」これでちょっと検索して、ぜひ讃岐うどんに投票して
ください。全国 8 ブロックで、実はご当地の先ほどの味噌煮込みうどんが入っていますが、
讃岐うどんは今 4 番目ぐらいです。ぜひ投票してください。

カジタ：ぜひ味噌煮込みうどんをよろしく願いいたします。それでは、以上で終了した
いと思います。ありがとうございました。

山野：それでは、総括ということで、時間がありませんので簡単なまとめで責任を果たしたいと思います。

いかがでしたでしょうか。名古屋のうどん対決ということで、5名の関係者に集まり、紹介と自慢を展開していただきました。皆さん、どのように感じられたでしょうか。

愛知県のうどんの生産量はどのくらいか、県別でご存じでしょうか。調べたところ、平成21年の生産量で見ますと、生麺のうどんでは第4位、全生麺では第3位でした。乾麺では9位です。このように多くの生産があがっているこの地域にお店を構えられている方たちに報告を願います。

大きな問題点としては、やはり技術の伝承の問題があります。お話しいただきました技術が大変難しいというところをいかに伝えていくかということ、それから、何とか店をつぶさずにやっていくために、広報というのできしめんの場合は普及委員会がありました。それから、スタンプラリーなんかを多くのかたちでやられています。

このところセルフサービスのチェーン店が幅をきかせる時代になりましたが、名古屋でもこれだけ味にこだわり、麺文化を伝えようとしている人たちがここに大勢いるということが理解できたと思います。

また名古屋の同じ地域にこれだけうどんの種類が共存するというのはほかにないのではないのでしょうか。もっと言えば、先に報告したように酢がきラーメンとか、台湾ラーメン、あんかけスパ、入れますと、麺王国といえるのではないのでしょうか。

それだけに、麺食いにとっては幸せと言えるでしょう。この麺王国をつぶさないためにも、皆さんの積極的な消費をお願いしたいと思います。よろしく願いいたします。

最後になりましたが、お忙しい中、コーディネーターを務められ、基調講演もいただきました、カジタシゲノリさまに、まずお礼申し上げます。ありがとうございました。

カジタ：こちらこそありがとうございました。

男性：また、各うどん代表の方、香流庵の市原様、三六の片岡様、勝美屋の菰田様、うどんや太門の衣笠様、うどんツアー社の崎様、この5名の方にお礼申し上げたいと思います。ありがとうございました。

こんなに熱心にやっていただけるとは、企画したほうとしては大変幸せに感じております。それではこれで閉じたいと思います。皆さん、ご協力ありがとうございました。

それでは、最後になりますが、閉会のあいさつを佃会長をお願いしたいと思います。よろしく願います。

佃：皆さん、長時間にわたって、お疲れさまでございました。ちょっと時間のほうも押しておりますので、簡単にではございますがあいさつを申し上げます。

名古屋の麺文化・うどん文化、大変に楽しませてもらいましたし、やっぱり「尾張名古屋は城でもつ」というか、その奥には麺でもつのかなというふうに思いますので、ぜひ皆さん、頑張ってくださいたいです。今日はありがとうございました。

そして、会場の皆さん、この名古屋が終わりにならず、来年は徳島で大会がございま

す。ぜひご興味がある方は、会員でない方もぜひ会員になっていただいて、来年の9月12日・13日、12日に前夜祭、13日に本会ということになります。ぜひおいでいただけたらと思います。

それから、年明けうどん大会というのが、今年の12月にございますので、そちらのほうは讃岐でやりますので、もしおいでいただいたら私もその会場にいると思いますので、ぜひお時間のある方は来ていただきたいと思いますし、蒲郡は11月の9日になっております。こちらのほうもぜひ参加していただきたいと、どうぞよろしくお願ひしたいと思います。

本日はどうもありがとうございました。閉会にさせていただきます。お疲れさまでした。

男性：それでは、前に書いてありますように、ごみ等、それから忘れもの、帰りに気を付けてお帰りください。ありがとうございました。

カジタ：ありがとうございました。

総 会 報 告

日 時 平成26年9月14日（日）11時30分～12時00分

会 場 愛知学院大学 名城公園キャンパス（名古屋市）

議 題 〈審議事項〉

（1）平成25年度活動報告ならびに収支決算報告および承認

①日本うどん学会第12回全国大会会場候補地交渉・・・平成25年6月

②日本うどん学会第11回全国大会開催・・・平成25年9月15日

高崎市、青雲塾会館を会場に統一テーマ「からっ風に立つコナモン文化」
で開催され理事会、評議員会、総会、研究報告（4件）が実施された。

④日本うどん学会誌『うどん道』第10号発刊・発送・・・平成26年3月

⑤日本うどん学会第12回全国大会の準備室発足・・・平成26年4月

（2）平成26年度活動（案）および収支予算

①日本うどん学会第13回全国大会会場候補地交渉・・・平成26年6月

②日本うどん学会第12回全国大会開催 平成26年9月14日

名古屋市、愛知学院大学名城公園キャンパスを会場に統一テーマ「名古屋
飯の中の麺文化」

理事会、評議員会、総会、基調講演、シンポジウム、研究報告（4件）

③日本うどん学会誌『うどん道』第11号発刊・発送・・・平成26年12月予定

④日本うどん学会第13回全国大会開催準備・・・平成27年4月予定

（3）新入会員の承認および退会者について

①新入会員 1名

②退会者 一般会員6名、賛助会員1名

（4）理事の選任について

理事 植田 和美（四国大学短期大学部）、評議員 内海 武彦（医師）、

小倉 信一（文筆業）

報告事項

（1）次期開催地、日程について

開催日 平成27年9月13日（日）

場 所 四国大学（徳島市）

日本うどん学会 役員名簿

| 役職 | 氏名 |
|---------|--------------------------|
| 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) |
| 〃 | 上戸 文洋 (株式会社 せとうち福祉サービス) |
| 最高顧問・理事 | 三宅 耕三 (沖縄女子短期大学) |
| 理 事 | 石塚 哉史 (弘前大学) |
| 〃 | 植田 和美 (四国大学短期大学部) |
| 〃 | 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 (岡山学院大学) |
| 〃 | 山下 恭司 (山下会計事務所) |
| 評議員 | 内海 武彦 (医師) |
| 〃 | 小倉 信一 (文筆業) |
| 〃 | 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) |

※最高顧問を除く理事名、監事名、評議員名は五十音順による

「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あつて、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 (各種輸出・輸入業務の代行) **株式会社 セント・レディス**

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



お得な情報は





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。

讃岐プレミアム
吉原食糧 式拾伍陸

「讃岐・白鳳」
ASWと香川県産小麦「さぬきの夢」の優れた特性を融合。
地元香川の繁華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。

※ 入会順に掲載しています。

日本うどん学会

第13回 全国大会予告

第13回全国大会の概要は以下のとおりです。

日 時 平成27年9月13日(日)
場 所 四国大学交流プラザ5Fフォーラムホール
テ ー マ 「知られざる麺処 阿波の国～いろいろな麺面～」
プログラム(予定) 基調講演
研究発表
世相点描

※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

2015年9月10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