

日本うどん学会誌

うどん道

Dec., 2017

日本うどん学会

since 2003

Japan Udon Association

目 次

〈統一テーマ〉 「極み・極める・極めつけ、進化するさぬきうどん—今夜のシメはうどんにするか、in TAKAMATSU」

ご挨拶 「第15回記念全国大会を振り返って」(会長 佃 昌道)	1
第15回記念全国大会プログラム概要	2

〈基調講演〉 ※基調講演の提示資料を掲載させていただきました

「香川県はどのようにして『うどん県』になったのか!」	3
松尾恭成 (一般財団法人かがわ県産品振興機構 理事長)	

〈研究報告〉

(1) 「うどんツアーでセカンドライフを楽しむ」	5
崎 洋之 (うどんツアー社)	
(2) 「餛飩と音楽 うどんに関する作品を作曲して」	10
小出 稚子 (作曲家)	

〈パネルディスカッション〉

「さぬきうどん 進化論」

諏訪 輝生 (さぬきうどん研究会 会長)	
吉原 良一 (吉原食糧株式会社 代表取締役社長)	
似鳥 陽子 (だしソムリエ)	
樺島 泰貴 (土三寒六 会長)	

〈研究報告〉

(3) 「大阪かすうどんの起源」	17
高木 達、鹿島 基彦 (神戸学院大学)	
(4) 「北東北地方における 麺類イメージ布置個人差の地域的特徴」	26
畦地 真太郎 (朝日大学)	
(5) 「うどんを食べる餅なし正月」	39
上原 里美 (下仁田ミート株式会社)	

総会報告	45
役員名簿	46
会則	47
賛助会員	50
第16回全国大会予告	52

ご挨拶

第15回記念全国大会を振り返って

日本うどん学会
会長 佃 昌道



日本うどん学会第15回記念全国大会をここ高松で開催することができましたことは、学会員は勿論のこと、関係各位の皆様の限りないお力添えの賜物と、心からありがたく感謝しております。

振り返れば、学会シナリオの序章は平成14年の9月でした。初代会長の三宅耕三先生と地元経済人である武林氏（副会長）とのうどん談義「うどんに文化の匂いを」が事の始まりで、「日本うどん学会」は誕生いたしました。光陰矢の如しとは正にその通りで、すでに15年の星霜を経ておりますが、今回この記念大会におきましても、「極み・極める・極めつけ、進化するさぬきうどん ー今夜のしめはうどんにするか、in TAKAMATSU」の統一テーマを掲げ、盛会裏に記念大会の幕を降ろすことが出来たことは、会長として望外の喜びに堪えません。

まずは、「香川県はどのようにして『うどん県』になったのか!」とのテーマで基調講演を引き受けて下さった松尾恭成理事長に衷心よりお礼を申し上げます。時は県名をも変えようとしております。高知の「龍馬空港」や島根の「出雲縁結び空港」に続いて、いつの日か「讃岐うどん空港」が登場するやも知れませんが、時宜にかなったテーマで、本当にありがたく拝聴させていただきました。

また、「さぬきうどん 進化論」と題したパネルディスカッションに加わって下さった四人の方々にも心からお礼を申し上げます。ローマは一日にして成らずの譬えどおり、今日の世界を席卷する「サヌキヌードル」に至るまでには、千言万語を費やしても表現し得ないものがあります。こうした進化論を熱く語って下さった皆さまに心から感謝申し上げます。

最後に、いつもながら、普段の研究成果を発表して下さった学会員の皆様にもお礼を申し上げます。例えちっぽけな研究たりといえども、一步一步の積み重ねは、より大きな成果を生み出し、やがては社会に貢献するものと信じております。

どうかこの記念大会を機に、今後ますます皆様のご研鑽と、会員の皆様の研究発表並びにご参加を心より願ってやみません。本当にありがとうございました。

第15回記念全国大会プログラム概要

日 時 平成29年12月3日(日)
場 所 サンメッセ香川(高松市林町)
統一テーマ 「極み・極める・極めつけ、進化するさぬきうどんー今夜のシメはうどんにするか、in TAKAMATSU」

プログラム(敬称略)

日本うどん学会総会

開 会 宣 言 佃 昌道 (会長)

〈基調講演〉

「香川県はどのようにして『うどん県』になったのか！」

松尾恭成 (一般財団法人かがわ県産品振興機構 理事長)

〈研究報告〉

(1) 「うどんツアーでセカンドライフを楽しむ」

崎 洋之 (うどんツアー社)

(2) 「饅頭と音楽 うどんに関する作品を作曲して」

小出 稚子 (作曲家)

〈パネルディスカッション〉

「さぬきうどん 進化論」

諏訪 輝生 (さぬきうどん研究会 会長)

吉原 良一 (吉原食糧株式会社 代表取締役社長)

似鳥 陽子 (だしソムリエ)

樺島 泰貴 (土三寒六 会長)

〈研究報告〉

(3) 「大阪かすうどんの起源」

高木 達、鹿島 基彦 (神戸学院大学)

(4) 「北東北地方における 麺類イメージ布置個人差の地域的特徴」

畦地 真太郎 (朝日大学)

(5) 「うどんを食べる餅なし正月」

上原 里美 (下仁田ミート株式会社)

閉 会 挨拶 佃 昌道 (会長)

「香川県はどのようにして『うどん県』になったのか！」

松尾 恭成 (一般財団法人かがわ県産品振興機構 理事長)



目次

1. うどん県プロジェクト
2. さぬきうどんが成立するに至った条件
3. さぬきうどんの歴史
4. さぬきうどんとは(さぬきうどんの特徴)
5. さぬきうどんブーム
6. さぬきうどんの生産と消費
7. 全国のご当地うどん(全国年明けうどん大会)
8. それだけじゃない香川県

1. うどん県プロジェクト

- 平成23年10月にスタート
正式名称 「うどん県。それだけじゃない香川県」プロジェクト
- 趣 旨
香川県には、うどん以外にもいいもの多くあり、そういった本県の魅力を県内外に積極的にPRするもの
- 取り組みの背景
・全国での香川の認知度の低さ
・県産品の特徴(少量、多品種、高品質)
- 東京での記者発表会
- その後の反響

2. さぬきうどんが成立するに至った条件

- 原材料が揃っていたこと
①小麦 ②塩 ③しょう油 ④イリコ

和漢三才図会「第百三巻 小麦の項」
【讃州丸亀産小麦の説明(香字部分)】

2. さぬきうどんが成立するに至った条件

- 製粉技術の発達
- 製麺技術(うどん職人の技)の発達

手打ちうどんの主な工程

- うどん県民の存在

3. さぬきうどんの歴史

- 空海伝來說
- 伝来当時の麺
- 我が国で今と同じようなうどんが作られるようになった時期

3. さぬきうどんの歴史

- 香川のうどん店に関する最古の資料

「金毘羅祭禮図屏風」にみられるうどん屋 (金刀比羅宮所蔵)

- さぬきうどんの普及と変遷

さぬきうどんと私 vol.1

4. さぬきうどんとは(さぬきうどんの特徴)



- うどん店の種類
①一般店 ②セルフ ③製麺所
- うどん(メニュー)の種類

◎基本	かけ(あつあつ・ひやあつ・ひやひや)、ざる・冷やし、釜揚げ(釜玉)・湯だめ、ぶっかけ(温・冷)、生じょう油
セルフ・製麺所	◎基本+○トッピング+●薬味 ○トッピング: 天ぷら(各種、練製品)、揚げ、生卵、わかめ ●薬味: ねぎ、しょうが、七味(一味)、天かす、ごま
一般店	かやく、きつね、月見、わかめ、天ぷら(天ざる・天釜)、肉、カレー、山かけ、しっぽく、鍋焼き、打ち込み(どじょう汁)
サイドメニュー	バラずし、いなりずし、おにぎり、おでん

うどん県 4. さぬきうどんとは(さぬきうどんの特徴) 香川県

■ さぬきうどんの特徴


めん(手打ち)	コシの強さ、モチモチ感、のどごしの良さ
だし	イリコの香り、透明感
バリエーションの多彩さ	

 さぬきうどん・都市伝説
 さぬきうどんと私 vol.2

うどん県 5. さぬきうどんブーム 香川県

- 第1次 大阪万博
- 第2次 瀬戸大橋開通
- 第3次 うどん屋めぐり ほか

■ さぬきうどんブームがもたらしたもの

 さぬきうどんと私 vol.3

うどん県 6. さぬきうどんの生産と消費 香川県

順位	ゆでうどん			煮うどん			乾燥うどん			計		
	県名	年産量	シェア	県名	年産量	シェア	県名	年産量	シェア	県名	年産量	シェア
1位	香川県	28,600	21%	香川県	8,480	29%	香川県	12,853	20%	香川県	50,643	23%
2位	埼玉県	22,350	15%	新潟県	5,053	17%	愛知県	3,797	5%	埼玉県	24,720	10%
3位	群馬県	12,645	7%	埼玉県	2,053	7%	群馬県	3,128	5%	群馬県	17,523	7%
4位	愛知県	8,953	5%	群馬県	1,742	6%	愛知県	1,846	4%	愛知県	11,877	5%
5位	北海道	7,388	4%	愛知県	1,840	6%	山梨県	1,824	4%	北海道	9,387	4%
全国		137,936			29,630			41,753			259,319	

出典: 2009 年米麦加工食品生産動態等統計調査年報(農林水産省)

うどんの都道府県別生産量(小麦粉使用トン)

順位	県名	生産量(トン)	シェア	順位	県名	生産量(トン)	シェア	順位	県名	生産量(トン)	シェア	
1位	香川県	380	38%	香川県	380	38%	香川県	380	1位	香川県	380	38%
2位	東京都	200	20%	東京都	200	20%	東京都	200	2位	東京都	200	20%
3位	大阪府	150	15%	大阪府	150	15%	大阪府	150	3位	大阪府	150	15%
4位	愛知県	100	10%	愛知県	100	10%	愛知県	100	4位	愛知県	100	10%
5位	北海道	50	5%	北海道	50	5%	北海道	50	5位	北海道	50	5%
6位	山梨県	30	3%	山梨県	30	3%	山梨県	30	6位	山梨県	30	3%
7位	群馬県	20	2%	群馬県	20	2%	群馬県	20	7位	群馬県	20	2%
8位	新潟県	10	1%	新潟県	10	1%	新潟県	10	8位	新潟県	10	1%
9位	埼玉県	5	0.5%	埼玉県	5	0.5%	埼玉県	5	9位	埼玉県	5	0.5%
10位	千葉県	5	0.5%	千葉県	5	0.5%	千葉県	5	10位	千葉県	5	0.5%

出典: 2014 年度食料・農業・農村政策調査報告書(農林水産省)

「そば・うどん」の都道府県別生産量

1 県産当たりの輸入・消費年間実績

出典: 1 社: 米麦消費動向調査(農林水産省)

製麺消費量の人口統計(小倉)

■ さぬきうどんは名実ともに日本一!

うどん県 7. 全国のご当地うどん(全国年明けうどん大会) 香川県

- 日本三大うどん
- 全国各地に広がるご当地うどん
- 全国年明けうどん大会
 - ・年明けうどんとは
 - ・全国年明けうどん大会

うどん県 8. それだけじゃない香川県 香川県

■ 香川が全国や世界に誇る多数のブランド産品



香川 じゃない それだけ

うどん県 8. それだけじゃない香川県 香川県

【農産物】 35種類にも及ぶオリジナル品種

※『 』内は、香川オリジナルのもの

米麦	米『おいでまい』、小麦『さぬきの夢』
野菜	レタス、ブロッコリー、青ねぎ、にんにく、金時にんじん、アスパラガス『さぬきのめざめ』、『三豊なす』 ほか
果実	みかん『小原紅早生』、いちご『さぬきひめ』、キウイフルーツ『香緑』、『香神』、『さぬきゴールド』、『さぬきエンジェルスイート』、『さぬきキウイっこ』、ぶどう(シャインマスカット、ピオーネ) ほか
花き等	マーガレット、カーネーション『ミニティアラシリーズ』、ランタンキュラス『てまりシリーズ』、盆栽 ほか
オリーブ	オリーブオイル、新漬け、化粧品、各種加工品

うどん県 8. それだけじゃない香川県 香川県

【畜産物】	『オリーブ牛』、『オリーブ豚』、『讃岐コーチン』 ほか
【水産物】	『オリーブハマチ』、『讃岐さーもん』、ノリ、イリコ、サワラ、讃岐でんぶく(ナシフク)、タコ(マダコ、イダコ) ほか
【加工食品】	うどん、そうめん、しょう油、『しょうゆ豆』、和三盆糖、『希少糖』、日本酒、とうがらし『香川本鷹』、『骨付鳥』ほか
【工芸品】	香川漆器、丸亀うちわ、手袋、庵治石 ほか

■ 国内外に向け、積極的な情報発信と販路拡大の取組みを展開中!

うどん県 8. それだけじゃない香川県 香川県

ご清聴ありがとうございました。



「うどんツアーでセカンドライフを楽しむ」

崎 洋之 (うどんツアー社)

日本うどん学会 15 周年おめでとうございます。H15 年、善通寺市で第一回目が開催された時が甦ります。今日の昼食には、一階で開催されている各地の「年明けうどん」をお楽しみ下さい。うどん県「要副知事」もお見えになっている様です。

趣味で始めた「うどんツアー社」21 年間の軌跡をお話します。

キッカケ～反応～グループ～実績～コース～これからも楽しむ等々・・・

1) H8 年に趣味で始めたうどんツアー

S40 年頃から、昼食に個性的な製麺所へ良く行った事がベースになっていました。今は廃業した「吉田橋」「土器川土手」や「中北」「松家」等懐かしいです。

H8 年、まだ「イケメン」の言葉が世に出来てない頃の私は、会社の若者達に言った「面白いうどん屋がある」の、一言から「行きたい、連れて行って」と反応が良く、その後リピーター、口コミで拡大しました。まだ、携帯もカーナビも普及していない頃。趣味で一日 5 店廻るコースを次々に作って土、日、祝日にご案内が始まりました。

H15 年、定年間近な頃、新聞に「日本うどん学会発足」の記事が出ました。うどんツアーを楽しんでいる身としては学会員になる必要があると思い、すぐに申請です。

うどんツアーは、会社の同僚がベースなので定年後は疎遠になり、うどんツアーも終わりになると思っていました。でも、会社とは関係のないグループに顔を出したり、新しくグループを作ったりと時間を有効に活用し、うどんツアーの話をして興味をそそりました。そして「平日もうどんツアーOK」のメールを送信したら、該当者が世の中にいっぱい居てご案内の回数が一気に増えて来ました。

2) 案内グループ

* 順不動

NO	グループ名	人数	NO	グループ名	人数
①	家族・親類	25	⑬	セカンドステージ	9
②	元会社関連	140	⑭	ムーンアイランド	9
③	本部長	40	⑮	妻友人	32
④	千葉支部長	2	⑯	大阪	31
⑤	転勤者の会	84	⑰	イタリアツアー	10
⑥	長寿大学	87	⑱	岡山県	16
⑦	ゆめ一座	13	⑲	海外	33
⑧	田吾作村	41	⑳	落語家	19
⑨	住宅リフォーム	17	㉑	東北ボランティア	11
⑩	フラダンス	17	㉒	縁結び	6
⑪	童謡カルチャー	29	㉓	個人、その他	99
⑫	マスコミ	27		合計	797

ご案内回数上位グループ

元会社関連	47回
転勤者の会	40回
千葉支部長	36回
本部長	33回
長寿大	33回
童謡カルチャー	10回
フラダンス	9回

* 1日で1コースを1回とカウント

店数は平均3~5店

* グループ内には幾つか班があり合計回数

3) ガイド

皆さんに喜んで頂く為に、コース作りは下見をし、番外編の設定が好評を得ました。
香川県内始め全国から初めての方々が参加してくれるので、うどんツアーのマナー、
ルールについても説明しながらご案内します。

- ①朝食抜き
- ②百円硬貨10枚程
- ③ゴミを捨てない
- ④トッピングは控える
- ⑤ダシは全部飲まない
- ⑥my箸あれば持参
- ⑦雨天決行（警報出れば中止）

4) 都道府県別参加者

募集するのでなく友人、知人から口コミで参加してくれてご案内。47都道府県中、残り16県の方のご案内をして全国全県制覇が目標です。

北海道 東北					北陸				関東				
北海道	青森	岩手	秋田	宮城	山形	福島	新潟	富山	石川	福井	茨城	栃木	群馬
5	0	0	7	1	0	2	0	0	0	3	2	0	0

中部							関西						
埼玉	東京	神奈川	千葉	山梨	長野	岐阜	静岡	愛知	三重	滋賀	京都	大阪	奈良
1	69	5	9	0	0	2	0	3	4	2	2	53	0

中国				四国				九州					
和歌山	兵庫	鳥取	島根	岡山	広島	山口	香川	愛媛	徳島	高知	福岡	佐賀	長崎
2	12	1	0	34	5	4	497	2	8	9	4	2	5

沖縄 不明 外国											
熊本	大分	宮崎	鹿児島	沖縄	?	国際クルージング	オーストラリア	スペイン	イギリス	韓国	合計
0	3	2	0	0	6	14	1	2	2	11	796

5) 節目達成時期

日付	延べ回数	累計人数	50回毎達成期間	500人毎達成期間
H08-08-14	1	(2)		
H13-07-28	50	(226)	4年11ヶ月	
H15-12-21	(98)	500	定年、うどん学会設立時期)	7年4ヶ月
H16-01-31	100	(514)	2年6ヶ月	
H19-03-31	150	(743)	3年2ヶ月	
H20-10-02	200	(907)	1年6ヶ月	
H22-01-20	(228)	1,000		6年1ヶ月
H22-11-13	250	(1,073)	2年1ヶ月	
H24-01-06	300	(1216)	1年2ヶ月	
H25-09-18	350	(1380)	1年8ヶ月	
H26-04-30	(375)	1,500		4年3ヶ月
H26-09-19	400	(1590)	1年8ヶ月	
H27-10-21	450	(1829)	1年1ヶ月	
H28-12-17	(499)	2,000		2年7ヶ月
H29-01-05	500	2002	1年2ヶ月	
?	550		?	
?		2500		?

6) 実績 (H29-11 現在)

通算回数 533回

案内人数 : 797人 (延べ人数 2,099人)・・・リピート 2.6回

案内コース A～Z (26) コース、花見 (3) コース、クルージング (3) コース
 介護 (2) コース、特別 (10) コース
 ぶどん (2) コース (Poetic Udon Night Tour=本部長命名)

7) 月別うどん屋回数

うどんを食べるデータをいろんな調査が発表しているが、自分はどうか記録した。
 会社勤めで毎昼食はうどんの方は多く、定年後はどうか、自己人体調査をした。

特に意識せず、食べたくなったら行くと言う意識でカウント。結果は、ほぼ2日に1
 回行った数字になった。やはり、全国から見ると多いが、香川県人では普通と思う。

自宅の近くにうどん屋があるのも大きな要因か。(但し、ツアー時の1店は1回とカ
 ウント)

月	H25年	H26年	H27年	H28年	H29年
1	7	11	7	10	18
2	9	6	10	17	13
3	11	11	14	13	10
4	7	24	16	24	14
5	9	20	15	16	19
6	10	13	13	12	11
7	4	11	15	18	18
8	1	15	12	9	11
9	11	9	21	9	12
10	2	7	22	15	14
11	8	12	17	16	19
12	14	7	18	14	?
合計	93	146	180	173	159
月平均	7.8	12.2	15	14.4	14.4

*過去の日本うどん学会で研究発表されたデータによると、
大学生 705 人調査でうどんを食べる頻度 1 ヶ月約 8 回。

*net 情報に依る香川県人の回数はやはり週 2 回程で 1 ヶ月 8
回前後が一番多い。

8) マスコミ取材

メディアを通じて遠くに居る友人、知人にも元気な様子を知らせられた。

NHK：ひるブラ・パパイヤ鈴木、カバちゃんツアー、ドラマ・さぬきうどん融資課

RNC：うどん遍路総集編、連絡船うどん、RNC ラジオ

朝日放送、毎日放送、瀬戸内海放送、CATV

四国新聞、読売新聞、朝日新聞、情報誌

9) タイミングとチャンス

趣味はセカンドライフを助ける。うどんツアーのお陰で楽しい日々を感じています。

昔話の桃太郎

もし、お婆さんが川で洗濯している時、流れて来た桃をそのまま見逃して居たら桃太郎は生まれていなかった。お婆さんの積極的な行動がその後の楽しい生活を生んだのです。

これからも、グッドタイミングに、チャンスを逃さず掴み、うどんツアーを楽しみます。

10) セカンドライフを楽しむ

きょういくと、きょうようが、必要・・・これぞ！うどんツアー

「今日行く、今日用がある」事が大事です。


(決して、教育と教養ではありません)

旨い、安い、早い、面白い、不思議、店数が多い、こんな香川県に住んで居る事を喜

び、多くの方々に楽しんで頂ける様、これからもご案内を続けます。

付録) 詩を作りました

(H28-9-19 四国新聞文芸欄掲載)

 うどんは踊る

崎 洋之

静寂のカーテンを押し開くと
夜明けの白が舞い降りて
うどんは踊り始める

足踏みリズムが刻む ジルバ
大釜の中で肩をだきからんではなれてタンゴ
すくいあげられるエビローグは
ワルツ

大きく広げたドンブリの胸に飛び込み
びちびち細ネギと
ぱっちり目玉の天かす
妖艶な生姜で化粧がととのう

Yシャツの衿にイリコの島の風が吹き
水先案内の割り箸が
フラメンコを奏でる

ご清聴ありがとうございました。

饅頭と音楽

— うどんに関する作品を作曲して —

小出 稚子（作曲家）

1. うどんの音楽を作曲したきっかけ

「うどん」をテーマにしたピアノ独奏曲 *un poco don poco* は、2018年3月に開催される第四回高松国際ピアノコンクールの課題曲として作曲した作品である。このコンクールでは課題曲の作曲に関して「香川に関係のあるテーマで作曲すること」というルールが存在する。香川と聞いてまず思い浮かんだのは「讃岐うどん」である。しかしあまりにも有名すぎて既に過去の課題曲のテーマとして取り上げられているだろうと思い調べてみると、意外なことにまだ誰も取り上げていなかったもので、うどんをどのように音楽にすれば面白いのか具体的なアイデアを考え始めた。

2. 音楽でないものを音楽に「変換」

私の作品の多くは「音楽ではないものを音楽に変換する」というプロセスで作られている。具体的にはどういうことか、2009年に作曲した *ChoCoLatE* というオーケストラ作品を例にあげて説明する。

この作品は文字通りチョコレート素材にしているため、まずチョコレートについて様々な方向からアプローチして試みることから作曲がスタートした。色々なタイプのチョコレートを試食し、チョコレートに関する書籍などを読み、食感、味、触感、匂い、デザイン、包装、材料、制作工程、歴史、そしてチョコレートを題材にした文学や美術、遊びなど、何か音楽に変換できそうなものがないかを調べる。核である「チョコレート」から連想ゲームをするように世界を広げていき、何の楽器を用い、どのような音色の組み合わせをすればイメージしたものにより近づけるのかを吟味し、音楽としての材料を少しずつ揃えてゆく。

例えば、チョコレートやナッツのザクザクとした硬めで乾いた食感を表すために、弦楽器では響きを意識的に消した *col legno battuto*（弓の木の部分で弦を軽く叩く奏法）を用いたり、チョコレートをねだる子どもの声を金管楽器奏者がマウスピースのみを使って真似したりした。また、オーケストラの奏者が、板チョコを包む銀紙を手で揉むノイズをそのまま曲中で使用するという直接的な手法も用いている。さらに、小さな球状のチョコレート菓子がコロコロと転がっていく様子を見て、NHK教育テレビの番組で馴染み深い「ピタゴラ装置」が思い浮かび、そこからさらにアメリカの現代美術家・Sarah Szeのインスタレーションへと連想ゲームは続いた。これらの共通点は、独立した様々なセクションが点在しつつも、それらが有機的な繋がりや関係性をもった1つの空間を形作っていることであるように思えたので、曲中では何か1つのモチーフが次のイベント、またその次のイベントにどんどんつながるような場面を作った。

3. うどんを音楽に変換

さて、*un poco don poco* も同じようなプロセスを経て作曲された作品なので、具体的にうどんの何をどのようにして音楽に変換したのかをここから説明してゆく。

うどんについて調べた中で、私が最も興味深く、音楽的であると感じたことは、麺を作る工程であった。幸いなことにこの委嘱では、香川を題材とした曲を作曲するにあたっての取材旅行がセットになっていたため、私はうどん打ちを自ら体験することと、様々なタイプのうどんを食べてみることの2つに目的を絞って佃昌道先生に案内していただいた。

「手打ちうどん ひさ枝」の店主・久枝了氏にご指導いただき、私は(1) うどんの玉を足で踏む (2) 麺棒で生地を伸ばす (3) 伸ばした生地を折りたたんで麺状にカットしていく (4) 釜で麺を湯掻く、という4つの作業を体験した。

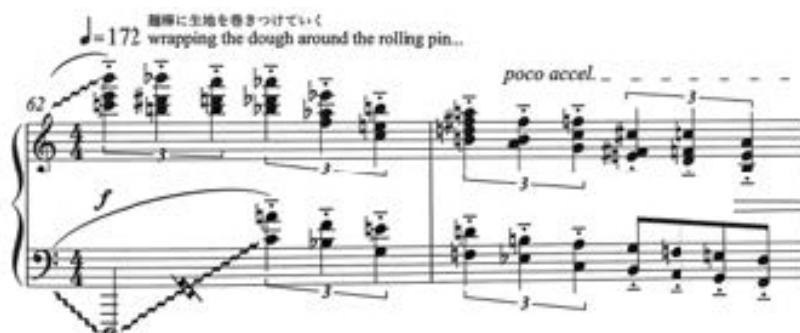
うどん打ち体験時の写真



この体験で得た、ダイナミックでリズムカル、そして無駄のない美しい身体の動きを音楽に変換するならば、アーティキュレーション（音の形を整え、音と音のつながりに様々な強弱や表情をつけることで旋律などを区分すること。 *staccato*、*tenuto*、*accent* 等を組み合わせて表す。）として取り入れることが最適であろうと考えた。例えば生地をカットして麺にしていく場面（52, 99 小節等）では、小気味良く痛快な *staccato* を用いた。



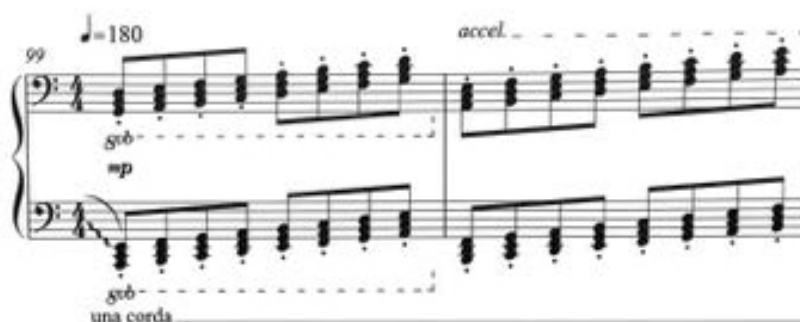
麵棒に生地を巻きつけてリズムカルに力を加えていく動作 (62 小節等) は *staccato* と *tenuto* を組み合わせてすっきりした中にも弾力のある表現を試みた。これは、この動作をしている時に両手にダイレクトに伝わる生地のモチモチとした質感と、生地の表面を覆うの打ち粉のサラサラとした触感に由来する。



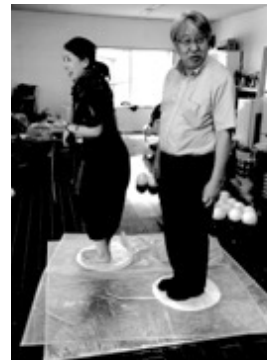
また、視覚的な要素も「音形」として取り入れれば音楽に変換できると考えた。例えばスケール (音階の上行や下降)。単純にスケールを使用するにしても、麵棒で生地を伸ばして大きく広げる時は右手を上行、左手を下行させることにより音域を広げ (94 小節等)、まとめる時は逆に音域を狭くしていく (95 小節等)。



生地から麺を切り出すところ (52, 99 小節等) は、上行形のスケールを粒のそろった和音が一気に駆け上がる。この時、一塊の生地から初めてうどんの麺 1 本 1 本、つまり白い「線状」のものが、ずらっと整列した状態で出来上がる。単音のスケールだと「線」よりも「点」が強調されてしまうので、「線状」で且つ質量のあるしっかりした麺を連想させるために重音を用いた。



1つにまとまった球状の生地（うどん玉）を捏ねて（踏んで）いる場面（69, 88 小節等）は、スティックに狭い音域内で同じ音形を繰り返すことによって表した。この時、もったりとした重たい生地の重量感や質感は *slur* や *staccato tenuto* などを用いて表現した。



麺棒で広げても広げても、生地のコシが強くて形が戻ってしまう状態を表すために、軽々と音程を跳躍させるのではなく、音形そのものを三步進んで二歩下がるようなものに設定した部分もある（57 小節等）。



また、麺をカットする前処理として、麺棒で伸ばした生地をきちんと折りたたむ作業がある。これ（bar 96）は、*glissando* を用いて表現した。点や線ではなく、薄く伸ばされたなめらかな生地（面）は、*slur* のついた *glissando* で鍵盤を滑るように演奏することで表し、折りたたまれた生地の形状は *glissando* の音域を行ったり来たりする動作に変換した。



さて、ここまではうどんを打つ時の身体的な動きと、うどんの生地が工程を経ることによって変化する様子を音楽化してきた。最後に、うどんの生地を作る上での基礎である、その日の天気、温度、湿度、塩分を毎日記録した数値を音に変換した工程を述べる。これ

らの数値からは、前述のダイナミックで肉体的なうどん作りの側面とは反対の、少し神経質なくらいの繊細さを見ることができる。大学ノートに記録された膨大な量のデータを拝見したが、作品の中ではその中のランダムに選んだ期間の数値を音程関係に変換して使用した。右手と左手にそれぞれ別の項目（例えば、塩分と水分）を当てはめ、その数値の日毎の差を求める。その差を音程の高低差に反映させる、という方法で変換した。また、この部分は数値を扱う繊細さを強調するために、音量も抑制させてある。



久枝さんには出汁についてのお話も伺ったが、一つ一つのイリコのワタを取るきめ細かい作業や、原材料そのものへのこだわりも強く、塩分等の数値と同様に繊細で緻密なうどん作りの一つの側面として記憶している。(写真参照)

コンクールでは、この作品の元になったうどん打ちの場面の動画をコンテスタンが視聴できるようにしてあり、外国人のピアニストの理解を深める手助けをしている。

4. もう1つの題材「たぬき」

ここまで「うどん」に絞って述べてきたが、ここでこの作品のもう1つのテーマである「たぬき」について触れてみたい。作品のタイトルは「うどん」とたぬきの腹鼓のオノマトペである「ぼんぼこ」を掛け合わせて、「うんぼこどんぼこ」と名付けた。たぬきをもう一つのテーマに選んだきっかけは、前述の研修旅行で訪問させていただいた屋島寺に住む伝説たぬき・太三郎との出会いからだった。屋島寺を訪れたのは研修旅行の最後で、夕日が沈み夜の闇にぽっかりと月が浮かんでいた。そこにザワザワと風が吹き、今にも草むらから太三郎が出てきそうな気配を感じたのだ。この印象的な体験もあり、「たぬきうどん」という食べ物があるように（香川県にたぬきうどんが存在しないことは作曲後に知ったのだ）、たぬきうどんは元来相性の良いものなので、テーマとして加えることに決めた。

太三郎は高松市屋島に伝わる化け狸で、佐渡の団三郎狸、淡路の芝右衛門狸と共に、日本三大狸とされている。たぬきは実在する動物であるが、きつねと並んで日本では古くから不思議な能力を持つと信じられてきた。またそのキャラクターはきつね（狡賢く高貴でスマートなイメージ）と比べて愛嬌のあるユーモラスでほのぼのとした雰囲気定着しており、腹鼓を陽気に鳴らして月夜にどんちゃん騒ぎをするというイメージは、前述のうどん打ちのリズミカルな身体の使い方とリンクする。また、コシのある麺の弾むような食感は、後述のたぬきの腹つぶみとも相性が良いと感じたので、曲中ではたぬきの腹鼓の擬音「ぼんぼこぼん」をリズム化し、ピアニストは心の中で「うんぼこ どんぼこ」と唱えながら演奏する部分も作った。

この作品は「太三郎狸が店主のうどん屋さん」という設定をもうけており、全体の曲調は化け狸のユーモラスな雰囲気と、うどん打ちにおけるスポーツのような洗練された身体性を元にしたエチュードのような雰囲気を持ち合わせている。

5. まとめ

最後にこの作品のプログラムノートを掲載し、まとめと替えたい。

タイトルは「うどん」と「ぽんぽこ」を掛け合わせた造語。テーマは「屋島の太三郎狸が店主のうどん屋さん」。狸の腹鼓の音色とリズム、そして讃岐うどんを打つときの身体の動きなどから着想を得て作曲。ピアニストは心の中で「ウンポコドンポコ」と唱えながら腹鼓のほがらかな音色を模しつつピアノを弾きます。バネのようにリズムカルに生地を捏ねたあとは、それをきれいにたたみ、無駄のない美しいフォームで生地（音）を刻みます。そして毎日きっちり数値を測って記録する塩と水のベストバランスを、音程関係に翻訳して使用しています。

ピアニストはこの作品に取り組んでゆけばゆくほど、うどんを打っているのか、はたまたピアノを弾いているのか・・・？ピアノを弾いているのは人間なのか、はたまた狸なのか・・・？どんだんわからなくなっていきます。しかしそんなものはどちらでも構いません。美味しいうどんが食べられるのなら。そして素敵な音楽が聴けるのなら。

昨今国際社会の悲しいニュースや不安定な情勢がさかんに伝えられています。今回のコンクールにも様々な国から様々なバックグラウンドをもった若者たちが参加することでしょう。

境界線が曖昧なことは日本文化の特徴の1つ。彼らが、狸と人が共存し、持ちつ持たれつうまくやっている日本の伝説をこの曲を通じて知ることによって、人種や宗教を元に憎しみを増幅させるのではなく、違いをありのままに受け入れおおらかに生きることのできるのだと気付いていただけたら幸いです。そしてそういう世界を作るためには音楽とユーモアがとても大切な要素だということも。

毎日の記録 (天気、温度、湿度、塩、水)

A handwritten log table with columns for date, weather, temperature, humidity, salt, and water. The data is as follows:

日付	天気	温度	湿度	塩	水
2/1	晴	24.2	78	1.0	1.0
2/2	晴	26.1	78	1.0	1.0
2/3	晴	27.6	67	1.0	1.0
2/4	晴	28.9	72	1.0	1.0
2/5	晴	29.5	68	1.0	1.0
2/6	晴	28.8	72	1.0	1.0
2/7	晴	26.1	76	1.0	1.0
2/8	晴	27.5	75	1.0	1.0
2/9	晴	28.1	77	1.0	1.0
2/10	晴	27.2	75	1.0	1.0
2/11	晴	28.8	70	1.0	1.0
2/12	晴	28.2	68	1.0	1.0
2/13	晴	27.6	76	1.0	1.0
2/14	晴	26.6	67	1.0	1.0
2/15	晴	26.0	69	1.0	1.0
2/16	晴	27.5	71	1.0	1.0
2/17	晴	29.3	62	1.0	1.0

楽譜：小出稚子《うんぽこどんぼこ》(ショット・ミュージック株式会社)

(c) 2017, Schott Music Co. Ltd., Tokyo

大阪かすうどんの起源

高木 達（神戸学院大学 人文学部）、鹿島 基彦（神戸学院大学 人文学部）

要旨

「かすうどん」は大阪の南河内地域を中心に食べられている牛の小腸を揚げた「あぶらかす（かす）」が入ったご当地うどんである。出汁は関西で一般的な昆布と鰹、具には必ず「かす」と「ネギ」、多くで「とろろ昆布」が入るが、麺に特徴はみられない。日本列島における西牛東馬分布と大阪の食肉加工センターが集中していた地域であったことと小腸の低保存性から小腸の供給先が南河内地域に限られたこと、そして安価で豊富にあったことが「かすうどん」の発祥要因にあげられる。また、「かす中華そば」も多くあることと、夜営業店が多いことから、「うどん料理」としてよりも、同地域に複数ある「かす料理」の1つとして居酒屋等で提供されはじめたのが起源と考えられる。

1. はじめに

日本には全国各地に様々な名物料理がある。それには地形、地質、気候、運輸などが大きく関わっており、その土地土地に合わせた多様な食文化を形成している。日本人の主食と言われる米食の文化だけでなく麦食文化も各地で発展してきたのがその一つで、小麦粉を使った料理「粉もん」の焼物を例にあげても、明石の玉子焼き（明石焼き）、神戸のそば飯、大阪のたこ焼き、広島風と大阪風のお好み焼きなど、瀬戸内を中心に多種多様である。さらに、具材の違いと産地の違い、小麦粉の生地を具材と混ぜるか混ぜないか、銅板か鉄板か、出汁か醤油かソースかなどにより、さらに多様なパターンが生じ、その進化と発展は現在も続いている。

粉もんといえば麺類が有名だが、その代表格である「うどん」には全国各地に特徴的なものがある。それらは原則としてその土地にしかないために「ご当地うどん」と呼ばれている（うどん博物館、2017年1月27日閲覧；奥村、2009）。関西では大阪の南河内地域に「かすうどん」と呼ばれるご当地うどんがある。しかし、その定義ははっきりとしておらず、知名度もあまり高くないようだ。

本研究では、この大阪の「かすうどん」について現地の聞き取り調査と考察を行った。第2章で具材の「あぶらかす」を説明し、第3章で聞き取り調査から「かすうどん」の平均像と特徴を示す。また、第4章でかすうどんの起源について考察していく。

2. かすうどんとは

2-1 あぶらかす

ここでいう「あぶらかす」とは天ぶらかすや酒粕などのことではなく、大阪南河内地域（行政区分では、大阪狭山市、河内長野市、富田林市、羽曳野市、藤井寺市、松原市、南河内郡）を中心に広まった牛の小腸（ホルモン）を脂でじっくりと時間をかけて炒り揚げ、余分な水分や油分を抜いてカリカリにしたもので（図1）、この地域では古くから親しまれており、お好み焼きやたこ焼き等にも使われている（上原、2015）。小腸に大量の脂が付いていたことから、石鹸などを作る牛脂（ヘット）を搾取するために、牛の小腸を脂で揚げ、その脂を搾取した後の副産物である残り物なので「あぶらかす」と呼ばれるようになった（上原、2015）。生の小腸と異なり、あぶらかすは保存が効くので、冷蔵庫のない時代は特に重宝され、例えば、家庭での煮物の風味づけや、食堂での「かすうどん」など様々な形で提供されていた（上原、2005）。



図1 あぶらかす（グローバルキッチン、2017年6月6日閲覧）。

2-2 かすうどん

「かすうどん」とは、熱かけうどんに「あぶらかす」を具材として入れたものである（図2）。かすうどんの起源は定かではないが、大阪府藤井寺市に本店を持つかすうどんのチェーン店「加寿屋」が、かすうどんを同市で提供するようになると、これが河内地方で流行し、次々にかすうどんを提供する店が増えて、かすうどんは河内の郷土料理とまで呼ばれるようになったとの説がある（上原、2015）。



図2 かすうどんの一例。(左図) 左下の細長い四角があぶらかす、中央の濃い緑色のものがとろろ昆布(加寿屋本店にて2017年8月25日撮影)。(右図) ネギの右横半分に見えるものがあぶらかす(たけちゃんにて2017年8月25日撮影)。



図3 大阪府の全かすうどん店(赤、ただし、チェーン店は本店のみ)、食肉加工センター(黄)、かすうどん発祥の説がある場所(青)の分布(Google Maps、2017; 家畜改良センター個体識別部、2017年3月)。

3. 聞き調査

3-1 調査方法

大阪府南河内地域でかすうどんを提供している各店の店主への聞き調査から、かすうどんの平均像を考察した。なお、かすうどん専門店の他にも、メニューの一つにかすうどんを提供している店を全て対象とし、Google Maps もしくは食べログに掲載されている店の中で、閉店、休業、取材拒否、電話不明の店を除いた、かすうどん専門店4店、メニューの一つとしてかすうどんを提供している一般うどん店3店と居酒屋1店の計8店である(図3; 表1)。

2017年8月25日(金)に7店を訪問取材し、2017年11月21日(火)に1店を電話取材した。①出汁、②かすうどん専用出汁か、③麺、④具材、⑤あぶらかすを入れるタイミング、⑥提供開始年、⑦あぶらかすは国産か外国産か、⑧「かす中華そば」の提供有無、⑨価格、⑩営業時間、について聞き調査した。

3-2 かすうどんの平均像

出汁は、8店中6店が昆布と鰹削り節がメインの関西風の出汁で、一般的なうどんと大きな差異は見られない。4店全てのかすうどん専門店(加寿屋、たけちゃん、てんてん、はびきのうどん)からは、あぶらかすとの相性を考えて出汁を作っているとの回答であった。

麺は、8店中2店で市販の冷凍うどんを、1店で手打ちうどんを使用していることは確認できたが、その他の店を含めて麺に特徴はみられない。

具は、あぶらかすは当然ながら、ネギは8店全店で入っている。特筆すべきは「とろろ昆布」を具に用意している店が半数以上の5店もあり、かなり定番のかすうどんの具となっていることである。また、あぶらかすの臭みを消すために、柚子の切り実や柚子胡椒を入れている店は3店ある。

あぶらかすは自家製ではなく、専門の卸業者から入手しており、どの店も大きな違いはみられない。8店中6店は国産牛のみを使用し、1店(てんてん)は国産と外国産を混ぜて使用し、1店(加寿屋、チェーン22店舗)はアメリカ産を使用している。国産のあぶらかすは希少性が高く価格も高いので、外国産を使用して価格を抑えることで加寿屋はチェーン展開を可能にしているとのことである(加寿屋本店店主私信)。また、国産と外国産とで油の浮き方や癖が変わってくるとの意見もある(大阪うどん、瀧乃、たけちゃん、はびきのうどん店主私信)。

かすうどん専門店の4店(はびきのうどん、たけちゃん、加寿屋、てんてん)では、一般うどん店にある、きつね、わかめ、月見、肉といった具もオプションで用意している。また、例外的に「はびきのうどん」では夏季限定メニューとして冷ざるうどんのつけ出汁にあぶらかすを入れるメニューもあるが、かすうどんは熱かけうどんのスタイルである。それは、あぶらかすは煮込むと旨味がよく出ることや、あぶらかすの脂っこさが関係していると考えられる。

価格は、600円前後である。藤井寺周辺のうどん店で素うどんは400円前後、きつねうどんは570円前後、肉うどんは700円前後である。

「かすうどん」とは別に「かす中華そば」と呼ばれるラーメンメニューも存在する。これは中華そば（ラーメン）にあぶらかすを具として入れた物である。

営業時間は、8店中3店は昼営業と夜営業共にあるが、5店は夜営業のみである。また、8店中7店が24時以降も営業している。

表1 聞取調査等を行った店舗別かすうどん情報。店舗種類の「かす」はかすうどんのみ、もしくはかすうどんを主とした専門店、「うどん」はかすうどんを各種うどんの一つとして提供している一般うどん店、「居酒屋」は一般うどん店のように各種うどんも提供している居酒屋である。△は具をオプションで追加できる場合、空欄は無回答、情報無を示す。かす中華そばの有無は、聞取調査および食べログ（2017年12月21日閲覧）による。

質問/回答		うどん そば 集	加寿 屋(本 店)	たけ ちゃ ん	大阪う どん	はびき のうど ん	瀧乃	てん てん	花紋
提供開始		1982	1990	1996	1996	2009	2011	2011	2012
店舗種類		うどん	かす	かす	うどん	かす	うどん	かす	居酒屋
出汁	昆布	○	○	○		○	○	○	○
	カツオ	○	○	○	○	○		○	○
	その他		○	○					
麺					手打	冷凍	冷凍		
具(かすの他)	ネギ	○	○	○	○	○	○	○	○
	とろろ昆布	×	○	△	×	○	×	○	○
	その他	刻揚、他	△	△	△	△		△	△
かすの産地	国産	○	×	○	○	○	○	○	×
	外国産	×	○	×	×	×	×	○	○
価格(円)		600	600	600	550	650	600	550	550
かす中華そば		○	×	○	×	×	×	○	○
営業時間		18~26	11~29	19~27	17~28	11~15 18~27	18~26	11~14 18~22	17~27

4. かすうどんの起源

4-1 発祥店情報

「うどんそば集」「加寿屋」「たけちゃん」「てんてん」「はびきのうどん」の5店主から「大阪市住吉区矢田（図3 青星印）で、屋台形式でかすうどんを提供していた人がいた」との情報が得られた。また、「加寿屋」「たけちゃん」「てんてん」「はびきのうどん」の4店主から「夫婦で営業していた」との情報が得られた。さらに、「うどんそば集」の店主からは「初めは1978年頃からで、決まった時間帯に、団地の決まった駐車場に出店していたようだ。例えば、A棟には19時でB棟には21時といったように。当時は、ネットなども普及していなかったため、そのような形式がよく取られていたようだ。客の要望に応じてきつねうどん等にあぶらかすを入れる形で提供していた。あぶらかす自体は売り物ではなく、その地域の狭い範囲で消費されていた。」との情報が得られた。以上をまとめると「1978年頃に大阪市住吉区矢田にあった団地の駐車場で屋台形式の店を営業していた夫婦がおり、そこできつねうどんにあぶらかすを入れたことから「かすうどん」は始まった」とのかすうどんの起源に関する情報であった。

4-2 大阪の高い牛肉消費量

図4と図5は1886年の耕牛と耕馬の分布である（中西、1994）。瀬戸内海の有無から船が主要な運搬手段になったか否かが影響したことで、耕牛は東日本にはほぼ全くいなかったが西日本では多く分布し、逆に、耕馬は東日本や九州地区に多く分布していたが関西地区や中国地区にはほとんどいなかった（鹿島と津田、2016）。つまり、日本には「西牛東馬」の分布があり、大阪も例外ではなく耕牛が多かった。

1977年度の総理府統計局「家計調査報告書」都市別1世帯当たり年間の肉種別支出金額（図6；岡山県畜産協会、1980）によると、東京都区部では、牛肉18429円、豚肉36468円と、豚肉が牛肉の2倍あり、豚肉が牛肉よりも好まれていた。逆に、大阪市では、牛肉48313円、豚肉27151円と、牛肉が豚肉の2倍近くあり、牛肉が豚肉よりも好まれていた。ちなみに、大阪市と同じく瀬戸内にある岡山市では、牛肉37577円、豚肉24664円と、大阪同様に牛肉が好まれていた。これらは約90年前の1886年の西牛東馬分布（中西、1994；図4、6）と一致しているため、この間に牛の分布傾向に大きな変化はなかったと考えられる。

次に、2016年度の都市階級・地方・都道府県庁所在市別1世帯当たり年間の品目別支出金額（図7；総務省統計局、2017）によると、東京都区部では牛肉16863円、豚肉20853円、大阪市では牛肉25025円、豚肉19307円、岡山市では牛肉18682円、豚肉21408円であった。1977年度（図6）とは異なり、岡山市は大阪市よりも東京都区部と似た傾向に変化していたが、大阪市では牛肉と豚肉の差が小さくなったものの牛肉の方が人気であった。大阪市とその周辺地域では、牛食が他地域よりも早くから普及し、その後も牛食人気は続いていると考えられる。

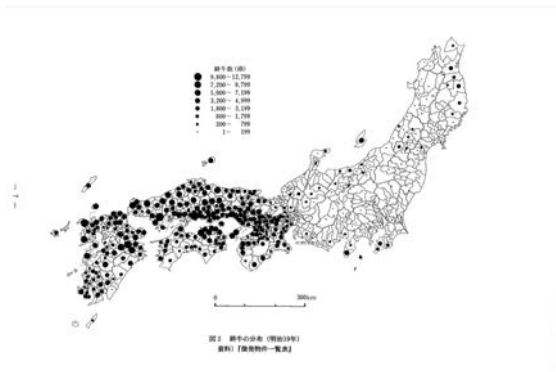


図4 耕牛の分布（中西、1994）。

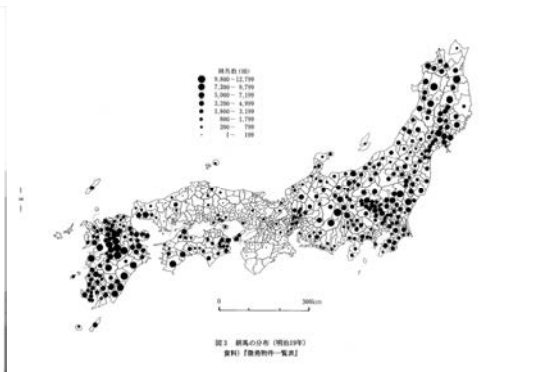


図5 耕馬の分布（中西、1994）。

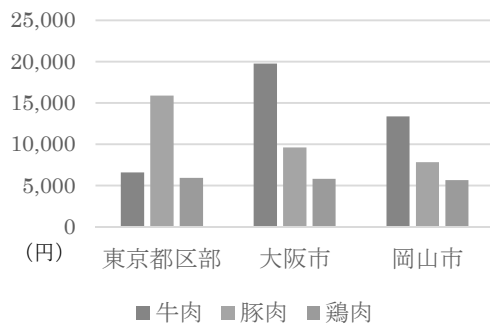


図6 1977年度の東京都区部、大阪市、岡山市の牛肉と豚肉と鶏肉の1世帯当たりの年間支出金額（岡山県畜産協会、1980）。

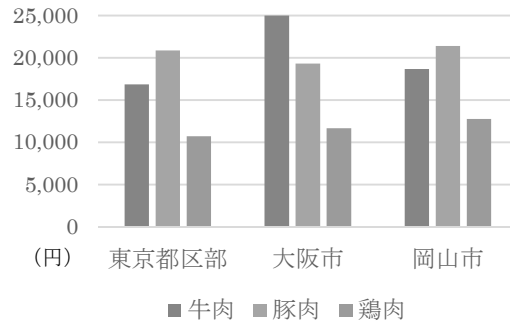


図7 図6と同じ。ただし、2016年度の場合（総務省統計局、2017）。

4-3 内臓の低保存性による食肉加工センター近隣の地域流通

南河内地域で食肉産業が盛んであったことは、大阪府の三つの食肉加工センターのうちの沿岸の埋め立て地に出来た新しい一つを除いた二つが、現在もこの地域だけに立地していることからうかがえる（図3；家畜改良センター個体識別部、2017年3月）。

日本食肉消費総合センター（2004）によると、牛肉の内臓は、副生物と呼ばれ、腐敗が急速に進む保存性が低い食材であることから広域流通が定着しておらず、さらに、屠畜解体の段階で副次的に産出されるもののために需要を反映した出荷がしにくい。一般に、関西は牛肉、関東は豚肉の消費傾向があり、内臓も同じ傾向にある。また、家庭での副生物に対する十分な知識や調理法があまり普及していなかったことから、普及先は限られている。ただし、副生物は公開取引が行われていないために正確な生産・消費量は分からない。

日本食肉協議会（2016）によると、1871年に肉食禁止令が廃止され、主に欧米人の居

留地に食肉を提供するために「屠畜場」（現在の食肉加工センター）ができた。内臓・皮専門業者は食肉問屋と取引をしており、屠畜解体処理するときは内臓・皮専門業者も食肉問屋と一緒に屠畜解体の作業を手伝った。産出された副産物は、当時は「ゴミ皮」と称され、内臓は内臓専門業者に、皮は皮専門業者にそれぞれ売却されていた。その後、内臓は洗浄し、一部は煮沸され、一貫目（3.75 kg）単位で卸商に売渡されていた。

4-4 考察

牛の小腸を具材に用いた「かすうどん」は南河内地域で発祥したと考えられ、現在でも多くのかすうどん提供店が集中している（図3）。この地域外にあるかすうどん提供店は、ほとんどが梅田や難波の繁華街にあるので、それらは「かすうどん」の知名度が上がったことにより近年できた店と考えられる。

南河内地域で「かすうどん」が発祥した原因として、大阪では牛肉が早くから普及し好まれ続けていること（4-2節）、近隣に食肉加工センターがあったことと内臓は保存性が低く狭い範囲の流通に限られていたこと（4-3節）から、牛の小腸がこの地域に多く供給されていたことがあげられる。

保存方法と流通の発達した最近になって、牛の内臓はテッチャンやシマ腸などのホルモン焼肉やモツ鍋として食べられるようになってきているが、「あぶらかす」は独特の匂いやクセがあることと同和地区の料理である偏見から一般にあまり普及せず、この地域だけで生産・消費されてきた（上原、2005；2015）。このことも、「あぶらかす」がこの地域特有の食文化として発展してきた原因の一つにあげられる。

元々、「あぶらかす」は、食品廃棄物である小腸からさらに牛脂を取った後の文字通りの揚がりカスであることと、さらに、保存が効いたことで、豊富で安価であったことも庶民の味B級グルメであるうどんの具材に適していたと考えられる。

聞き調査では、かすうどんを屋台形式で提供していた店が起源との説が得られたが（4-1節）、現在でも多くのかすうどん提供店が夜間中心営業であることと、うどんに限らず「かす中華そば」と呼ばれるラーメンメニューも多く、「私は1982年頃に大阪府堺市美原区でかすうどんとかす中華そばを店舗で提供していた。当時、大阪難波にあった金龍という中華そば屋が流行っていたことから、中華そばが人気で、私の店ではかすうどんよりかす中華そばが人気であった。その後に現在の藤井寺の場所に店を移転した」（うどんそば集店主私信）との話もあることから、「うどん料理」としてよりも「かす料理」として居酒屋などの1メニューとして提供されたのが「かすうどん」の起源ではないかと考える。

さらに、昆布とカツオの関西風出汁に脂の濃いあぶらかすがマッチしたおいしいうどんであり、かつ、同地域では馴染みのある食べ物であったことから、余計に飲み締めめに食べられやすかったと考える。

謝辞

取材にご協力いただきました「うどんそば集」「大阪うどん」「加寿屋」「花紋」「瀧乃」「たけちゃん」「てんてん」「はびきのうどん」の皆様へ感謝致します。

参考文献

1. 上原善広、2005、「被差別の食卓」、新潮社.
2. 上原善広、2015、「被差別のグルメ」、新潮社.
3. うどん博物館、2017年1月27日閲覧、うどんミュージアム、<http://udon.mu/>.
4. 岡山県畜産協会、1980年3月、おかやま畜産ひろば岡山県畜産史第2編各論第2章和牛（肉用牛）の変遷、<http://okayama.lin.gr.jp/tosyo/history/2-2-3-23.htm>.
5. 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.
6. 鹿島基彦、津田濂汰、2016、瀬戸内海と六甲山が神戸名物「そばめし」を産んだ！？、*日本うどん学会誌うどん道*、13、58-65.
7. 家畜改良センター個体識別部、2016年3月、屠畜場リスト、https://www.id.nlbc.go.jp/pdf/beef_trace7-1.pdf.
8. グローバルキッチン、2017年6月6日閲覧、かすうどん 加寿屋、<http://www.aburakasu.com/>.
9. 総務省統計局、2017年2月、(品目分類)第11表 都市階級・地方・都道府県庁所在市別1世帯当たり年間の品目別支出金額（総世帯）、<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001172983>.
10. 食ベログ、2017年12月21日閲覧、<https://tabelog.com>.
11. 中西僚太郎、1994、明治前期における耕牛・耕馬の分布と牛馬耕普及の地域性について、*歴史地理学*、169、2-22.
12. 日本食肉協議会、2016年3月、畜産副生物の知識おいしいホルモンを食べよう、http://www.nisshokukyo.com/_src/1171820/%E5%89%AF%E7%94%9F%E7%89%A9%E3%81%AE%E7%9F%A5%E8%AD%98.pdf.
13. 日本食肉消費総合センター、2004、食肉がわかる本、http://www.jmi.or.jp/publication/publication_detail.php?id=74.
14. Google Maps、2017、<https://www.google.co.jp/maps>.

北東北地方における麺類イメージ布置個人差の地域的特徴

畦地 真太郎（朝日大学経営学部）

1. 背景

これまで岩手県在住者を対象とした“はっとう”の認知調査が行われ（畦地, 2015）、定量的（畦地, 2015）・定性的（畦地, 2016）な分析が行われた。その結果、“はっとう”という言葉が表すものが、調査対象地域内において異なる可能性が示された。

本研究に連なる一連の研究においては、「うどんと呼称される麺類は、近世以降に容易に食塩が入手可能になってから広まった新しい技法による麺類の総称であり、それ以前には麺類の総称は“ハタキモノ”に語源を持つ“ホウトウ”類だったのではないか」という作業仮説を立てている（畦地 2011, 2013, 2015; 柳田(1934)も参照）。畦地(2011)では柳田國男の方言圏論(柳田, 1927)を参考に、京都（あるいは近畿）から遠い地方では“ホウトウ”類の名称が残っているものの、近い地方では消滅して“うどん”呼称に取って代わられていると述べている。岩手県を対象とした調査の定量的分析においては（畦地, 2015），“ホウトウ”類である“はっとう”の認知度に県内地域差が強く見られることが示された。県北と沿岸部、旧伊達藩地域では多く認知されている反面、県中央部（北上川中流域）では知られていないことが判明した。この結果を受けた定性的分析（畦地, 2016）においては、旧伊達藩地域では“はっとう”は“ひつつみ”と強く結びついた概念であるのに対し、県北では“うどん”“そば”を総称する概念となっている可能性が示された。

本研究では、以上の研究の経緯に基づき、旧伊達藩、岩手県北部および沿岸部住民がどのように麺類をカテゴライズしているかについて、その心的布置を明らかにすることを目的とする。同時に、その心的布置の個人差が、地域によってどのように相違するのかについても分析する。最終的には、麺類の心的配置の包含関係を分析することにより、その伝播過程（“うどん”はどのような意味でどこから伝わったのか）を考察する手がかりとする。

2. 調査

2.1 方法

調査はNTT コム・マーケティング・ソリューション株式会社が提供する「NTT コム リサーチ」を利用して行った。同サービスに登録しているモニターに対し、質問紙調査を行った。調査期間は2017年11月8日から13日の6日間である。

調査対象地域は、図表 1. に示す 26 自治体である。調査対象とする自治体の選考は、以下の基準に従って行った。

（基準 1）畦地（2015, 2016）を参考に、「伊達（旧伊達藩と目される地域）」「沿岸（岩手県沿岸部と目される地域）」「北部（岩手県北部から青森県南部の麺類総称として“はっとう”を用いていると思われる地域）」の 3 地帯を設定し、対象自治体を選別した。

地帯	県	自治体	人口	人口比	目標回収数	実回収数	実回収数比
伊達 (旧伊達藩)	宮城県	栗原市	67,642	6.48%	26	28	6.47%
		登米市	80,270	7.69%	31	36	8.31%
		南三陸町	11,748	1.13%	5	2	0.46%
		美里町	24,401	2.34%	9	16	3.70%
		唐桑町	8,042	0.77%	3	0	0.00%
		気仙沼市	63,285	6.07%	24	24	5.54%
沿岸 (岩手県沿岸部)	岩手県	一関市	118,750	11.38%	46	51	11.78%
		奥州市	117,259	11.24%	45	46	10.62%
		陸前高田市	19,209	1.84%	7	8	1.85%
		大船渡市	37,079	3.55%	14	8	1.85%
		釜石市	35,854	3.44%	14	14	3.23%
		大槌町	11,492	1.10%	4	4	0.92%
		山田町	15,396	1.48%	6	7	1.62%
		宮古市	55,121	5.28%	21	32	7.39%
		岩泉町	9,476	0.91%	4	3	0.69%
		普代村	2,724	0.26%	1	1	0.23%
		野田村	4,053	0.39%	2	1	0.23%
		久慈市	34,713	3.33%	13	16	3.70%
北部 (洋野町以北)	岩手県	洋野町	16,126	1.55%	6	5	1.15%
		軽米町	8,995	0.86%	3	8	1.85%
		九戸村	5,699	0.55%	2	1	0.23%
		二戸市	26,760	2.56%	10	4	0.92%
	青森県	三戸町	9,708	0.93%	4	7	1.62%
		南部町	17,711	1.70%	7	9	2.08%
		八戸市	228,100	21.86%	87	96	22.17%
		階上町	13,830	1.33%	5	6	1.39%
			1,043,443	100%	400	433	100%

図表 1. 調査自治体および分類と回収数

(基準 2) 岩手県については、基準 1 に当てはまる全ての自治体を対象とした。

(基準 3) 宮城県、青森県については、基準 1 に隣接する地域のうち、Google 検索^[1]により「(自治体名) はっとう」「(自治体名) はっと」と検索し、以下の結果が得られた自治体を調査対象とした。

- ① 「はっとう」「はっと」を供する実稼働している店舗が存在する
- ② 「はっとう」「はっと」に関するイベントが存在する
- ③ 地域食としての「はっとう」「はっと」に関する情報が存在する

以上の調査対象自治体を選考し、2017 年 10 月 1 日現在の人口推計値^{[2][3][4]}に基づき、対象自治体内での人口割合を算出した。それに対し、調査全体の回答回収目標数を 400 と設定し、大きく人口割合分布から外れる回収数しか得られない場合には、各地帯における都市部での追加回収を行うこととした。

2.2 質問紙の構成と調査項目

本調査では、主に麺類に対するイメージの距離を、一対比較法により測定した。刺激とした麺類は、“うどん” “はっとう” “かけ” “そば” “ひつまみ” “すいとん” の6種類である。“はっとう” については、“はっと” “ばっと” 等の転訛が調査対象地域で大きいため、調査での提示時には「はっとう (はっと)」としている。他に畦地 (2016) の分析時に見られた“つめり (つみれ)” も含めることを検討したが、これは伊達地帯特有の言葉であることと、刺激が7種類になると一対比較の回答数が21となり協力者の負担が大きくなることを考慮し、本調査では省いた。

1 調査協力者は、各刺激麺類の対ごとに、「1. 全く同じ」から「9. 全く違う」までの9段階尺度に回答を行う (図表 2.)。なお、この尺度は間隔尺度を形成していると判断し、ユークリッド距離行列を形成すると見なした上で以降の統計的分析の処理を行っている。1 協力者あたりの比較回数は15回である。図表 2. においては、「うどん と はっとう」の刺激提示を分析の便宜上 Q1_1_1 としているが、各協力者に対する提示順は乱数に従う。また、協力者の半数に対しては逆提示順 (*で示す/「はっとう と うどん」など) での刺激提示を行ったが、本研究における統計的分析では正提示順のデータと区別のない距離行列として一括した分析を行った。これについては「4. 総合論議」における展望で触れる。

	うどん	はっとう	かけ	そば	ひつまみ	すいとん
うどん		Q1_1_1*	Q1_1_2*	Q1_1_3*	Q1_1_4*	Q1_1_5*
はっとう	Q1_1_1		Q1_1_6*	Q1_1_7*	Q1_1_8*	Q1_1_9*
かけ	Q1_1_2	Q1_1_6		Q1_1_10*	Q1_1_11*	Q1_1_12*
そば	Q1_1_3	Q1_1_7	Q1_1_10		Q1_1_13*	Q1_1_14*
ひつまみ	Q1_1_4	Q1_1_8	Q1_1_11	Q1_1_13		Q1_1_15*
すいとん	Q1_1_5	Q1_1_9	Q1_1_12	Q1_1_14	Q1_1_15	

1. 全く同じ
 2. ほとんど同じ
 3. かなり同じ
 4. どちらかというと同じ
 5. どちらともいえない
 6. どちらかというが違う
 7. かなり違う
 8. ほとんど違う
 9. 全く違う
- * は逆提示順を示す

図表 2. 一対比較の刺激と組み合わせ

その他フェイス項目として、性別 (2者択一)、年齢 (自由記述)、居住市町村 (選択肢) を質問した。居住市町村については、調査対象の26自治体に当てはまらない協力者を除外するために用いた。

2.3 分析方法

全ての分析は IBM SPSS Statistics バージョン 24 を用いて行った。

(1) 多次元尺度構成法 (Multi Dimensional Scaling Method; MDS) を用いた分析

多次元尺度構成法 (Kruskal, 1964) は、与えられた一般的な距離行列から、その行列に対し適合度の高い空間配置を求める統計的手法である。距離行列は正方対称行列、正方非対称行列、矩形行列など、データ配置も単相2元、2相2元、2相3元などの様々な形式に対応する。また距離行

列についても、ユークリッド距離だけではなく相関係数や順序尺度など、様々な測定データに対応する。

本研究では、SPSS に実装されている多次元尺度構成法の一般モデルである ALSCAL 法 (Takane, et.al., 1977) を用い、各地帯における麺類の心的布置を分析した。

(2) 判別分析を用いた地帯の特徴の確認

判別分析は、名義尺度水準の従属変数に対し、間隔尺度・比例尺度水準の独立変数から従属変数を予測・判別するための関数 (正準判別関数) を導く分析である。データから、独立変数を予測する適合度を算出する。

本研究では、一対比較への回答傾向 (Q1_1_1. ~Q1_1_15.) の違いから、各地帯が判別できることを確認する。さらに正準判別関数への各回答の寄与を分析し、各地帯の協力者の麺類イメージに、どのような差があるのかを考察する。

(3) 地帯毎の麺類イメージ個人差分析の試み

多次元尺度構成法では、対象の心的布置の次元に対し、個人がどのように重み付けをしているかを算出する INDSCAL モデルが存在する (Carroll, et.al., 1970)。本研究では、麺類の心的布置の個人差について地域間に特徴があるのかどうかを、INDSCAL モデルを用いて探索的に分析する。

3. 結果と考察

3.1 回答の回収結果と分析データ概要

本調査は標本抽出を行っていない姑息調査であるが、図表 1. に示す通り、概ね対象とした地域の人口比に即した回答回収数が得られた。そのため、地帯内における回収数の調整 (都市部で多く回収する) は行われなかった。一方で、無作為抽出に基づかないデータのため、結果の解釈には限界が存在する。

以下の分析では、一対比較の質問に対して全て同じ解答を行った回答者 13 名のデータを使用しなかった。よって、以下は有効データとして 420 件の回答を対象として分析を行った。回答者の性別は、男性 218 人 (51.9%)、女性 202 人 (48.1%) であり、平均年齢は 46.7 歳 (標準偏差=11.90) であった。

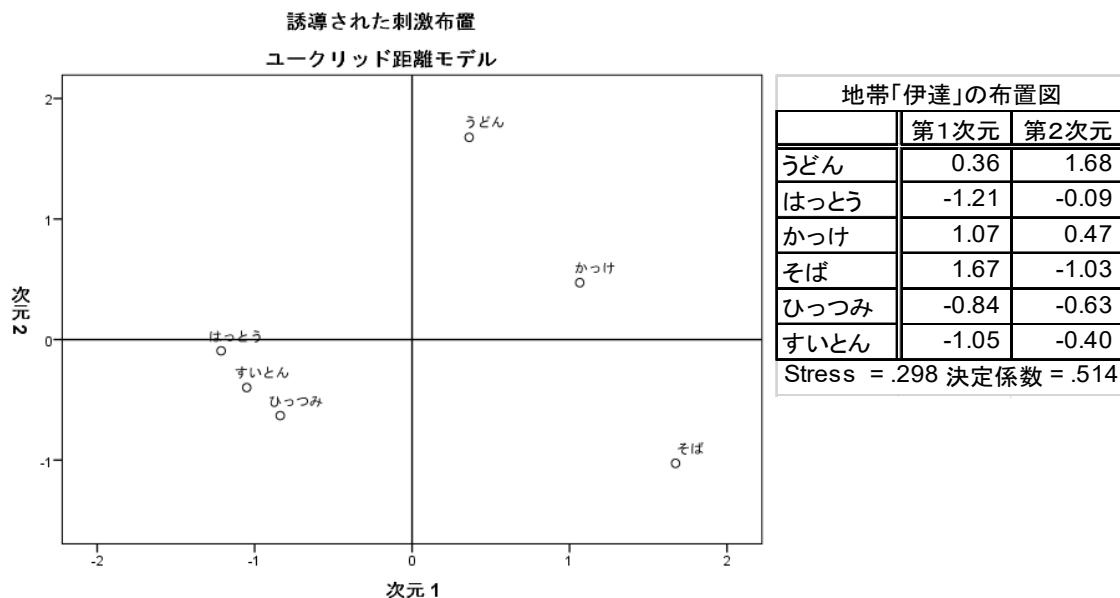
3.2 多次元尺度構成法 (Multi Dimensional Scaling Method; MDS) を用いた分析

本節では、各地帯ごとに MDS を用いた、協力者の麺類刺激の心的布置を分析する。

MDS において、Stress は次元展開した布置が元データから乖離している傾向を示す数値で、小さければ小さいほどモデルの適合度が高い (Kruskal, 1964)。決定係数は、展開された布置から元データがどれだけ予測されるかを示す数値で、大きいほどモデルの適合度が高い。

本節における分析では、3 地帯とも Stress 値および決定係数値ともに十分なモデルの適合度の高さを示しているとまでは言えないが、得られた麺類刺激の心的布置について考察を行う。

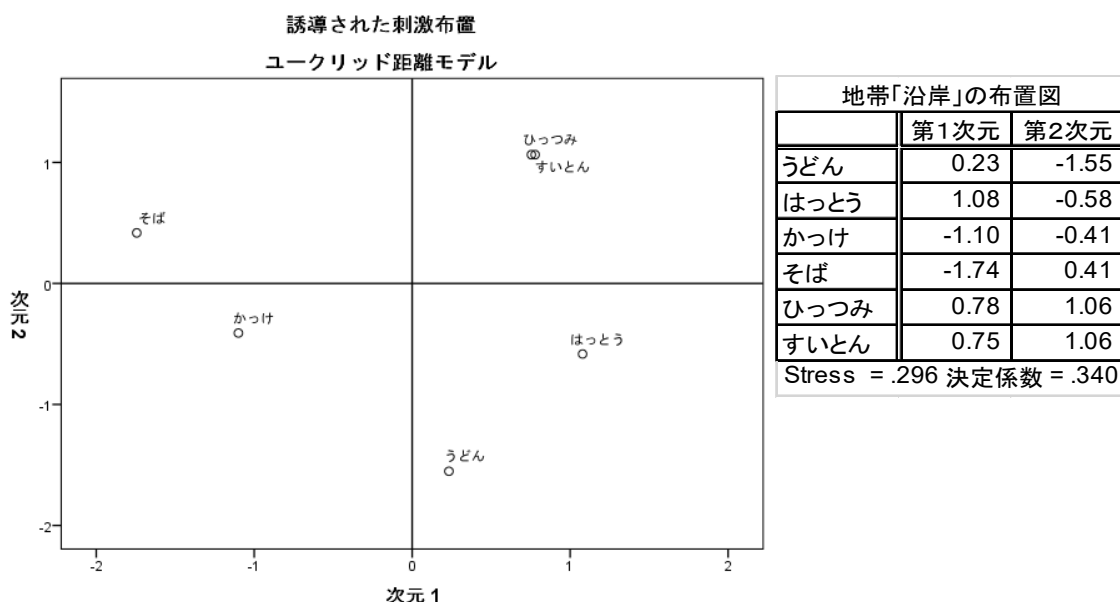
(1) 伊達地帯における麺類イメージの布置



図表 3. 伊達地帯における MDS の結果

伊達地帯においては、“はっとう” “すいとん” “ひつつみ” が第3象限に心的位置が近いことを見取ることができる(図表3.)。一方で、“うどん” “かけ” “そば” については次元1のプラス側に位置しており、前3者とは異なる麺類として認知されていると考えることができる。

(2) 沿岸地帯における麺類イメージの布置

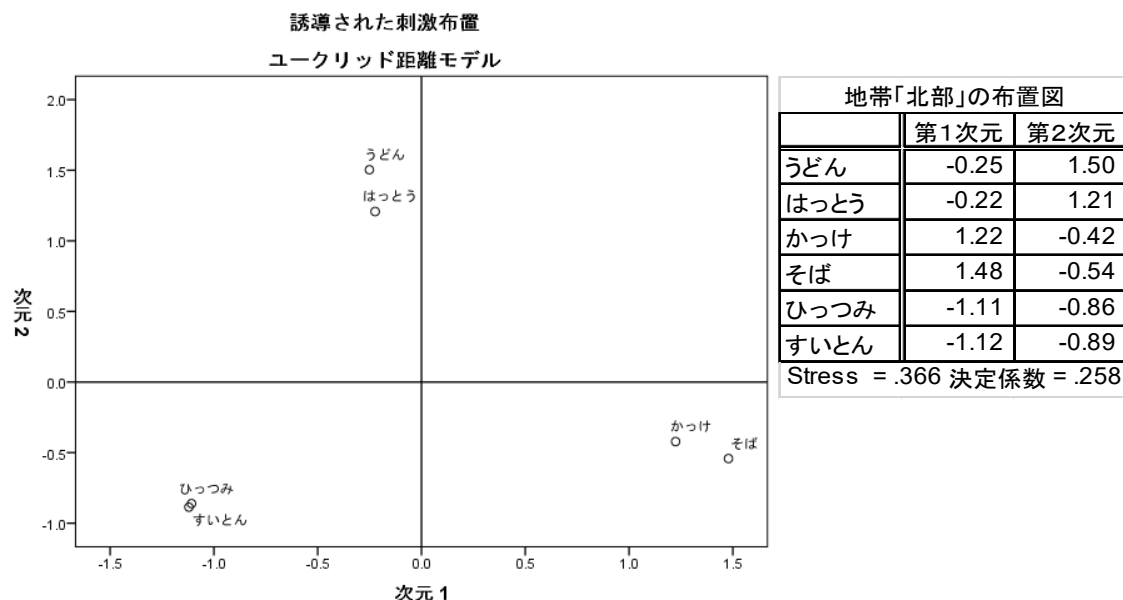


図表 4. 沿岸地帯における MDS の結果

沿岸地帯においては、“すいとん” “ひつつみ” が第1象限内で、ほぼ同位置の心的位置を占め

ている（図表 4.）。この地域においては“すいとん”と“ひつつみ”が、ほぼ同意語であることが見て取れる。一方で、“はっとう”“うどん”が第4象限にあり、“かけ”“そば”もやや近い位置にあるが、明確な結果であるとは言えない。

(3) 北部地帯における麺類イメージの布置



図表 5. 北部地帯における MDS の結果

北部地帯においては、“すいとん”“ひつつみ”が第3象限内で、ほぼ同位置の心的位置を占めている（図表 5.）。北部地帯においては、沿岸地帯と同様に“すいとん”と“ひつつみ”が、ほぼ同意語となっていると述べるができるだろう。

さらに“はっとう”“うどん”が第2象限に、“かけ”“そば”が第4象限に、それぞれかなり近い位置に布置している。このことから、北部地帯の協力者にとっては、それぞれの麺類概念が相当に近接していると考えることができる。

3.3 判別分析を用いた地帯の特徴の確認

本研究では、独立変数を各「地帯」、従属変数を一対比較法に対する反応（刺激感の距離の判断）15変数とし、ステップワイズ法を用いた適合度の高い独立変数の投入を試みた。結果は図表 6. ～ 8. の通りである。

図表 6. にある通り、正準判別関数を構成するにステップワイズ法により採択された独立変数は11変数であった。この変数による適合度は図表 7. 「Wilks のラムダ」にある通り、統計的に有意に高い。すなわち、採択された11独立変数によって3つの地帯を判別することが可能になると判断される。

ただし図表 7. 「正準相関関数」にある通り、モデルの全分散の90.8%は第1関数により説明されている。第2関数による地域の判別への説明力は限られていると考えられる。

標準化された正準判別関数係数				
ステップ ワイズ	Wilksの ラムダ		関数	
			1	2
1	0.553	Q1_1_9. はっとう(はっど)とすいとん	0.649	0.266
2	0.513	Q1_1_7. はっとう(はっど)とそば	-0.307	0.246
3	0.517	Q1_1_1. うどんとはっとう(はっど)	-0.372	0.327
4	0.506	Q1_1_5. うどんとすいとん	0.186	-0.615
5	0.515	Q1_1_13. そばとひつつみ	0.293	0.599
6	0.518	Q1_1_14. そばとすいとん	-0.384	-0.578
7	0.510	Q1_1_3. うどんとそば	0.214	0.559
8	0.508	Q1_1_2. うどんとかけ	0.096	-0.690
9	0.511	Q1_1_6. はっとう(はっど)とかけ	-0.305	0.121
10	0.512	Q1_1_8. はっとう(はっど)とひつつみ	0.395	-0.084
11	0.507	Q1_1_15. ひつつみとすいとん	-0.256	-0.079
採択されなかった変数				
	Wilksの ラムダ			
	0.487	Q1_1_4. うどんとひつつみ		
	0.494	Q1_1_10. かけとそば		
	0.492	Q1_1_11. かけとひつつみ		
	0.487	Q1_1_12. かけとすいとん		

図表 6. 採択された独立変数

正準相関関数				
関数	固有値	分散の%	累積%	正準相関
1	0.859	90.8	90.8	0.680
2	0.087	9.2	100.0	0.283

Wilks のラムダ				
関数の検定	Wilks のラムダ	カイ 2 乗	自由度	有意確率
1 から 2 まで	0.495	289.980	22	0.000
2	0.920	34.466	10	0.000

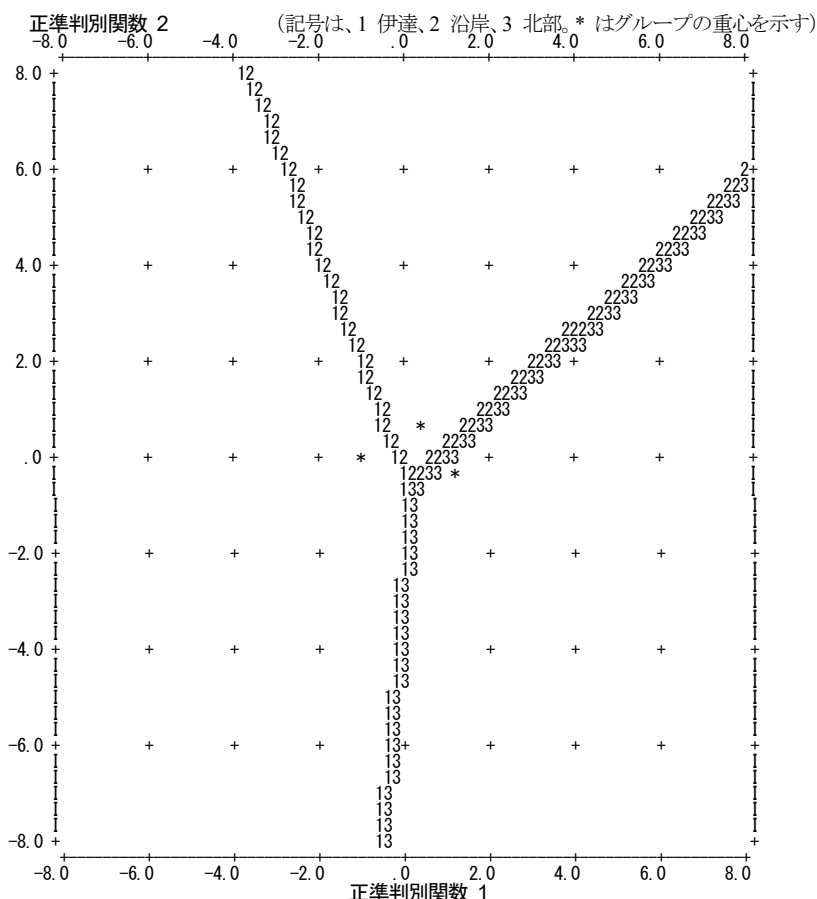
グループ重心の関数		
地帯	関数	
	1	2
伊達	-0.947	-0.078
沿岸	0.464	0.540
北部	1.109	-0.257

図表 7. 判別分析結果諸数値

以上のことを考慮しながら図表 6. の内容を考察すると、以下の通りとなる。まず、正準判別関数を構成しなかった 4 つの従属変数のうち、「Q1_1_10. かけとそば」「Q1_1_11. かけとひつつみ」「Q1_1_12. かけとすいとん」の 3 変数は、いずれも“かけ”に関する変数である。また「Q1_1_4. うどんとひつつみ」を考慮すると、2 変数は“ひつつみ”に関する変数である。こ

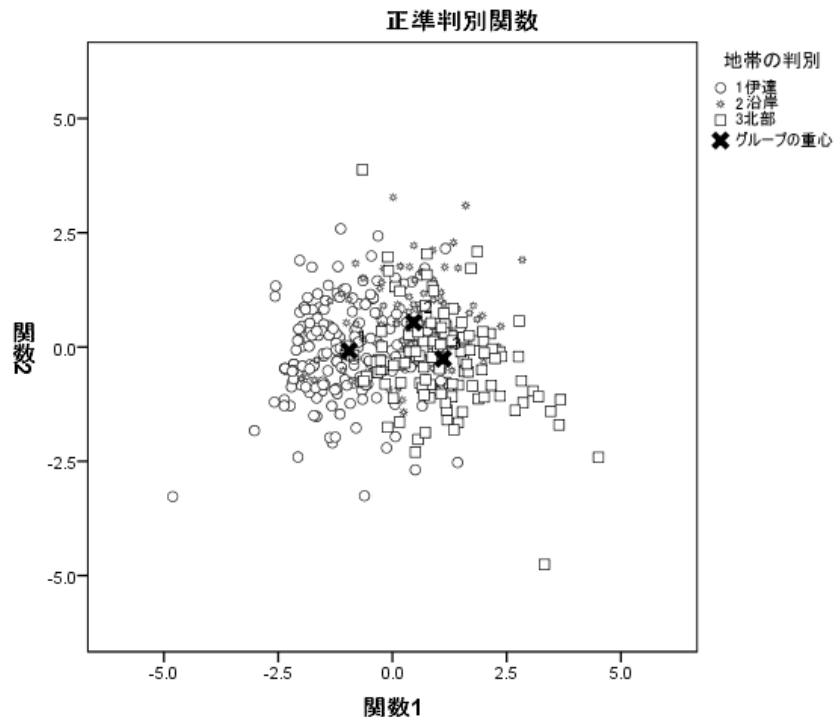
の結果だけを元に判断するのは早計であるが、“かけ”については、地帯を判別するのに有効ではない、すなわち地帯によってあまりイメージに差が見られない刺激であると考え得る。

図表 6. において、解釈の手助けとなるよう、係数の絶対値が 0.3 を超えた部分については○で囲った。関数 1 においては、「Q1_1_14. そばとすいとん」以外に関しては、すべて“はっとう（はっとう）”に関連する従属変数より強い影響を受けている。一方、関数 2 の解釈は困難だが、“うどん”“そば”に関連する従属変数による強い影響を受けているように見える。



図表 8. 地帯の判別結果図

以上の分析を受けて、実際に地帯が判別された状態を図表 8. と図表 9. に従い考察する。図表 8. は判別図、図表 9. は判別された協力者を地帯のアイコンで示したプロット図である。上図に見るように、地帯 1「伊達」と地帯 3「北部」は、正準判別関数 1 により判別されている。これまでの議論を総合すると、「伊達」と「北部」は「はっとう」と他の麺類との間の距離解釈（あるいはイメージ）に大きな差があり、判別されていることが分かる。一方で地帯 2「沿岸」は、正準判別関数 2 により判別されている。これは、他 2 地帯と「うどん」「そば」のイメージが異なることによるとも考えられるが、正準判別関数 2 は説明力が限定的であり、明確な結論を出すことは難しい。この件については総合論議において議論を行う。



図表 9. 地帯の判別結果図

3.4 地帯毎の麺類イメージ個人差分析の試み

地帯ごとの麺類イメージの個人差にどのような差異が見られるのかを知るために、各自治体単位でINDSCALモデルモデルを適用した分析を行った。しかし、本論文においては26市町村分の分析を掲載することは不可能であるため、代表的な2自治体（2地帯）についての分析結果を記載するに留める。

図表10. は、伊達地帯に属する宮城県登米市における分析結果である。上図が刺激麺類の心的布置であり、下図が個人差となる。個人差については、もし「地域全体に共通する心的布置」という物が上図の形で存在した場合、各協力者がそれをどのように重み付けをして用いるかということの意味する。例えば、28番の協力者は、この布置の両次元ともに弱い重み付けで用いており、ほぼ全ての麺類とも「同じ」と考えているということが分かる。一方で、19番の協力者は次元1に強い重み付けがあり、次元2をあまり利用していない。この協力者にとって“そば”“かけ”“うどん”は近いものであり、“ひつつみ”“はっとう”“すいとん”の群とは遠く感じている。逆に30番の協力者は次元2に強い重み付けがあり、“そば”だけを他の麺類から遠いものだと考えていると考えられる。

登米市は“はっとう”を郷土料理と位置づけている。例えば2017年12月3日には「第14回日本一はっとうフェスティバル」という、全国の多くの“はっとう”料理店が出店し均一価格で食べ比べができるイベントが開催されている^[5]。また市の観光PRキャラクター「はっとうん」は、登米市の形をした“はっとう”（ただし摘み入れ形状）がモチーフとなっている。

登米市においては、他の伊達地帯（図表3. 参照）と同様に“ひつつみ”“はっとう”“すいとん”の

距離が近いが、伊達地帯全体の分析結果よりもさらに近くなっている。この自治体において、協力者の3種類のイメージは、ほぼ同一のものになっていると推測できる。ただし、個人差の布置は全体的に分散しており、協力者によっては種類の弁別についての明確なイメージを持っていなかったり、どちらかの次元軸に偏ったイメージを持っている可能性がある。

図表11. は、北部地帯に属する青森県八戸市の結果である。八戸市は「せんべい汁」という希少な郷土食・麺食で有名だが、今回選定した「北部」では最大の都市であるために分析結果を呈示した。

八戸市で特徴的なのは、北部地帯全体の刺激種類の心的布置（図表5. 参照）より、さらに“ひつつみ”と“すいとん”、“はっとう”と“うどん”、“かけ”と“そば”の距離が小さいことである。つまり八戸市においては、「“ひつつみ”は“すいとん”のこと」「“はっとう”は“うどん”のこと」「“かけ”は“そば”のこと」と認知されている可能性が高い。これは伊達地帯における刺激種類の認知とは大きく異なると述べることができる。

さらに八戸市の個人差の布置を見ると、ほぼ対角線上に一直線を描いている。これは、各次元に偏った重み付けを持つ協力者は少なく、個人差は「種類はどれも同じ」と思っている人（原点に近い）と「種類のイメージには大きな差がある」と思っている人（原点から遠い）の差によると考えられる。言い方を変えると、八戸市の協力者は、そのイメージが強いか弱いかに関わらず、自治体内で共通してほぼ同様の種類（の識別）イメージを持っていると思われる。

以上、いずれの分析においても、Stress 値が高く、決定係数が十分に大きいとは言えない中での分析結果である。断定的な結論に性急に結びつけることはできないが、今後の継続した分析を行い、自治体単位での比較を行うことには意味があるだろう。

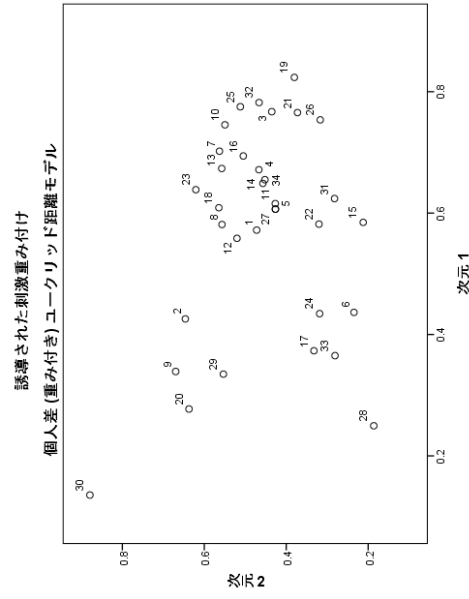
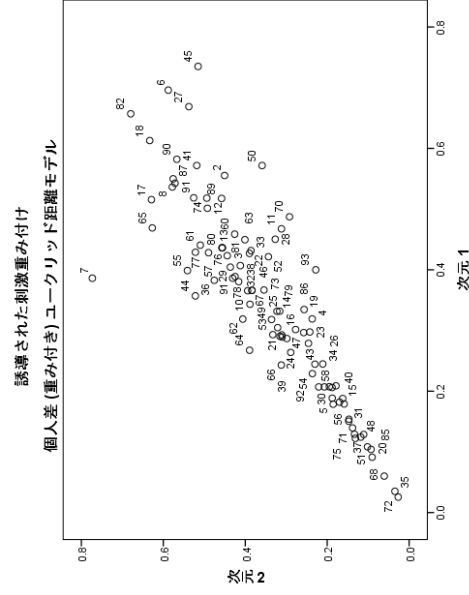
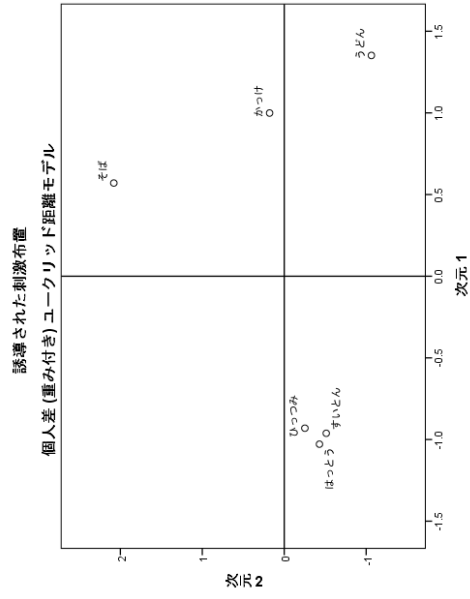
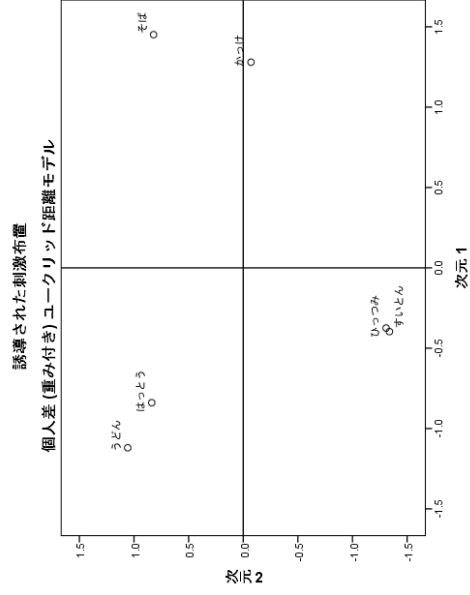
4. 総合論議

本論文においては、調査対象地域の協力者における種類の心的配置を明らかにすることができた。一方、種類イメージの包含関係や概念の伝播過程を分析するには至らなかった。本節では、以上の分析により判明した結果を整理するとともに、今後の追加分析の方向について展望する。

4.1 種類イメージの地域差について

本論文では、調査対象地域における3地帯について、それぞれの種類イメージの差異を確認することができた。本研究全体で分析対象の中心概念としている“はっとう”の位置づけを元に、各地帯におけるイメージの差異を検討する。

伊達地帯においては、“はっとう”“ひつつみ”“すいとん”の概念が近接していた。これは畦地（2016）における分析結果と一致する。この地域においては“はっとう”とは一般的に“すいとん”と呼ばれる料理、調査対象地域全体では“ひつつみ”と呼ばれる料理と、ほぼ同意であると考えられる。伊達地帯の内でも、登米市においては強く“はっとう”を郷土料理として押し出しているが、この場合も文脈に合わせて呼称を変えて説明している可能性がある（例えば県内に対しては“はっとう”とは“ひつつみ”のこと、県外に対しては“すいとん”のこと、など）。本調査での結果は、この地域における“はっとう”は、線麺ではなく摘み入れ麺を意味するという先行研究の結果とも合致する。



Stress = .331 決定係数 = .292

Stress = .309 決定係数 = .587

図表11. 北部地帯八戸市における麺類イメージ分布と個人差

図表10. 伊達地帯登米市における麺類イメージ分布と個人差

沿岸地帯においては、伊達地帯と北部地帯の結果の中間的な傾向が見られた。主要な特徴は、“ひつつみ”と“すいとん”の距離が近いことと、伊達地帯とは異なり“はっとう”が“ひつつみ”“すいとん”を意味していないことである。この地帯は伊達地帯と北部地帯を結ぶ南北に長い形状をしており、北部と南部で文化的な差異も大きいと思われる。にもかかわらず、明らかに伊達地帯と“はっとう”の意味が異なるということは、両地帯（旧伊達藩と旧南部藩）の間の文化の強い分断を示していると考えられる。

一方、沿岸地帯には“あずきはっとう”（いわゆる“汁粉うどん”の一種）が広汎に存在しているため、さらに“はっとう”と“うどん”が近接した意味を持っていても良いように思われる。先の繰り返しになるが、沿岸地帯内での幅広い文化差が考えられるため、追加分析による考察が必要になると考えられる。

北部地帯においては“ひつつみ”は“すいとん”であり、“はっとう”は“うどん”であり、“かけ”は“そば”であるという、強く共通した概念が存在するように考えられる。この結果は、畦地（2016）で分析された「北部地帯では麺類の総称として“はっとう”を用いる」という結果には合致しない。この結果の差異がどのような要素に起因するのかについては、やはり追加分析を行い検討する必要がある。

以上の麺類イメージの地域差については、判別分析の結果によっても明らかに見ることができる。特に“はっとう”と他の麺類の距離関係で構成されている正準判別関数1によって、伊達地域と北部地域が明確に判別されている点については興味深い。上述の通り、旧伊達藩と旧南部藩の間には文化の強い分断があり、その結果が“はっとう”と他の麺類との弁別を示す同関数に影響していると考えられることができる。

一方で沿岸地帯を弁別する正準判別関数2については、やや意味的に不明確な解釈しか行えない部分があった。これも上述の通り、文化的な差異の存在が考えられる地域を一まとめにして分析した結果であると考えられる。2地帯ずつの判別分析を行うなどの追加分析によって、さらに各地帯を弁別する麺類イメージの要因を明らかにしたい。

4.2 展望

本論文の結果を受けて、以下の追加分析を行うことによって、本来の研究目的であった地域内の麺類イメージの包含関係を、さらに明らかにしていきたい。

第1にINDSCALモデルによる麺類イメージの個人差について、全自治体ごとの分析を行う。INDSCALモデルにおいては、3.4節（図表10.，図表11.）に示す通り、分析地帯（自治体）ごとの協力者の麺類イメージの心的布置と、それに対する個人的重み付けを算出することができる。この両者を自治体単位で比較することにより、麺類イメージが大きく異なる（分断する）自治体の境界を示すことができる。同時に、個人的重み付け得点を回帰分析等で整理することにより、自治体ごとの麺類イメージの協力者間での一致度などを検討することも可能となる。

第2にクラスター分析による追加分析である。本論文では示さなかったが、本調査のデータをクラスター分析によって予備的に整理したところ、協力者がかなり明確に伊達地帯、沿岸地帯、北部地帯に分類された。ただし一義的に解釈できる構造ではなく、考察には第1に挙げたINDSCALモデルによる分析結果の援用が必要であると判断された。自治体ごとの麺類イメージの差異とクラスター化された個人差の関係を明らかにすることで、麺類イメージの包含関係をよ

り明確に追求することができると考えられる。

第3にMDSの様々な手法を援用することが考えられる。本論文の調査では、麺類概念間の距離行列を、その呈示順に拘わらず同一のものとして扱った。一方でMDSには、非対称行列を取り扱う手法(ASYMSCAL法)も存在する。この手法を用いることにより「うどん と はっとう」「はっとう と うどん」という刺激呈示順の違いにより、何らかの効果が生じているかどうかを見いだすことができる。本研究全体の目的に貢献する分析結果が得られるかどうかを検討しつつ、より結論を精緻化するために、追加分析として援用していきたい。

引用・参考文献

- 畦地真太郎 (2016) インターネット調査に基づく「はっとう」と「ひつつみ」の呼称と形態の分析, うどん道, 13, 36-43.
- 畦地真太郎 (2015) インターネット調査による伝統的粉食文化の地域内分布の分析, うどん道, 12, 30-48.
- 畦地真太郎 (2013) はっとう・ほうとう・みょうがぼち, うどん道, 10, 3-14.
- 畦地真太郎 (2011) 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, 東京.
- Carroll, J. D., and Chang, J. J. (1970) A "quasi-nonmetric" version of INDSCAL, a procedure for individual differences multidimensional scaling. In meeting of the Psychometric Society, Stanford.
- Kruskal, J. B. (1964) Multidimensional scaling by optimizing goodness of fit to a nonmetric hypothesis. Psychometrika, 29, 1, 1-27.
- Takane, Y., Young, F. W., and de Leeuw, J. (1977) Nonmetric individual differences multidimensional scaling: An alternative least squares method with optimal scaling features. Psychometrika, 42, 1-68.
- 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) .

参考 Web サイト

- [1] Google (検索サイト)
<https://www.google.co.jp/>
- [2] 「平成29年10月1日推計人口.xlsx」(青森県「統計情報のご案内」内)
http://www6.pref.aomori.lg.jp/tokei/data/0000003979/0000003979_2_12.xlsx
- [3] 「平成29年10月」(岩手県「岩手県毎月人口推計」内)
<http://www3.pref.iwate.jp/webdb/view/outside/s14Tokei/tokei.download;jsessionid=70704E4FE4841C402A1C8CD1379E693E?fileId=s14TokeiInfo-1brpND.18OYJ.xqPHk>
- [4] 「10月1日」(宮城県「統計データ/宮城県推計人口(月報)」内)
<https://www.pref.miyagi.jp/uploaded/attachment/648012.pdf>
- [5] 「第14回日本一はっとうフェスティバル」(登米市)
<http://www.city.tome.miyagi.jp/oshirase/shou-kan/h28hatto.html>

「うどんを食べる餅なし正月」

上原里美（下仁田ミート株式会社）

はじめに

「うどんの国」。群馬県ではうどん文化を様々に PR しており群馬県の高崎駅にはうどんを特集した冊子も数種類置かれている。お土産コーナーにはうどんの麺が並び群馬県の粉食の中でもうどんは中心的存在であり続けている。

では、群馬県のうどんの歴史はいつ頃から始まったのか。これまで主に江戸時代後期に出版された旅行のガイドブック「道中記」を中心にごうどん屋（麺類屋）を研究してきた。その結果、五街道の中の四街道（奥州道、中山道、甲州道、東海道）を中心とした街道沿いには麺類屋が存在しており、特に中山道沿いには多くの麺類屋の記述が見られ、外食として食べられていたことが分かった。

群馬県のうどんの歴史の中で、江戸時代後期の一七八〇年には「正月に雑煮を食べず、うどんや蕎麦を食べる。」と書かれている史料が存在している。外食ではなく家で食べるうどんの食べ方、歴史が分かるものである。

今回は「年明けうどん大会」ということもあり、うどんを食べる餅なし正月について考察する。

1. 雑煮を食べる歴史

雑煮は、室町時代上級武家の婚儀における夫婦固め（現在の「お色直し」）の祝い肴「御まいり肴」として京都で誕生したとされている。安土桃山時代には、上級武家や公家で来客をもてなす時の酒礼としてや、寺院では正月に用いられるようになる。江戸時代に入ると、様々な文献に雑煮の文字が見られるようになり江戸時代後期～幕末にかけ江戸庶民に普及していく。

雑煮が祝事で用いられていることは『小笠原流礼法伝書』一五九二年（天正二十年）から分かる。「祝事のぞうにのさかなの事。くしあわび、むすびのし、むすびわらび、こぶ、かちぐり、くしこ、もち、以上七色なり。たれみそにてにるなり」とある。また、群馬県の長楽寺で書かれた『長楽寺永禄日記』一五六五年（永禄八年）には「正月朔日。虎刻起、行水、洗面、向吉方、則歳徳神ヲ念ス…九種之茶ノ子ニテ喫茶、其後土器杯ヲ出シ、タコニノスイモニテ冷酒ヲ出ス、二献目、ヌリモノノ杯、ザウニヲ出シ、カン酒也」とあり、寺院で食べられていたことが分かる。

『日葡辞典』一六〇三年（慶長三年）には、「正月に出される、餅と野菜で作った食物の一種」とあり、江戸時代後期に書かれた『守貞謾稿』には「元日、二日、三日、諸国トモニ雑煮ヲ食ス」と記されている。『日本歳時記』一六八八年（貞享五年）には「ふるとし、製し置たる餅に、こんぶ、打あはび、煎海參、牛蒡、薯蕷、菘、栗、するめ、いもしなどを加へ、煮て羹とし食ふ。俗にこれを名付けて雑煮といふ。我国の風俗にて悦ばしき事に

は饅を作りて祝ふ。此日より三日に至るまで、饅をすすむるも、春を祝ふ意なるべし。」とあり、正月に雑煮を食べ雑煮に餅が入ることは日本の風俗であると書かれている。

2. 餅なし正月

室町時代から雑煮には餅を用いており、江戸時代には正月に餅が入った雑煮を食べる習慣が存在していたが、雑煮に餅を入れない地域や家も存在している。このことを民俗学では「餅なし正月」と呼んでいる。主に餅の代わりになるのは里芋、その他のイモ、蕎麦、うどん、赤飯などであるが里芋を用いている場合が多い。

また、正月には家ごとにほぼ一定の食事があつてその通りに食べていた。それを家例という。家例を広くいうとその家だけの習慣であり、普通に家例という、特に正月の食習に関係している。しかし、例えば五月節句に幟を立てない、十日夜に餅をつかない、白い馬は飼わない、ごまは作らないなど、他とは著しく異なった習慣をいう場合もある。

民俗学者の坪井祥文氏は、正月のハレの食事として里芋を用いることは、餅の具としての添え物ではなく、里芋はそれ自体が正月料理に欠かせない食料であったと述べている。

3. 正月にうどんを食べる主な地域

里芋を正月料理として用いることは議論されているが、そばやうどんについては議論されていないため、麺類に限定して考察を進めていく。坪井氏は、餅なし正月の数々の例を挙げているが、その中からうどんを食べる例を紹介する。(群馬県の例は後述する。)

①埼玉県秩父郡小鹿野村

正月に餅を食べず、里芋かうどんを食べる。昔、先祖が苦勞、貧乏をして餅が搗けなかつたので、その苦勞を偲ぶのだという。

②埼玉県川越市

昔、正月餅を搗いたために災難があつたからといって餅を搗かない、搗くようなときには、カクシモチといって暮の前に搗き正月にはうどんを食べる。

③埼玉県上尾市

正月一日、二日はイモ（里芋）を食べない、一、二日はヒモカワウドン、三日は餅の汁粉を食べる。

④栃木県上都賀郡

正月には餅を搗いてはならぬ家例では、うどんとか団子をつくっている。昔、年寄りが餅を喉にひっかけて死んだので、縁起が悪いといって餅を搗かない。

以上の四例が見られるが、埼玉県が多いのが特徴的である。また、奥村彪生氏は「雑煮そのものを祝わない土地もある。…栃木県渡良瀬川流域や長野県善光寺平では、うどんを手打ちして食べたと聞いた。茨城県でもその例が見られた。歴史学者の網野善彦氏は山梨県出身だが、うどんを食べたと語っている」と述べている。このことから北関東周辺の地域では、正月にうどんが用いられていたことが分かる。次は群馬県におけるうどんを食べる餅なし正月の例を見ていく。

4. 群馬県における餅なし正月

代表的に餅なし正月の例として取り上げられるのが『閭里歳時記』一七八〇年（安永九年）である。元日の冒頭部分には、

「每家鶏鳴に若水を汲、雑煮を製し、神棚及祖先に供じ、挙家食し祝ふ事、近世俗間の風俗なり。当城下にも武家にハかくのごとくすといへども、商坊ノ民家には蕎麦麩・餛飩などを製して用ゆるハ希也。」

とある。正月に雑煮を食べるのは、近世俗間の風俗であるが、高崎城下では武士はそうしていても、民間では、そばきり、うどんを家例の食事としていたことが書かれている。

武家から城下の人々、そして農村へと雑煮の食習が入っていったことが分かる。一七八〇年の頃の正月には、武家では雑煮を食べ、村では雑煮以外のそばとうどんを食べるという二通りの食習が行われていた。群馬県の民俗学に詳しい都丸十九一氏は「ここに川野辺寛の、土地のものをありのままに記し留めようとする記録の価値があるので、これは、他の歳時記などとも異なり、一方では現在の群馬の民俗によって裏付けされて、日本人の常識をうち破る材料にもなる。」と述べている。

佐位郡境町の宿役人であった中沢家の『年中祭記』一八四〇年（天保十一）においても「元日 朝そば切り食ス。二日 朝いもをにる。大卅日の通り」とある。

群馬県内には広く餅なしの家例があり、正月の餅を禁忌としている家が多い。その代わり、芋（里芋）家例、そば家例、うどん家例、おこわ（赤飯）家例などの家が多く分布する。家例を伊勢崎より東の上州ではエンギ（縁起）といい、家例同様うどん縁起、芋縁起などという。東上州で目立つのはうどんと里芋である。また、うどんの場合はメンコ縁起などという。うどんをゆであげて汁にすぐ入れて煮たウチコミ縁起などというものもある。

①群馬県邑楽郡板倉町

正月三が日は餅を食べないで、朝はうどん、昼もうどん、夜は御飯とする家、餅を食べないで毎食うどんばかりの家などがあり、餅の搗ける家とお互いに交換することもある。

②群馬県高崎市寺尾町

E家・K家ではそば家例

③群馬県高崎市上小埜町

Y家ではうどん家例、S家ではうどん家例（但し雑煮は食べるが神棚にはうどんを供える）

④群馬県前橋市亀里町（『下川渕村誌』昭和33年）

そば家例 27/31 姓 87.1%

うどん家例 1/31 姓 3.2%

餅家例 3/31 姓 9.7%

⑤群馬県佐波郡境町大字中島（『中島の民俗』昭和58年）

芋縁起 13/17 家 76.5%

うどん縁起 4/17 家 23.5%

雑煮 0/17 家 0%

このことから、群馬県では、餅（雑煮）を正月の正式な神供の食物としなかった家が多いということが分かる。そば・うどん・里芋などを正式な神供としていたということである。坪井氏の作成した図5「正月に餅を食べることをタブーとする分布」からは、和歌山県や兵庫県、愛媛県などや群馬県を中心とした地域にも分布が固まっている。図5を用い、そば・うどんを用いる例に注目してみると、埼玉県、栃木県そして群馬県に多いことになる。

餅なし正月については、平成二年一月一日付読売新聞群馬版「餅の代わりに食べる物について県民400人のアンケート」を見ると、「ない」が51.7%、そばは11.7%、うどんは11.5%、サトイモは4.5%、おこわ類は2.7%となっている。ここからも多くの餅なしの家例が存在していることが分かり、「県内に多く見られる隠しもち」として紹介されている。

しかし、餅なし正月と言われる地域、家において餅を食する例も多く「三が日は外して、四日以降ならよい」・「元旦は除いて二日、三日ならよい」・「一日のうちでは、昼ならよい。または晩ならよい」という場合がある。このことは、餅（雑煮）が次第に正月の食習の中に入り、伝承の弱まりの過程が見えるものでもある。

(史料1)



図4 儀礼食物としての里芋



図3 儀礼食物としての山芋



図2 餅以外のものを新年の正式食物とする



図5 正月に餅を食べることをタブーとする分布

(出典)「イモと日本人—民俗文化論の課題—」坪井洋文 1979年 p278~281

5. まとめ

雑煮は室町時代京都で誕生し、祝事や正月に用いられるようになる。各史料からも雑煮に餅が入ることは一般的であったことが分かる。

雑煮に餅を入れない地域や家例を、民俗学では「餅なし正月」と呼んでいる。餅の代わりには里芋を入れることが多いが、そばやうどんを用いる場合もある。

正月にうどんを食べる主な地域は、北関東の埼玉県・栃木県・群馬県であり、ここからは地域性の特徴が伺える。群馬県の餅なし正月の例をみると、家例として、そばやうどんを用いる場合が多い。

坪井洋文氏の「イモと日本人」による正月に餅を食べることをタブーとする地域は、関東と四国地方に顕著に見える。その中でもそばやうどんを用いるのは、関東地方の中でも特に群馬県に多くの例が見える。このことから群馬県に粉食文化が根付いていることが分かる。都丸氏は「餅なし正月の家例のことをつきつめて考えていくと、日本人が米食民族となる以前は、雑穀食中心あるいは芋中心の食生活を送っていたのではないか、という重大問題に行きつくように思う。」と述べている。そのことを考察する上においても群馬県のうどんの歴史・文化を研究することは意義のあることと考える。

現在においても正月は特に地域や家ごとの食文化は多彩であるが、その中でも餅を用いない文化というのは特色あるものである。

餅なし正月でうどんを食べる文化は確かに存在していたが、一部の地域に留まっていた。

年明けにうどんを食べることは新しい伝統でもあり、「餅なし正月」という伝統の再確認にもなりうる試みであると思われる。

参考文献

- 奥村彪生 日本料理とは何か和食文化の源流と展開 農文協 2016年4月15日
奥村彪生 日本めん食文化の一三〇〇年 農文協 2009年9月10日
木村茂光編 雑穀Ⅱ粉食文化論の可能性 青木書店 2006年5月25日
都丸九一 志田俊子 関口正巳 上毛文庫 21 群馬の食文化 平成2年10月20日
日本庶民生活史料集成 第9巻 風俗 三一書房 1969年9月15日
西江雅之 「食」の課外授業 平凡社新書 304 2005年12月9日
坪井祥文 イモと日本人—民俗文化論の課題—未来社 1979年12月25日
聞き書群馬の食事 日本の食生活全集 10 農山村文化協会 1990年6月25日
江原絢子 東西柳祥子 日本の食文化史年表 吉川弘文館 2011年7月20日

総 会 報 告

日 時 平成29年12月3日(日) 9時05分～9時25分

場 所 サンメッセ香川(高松市林町)

議 題 審議事項

- (1) 平成28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29年度活動および収支予算案が承認された
- (3) 次期開催地及び時期について承認された

第16回全国大会

開催場所 神戸学院大学 ポートアイランドキャンパス

開催時期 平成30年9月17日(月)

- (4) 第17回全国大会について承認された
候補地として、岐阜の朝日大学を予定しています
- (5) その他

日本うどん学会 役員名簿

役職	氏名
会 長	佃 昌道 (高松大学)
会長代理	上田 喜博 (四国大学)
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)
最高顧問・理事	三宅 耕三 (沖縄女子短期大学)
理 事	植田 和美 (四国大学)
〃	嶋田 昭正 (元 日本生命保険相互会社)
〃	津村 哲司 (岡山学院大学)
〃	山崎 泉 (株式会社長崎五島うどん)
監 事	崎 洋之 (うどんツアー社)
〃	嶋田 詳子
評議員	畦地真太郎 (朝日大学)
〃	内海 武彦 (医師)
〃	小倉 信一 (文筆業)
〃	鹿島 基彦 (神戸学院大学)
〃	出口 竜也 (和歌山大学)
〃	松井 隆 (おいしこく株式会社)
〃	峯俊 智穂 (追手門学院大学)

※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

(平成29年12月3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
- (6) その他：必要数

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。また、本会の目的を達成するに必要と会長が認めた場合に会長代理・最高顧問等をおくことができ、会長が指名する。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。会長代理・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 役員の任期は、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。

3、改正は平成28年9月11日から実施する。

〈本部事務局〉

〒771-1192 徳島県徳島市応神町古川

四国大学短期大学部 植田研究室

メール：kazumi-ueta@shikoku-u.ac.jp

TEL：088-665-9325 FAX：088-665-8037

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



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

さぬきうどん用 最高品質
讃岐白鳳
吉原食糧
NET25kg

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」
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16回 全国大会予告

第16回全国大会の概要は以下のとおりです。

日時 2018年9月17日（月）
場所 神戸学院大学
テーマ 粋な街 神戸・元町・みなと街 ご当地グルメは麺だけにあらず
スイーツ・ソースに長田の粉もん 灘の酒には神戸牛！
プログラム（予定） 基調講演、研究発表、パネルディスカッションなど

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

なお、懇親会は大会前日の16日（日）午後6時に予定しております。

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 01680-75303

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。
- (3) パネルディスカッションのテープ起こしに難渋し、今回の学会誌に掲載することが出来なくなりました。原稿が整い次第、別便での発行を予定しておりますが、まずは、関係各位並びに会員の皆様に衷心よりお詫び申し上げます。

編集委員 森貞 俊二（委員長）
上田 喜博
小倉 信一
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

2018年8月31日発行

<本部事務局>

〒771-1192

徳島県徳島市応神町古川

四国大学短期大学部 植田研究室

メール：kazumi-ueta@shikoku-u.ac.jp

TEL：088-665-9325（ダイヤルイン）

FAX：088-665-8037

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