

日本うどん学会誌

# うどん道



第16号

Mar., 2020



日本うどん学会

Japan Udon Association since 2003

---

---

# 目 次

---

---

## <統一テーマ>

### 東西うどん決戦「天下分け麺の関ヶ原」

ご挨拶「第17回全国大会を振り返って」(会長 武林正樹)…………… 1

回想録「学会誌「うどん道」ネーミングの由来」(武林正樹、三宅耕三)…………… 2

第17回全国大会プログラム概要…………… 3

#### <原著論文>

「ヴィーガンうどんの可能性」…………… 4

小島和男 (学習院大学)

#### <研究報告>

「さぬきうどんのおいしさに関する研究～コシの正体を解明する～」……………13

津村哲司、次田隆志、佐々木来果、林田 唯、矢野かれん (岡山学院大学)、

次田一代 (香川短期大学)

#### <ワークショップ>

「うどんの東西とその特徴」……………19

指導：畦地真太郎 (朝日大学)

総会報告……………27

役員名簿……………28

会則……………29

投稿規程……………32

賛助会員……………35

第18回全国大会予告……………37

---

---

## ご挨拶

### 第17回全国大会を振り返って

日本うどん学会

会長 武林 正樹



おかげをもちまして「うどん道」も第16号の発刊となりました。「うどん道」のネーミングの由来を初代会長三宅耕三先生と私のその当時の記憶を頼りに文章化してみました。名前とは時間の経過とともに落ち着き、またしっくりするものです。ご一読願えれば幸いです。

さて今年の全国大会は、9月14日岐阜県関ヶ原町において、統一テーマ「東西うどん決戦！天下分け麺の関ヶ原」のもと開催されました。研究発表においては、学習院大学の小島和男先生と岡山学院大学の津村哲司先生の2題の興味深い発表がありました。小島先生のアメリカ滞在におけるヴィーガン「思想的菜食主義者」向けうどんの可能性は今後のうどん及び麺の将来性に広がりを感じました。また津村先生のさぬきうどんの特性「コシ」の正体を解明する手法にも、科学的アプローチを感じるものです。また今回初めての試みとして朝日大学の畦地慎太郎先生指導の下、参加者全員でのワークショップ「うどんの東西とその特徴」も面白い結果が出たものと思います。食文化の境界線、関ヶ原での大会は非常に意義深いものとなりました。当番校の畦地先生はじめ関係者の方々には感謝申し上げます。最後になりましたが来年は9月に東京都の学習院大学での大会が決定しました。多数のご発表、ご参加をお待ちしています。

令和元年 12月吉日

## 回 想 録

### 学会誌「うどん道」ネーミングの由来

武林 正樹、三宅 耕三

Nameの訳語は名、名前、名字、苗字、氏名、氏、姓、名、姓名があります。あなたはどの言葉を好みますか。日本人の苗字（姓）は佐藤、鈴木、田中・・・等300万余あります。ちなみに中国は約3500、韓国ではぐっと少なく約250です。欧州では全部合わせて5万足らずです。いかに、日本の「苗字・名字」が多いかを知る事ができます。しかし、「苗字・名字」は恣意的に（好き放題）選ぶことはできませんが、学会名や論文集の「名前」は自由に使用できます。（商号・商標・不正競争防止法適用は別途）

平成15年（2003年6月）に設立された「麺文化の学際的研究団体」の名称も「麺学会」等いろいろと議論が尽くされた結果、「日本うどん学会」が採用されました。「泥臭く行こう」のある理事の一声が決め手となりました。学会名が「うどん」と決まった以上、学術論文集の名称も「うどん」と相性の良いものでなければならなかった。わが国では、昔から何かを究め（極め）、文化を構築するにあたって「道」が使われてきました。国語辞典（角川）によれば、「道」とは「手段・方法・教え・教義・筋道・条理・糸口をこしらえる」とあります。それゆえに柔道・剣道・空手道・武道・武士道・仏道・書道・茶道・華道等のごとく「道」が日本文化の一翼を担っていることは明白です。

このような意義と経緯の中で「日本うどん学会」、「うどん道」の名称が理事総意のもと決定されました。「うどん学会」創設の第一義的目的は「うどん文化」の構築です。物事の始まりは浮遊することもあります。時間が経てば、おのずと落ち着くものです。



日本うどん学会

## 第17回 全国大会プログラム概要

日 時 令和元年9月14日（土） 13時00分～16時30分

場 所 関ヶ原町ふれあいセンター 1階小ホール

統一テーマ「東西うどん決戦！天下分け麺の関ヶ原」

（後援：関ヶ原町）

プログラム（敬称略）

日本うどん学会総会

開会挨拶 武林正樹（会長）

<原著論文>

「ヴィーガンうどんの可能性」

小島和男（学習院大学）

<研究報告>

「さぬきうどんのおいしさに関する研究～コシの正体を解明する～」

津村哲司、次田隆志、佐々木来果、林田 唯、矢野かれん（岡山学院大学）、

次田一代（香川短期大学）

<ワークショップ>

「うどんの東西とその特徴」

全員参加

指導：畦地真太郎（朝日大学）

閉会挨拶 武林正樹（会長）

原著論文

## ヴィーガンうどんの可能性 —カリフォルニア・バークレーにおける現地調査から—

小島 和男  
学習院大学文学部哲学科  
東京都豊島区目白1-5-1

## The potential of vegan Udon, based on field investigation in Berkeley, California

Kazuo Kojima  
Gakushuin University 1-5-1 Mejiro, Toshima-ku, Tokyo 171-8588 JAPAN  
kazuonos@iris.dti.ne.jp

Berkeley is especially open-minded toward Japanese culture, and people in this area of California are pro-Japanese. In fact, they enjoy Japanese food culture on a daily basis. However, Udon is well known but not popular. Therefore, this paper analyzes the current state of local Udon culture in Berkeley and proposes vegan Udon as a means to spread Udon culture in the future. Veganism, a vegetarian diet based on ethical ideas, has high affinity with Udon, which is easy to make with only vegetable products. However, there are only a few shops in Japan that offer noodles completely free of animal-source food and, overseas, even in a pro-Japanese town like Berkeley, Udon can hardly meet the needs of (vegan / un-vegan) customers who want to enjoy eating out. The development of vegan Udon is beneficial to today's society, where diversity is required and food culture needs to change. This is because the option of vegan Udon is a new food culture that many people can easily approach.

ヴィーガン／うどん／ダイバーシティ／カリフォルニア

### 1. ヴィーガンとうどん

うどんは日本の特徴的な料理の一つであり、ラーメンやスパゲティと異なり、もともと動物性食品を使わなくてもおいしく食べることができる麺料理である。これは昨今広まりつつある「ヴィーガニズム」と高い親和性を持つと考えられる。本論ではこうした観点から、うどんの可能性について考え、新たな活路を提案してみたい。

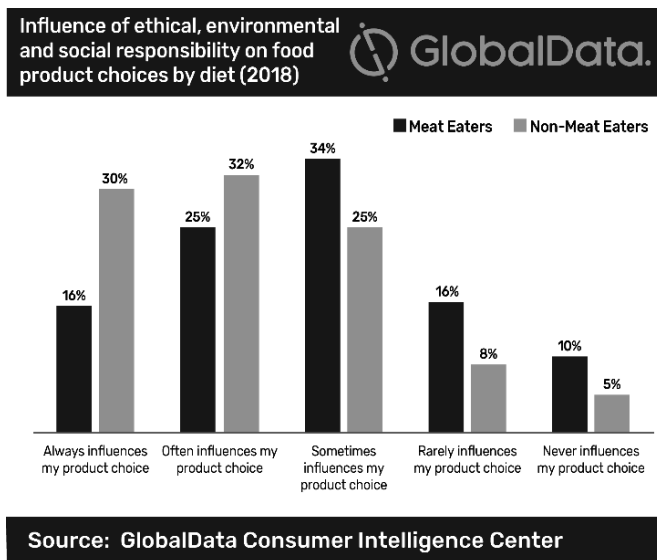
まず、ヴィーガニズムとは何かと言えば、倫理的な見地から動物を食べることを否定する考え方である。ヴィーガンとベジタリアンとの一番大きな違いは、倫理的な価値観によってその行動が規定されているか否かである。肉食主義をとる人であれば誰もベジタリアンであると言って問題ないが、

すべてのベジタリアンがヴィーガンであるわけではない。ヴィーガンにとって一番重要なことは、ただ動物を食べないことではなく、人間の都合で他の動物の命を利用する行為を避けることである。そのため、乳製品や卵やハチミツも食べず、また毛皮やウール、シルクなどの利用も避ける、というのがヴィーガンの一般的な考え方である<sup>注1)</sup>。こうしたヴィーガニズムをとる人々は基本的に自身の健康や嗜好の問題ではなく、倫理的な判断からこうした選択をしている。例えば、ヴィーガンが乳製品を利用しないのは、自らが動物性食品を摂らないためではない。本来は動物自身の子のためには母乳を人間が利用することに倫理的問題があると考えたり、またそれを手に入れるために人間の都合に合うよう生殖や飼育が行われることが倫理的でない<sup>注2)</sup>と判断し、乳製品の利用をやめるのである。

こうした考え方はまだ日本ではあまり周知が進んでいないが、アメリカを中心に少しずつ、しかしかなり勢いを持って広がっているという。Global Date社の調査によれば、2014年から2017年の3年間で、自らをヴィーガンだとした人は1%から6%に増加したという<sup>注2)</sup>。6%という数字だけを見ればわずかに思えるが、アメリカという人口の多い国においてヴィーガン人口が3年間で6倍に増加したと考えれば、その勢いが感じられるのではないだろうか。また、同社の最新の発表によれば、自らをヴィーガンと自認していない人であっても、「ヴィーガンミート（植物性食品を用いて動物性たんぱく質を模した食品）」の利用を検討しているという<sup>注3)</sup>。というのも、同社のアンケート調査によれば、「食品を選ぶときに倫理的問題や環境問題、社会問題に影響を受けたことがない」と答えた人は肉食主義者のうち5%、また動物性食品を食べる人々であっても10%に過ぎず、多くの人の消費嗜好は倫理・環境・社会的責任に関する問題に影響されていると言える。また肉食主義者ではない場合でも、食品を選ぶ際にはそういった問題に、34%は「やや影響を受ける」、25%は「よく影響を受ける」、16%は「常に影響を受ける」と答えている（【表1】参照）。そのように肉食を行いながらも倫理的問題に影響を受けて肉食の機会を減らすことを意識している人は少なくなく、そうした人々は完全なヴィーガンやベジタリアンではないが肉食の機会は減らしている自ら食生活のスタイルを「low-meat」と表現することを好むという。

この調査結果から、自身がたとえ完全なヴィーガンでなくても、ヴィーガン食に抵抗のない人やヴィーガンに高い関心を持つ人が増えていることがうかがえる<sup>注4)</sup>。そのため、近年では植物性食品のみで既存の料理の味を再現するための食材や調理法の開発が行われている。ただし、アメリカ全体

【表1】



で考えると、多彩な料理が楽しめるヴィーガン食専門店まだまだ限られており、いつでもどこでも誰でもに栄養バランスに優れ、食事の楽しさを感じられるヴィーガン食が提供されているとは言い難い。

こうした潮流の中で、うどんという食べ物は大きな可能性を持っているのではないだろうか。特殊な調理法や新たな食材を生み出すことなく、ヴィーガン食に対応することが可能であるからである。しかし、町全体でこのヴィーガン食への対応が進んでおり、さらに親日的な土地柄であるカリフォルニア・バークレーでさえも、うどんはいまだ注目されず、ヴィーガン食としての活用はほとんど進んでいないように見受けられた。本論ではこれについて考察を行い、ヴィーガン対応のうどん、「ヴィーガンうどん」の可能性について考えてみたい。そして、ヴィーガン食とうどんの融合が現代社会のダイバーシティに対応する方策の一つとなることを示したい。

## 2. ヴィーガニズムという思想

ヴィーガニズムの思想の根源にあるのは、人類以外の生物の生命の尊重である。地球上の多くの人が、生命維持に必要なたんぱく源を摂取する手段として、動物を殺して食べている。あるいは、乳や卵を得るために、家畜を人間の都合のよいように管理している。そして、それらの行為はその対象が人類でないというその一点で社会から容認されている。どんなに飢えていたとしても、資源に限られていたとしても、その対象が同じ人類であれば、その行為は倫理的議論の対象となるはずである。しかし、対象が非人類であるというだけで、多くの人がある疑問もなく他の動物の生命を自分たちのために利用している<sup>1)</sup>。こうした現状に疑問を投げかけているのがヴィーガニズムである。

ヴィーガンの人々は、肉も魚も一切食べない。また卵や乳製品も口にしない。あるいは、絹やウール、羽毛といった素材を利用することさえしない。あるいは、動物由来の原材料を用いたものはもちろん、安全性テストに動物を利用している衛生用品（石鹸や化粧品など）も問題視しており、そうした商品の購入も避けている場合が多い<sup>2)</sup>。

こうした考え方は、少しずつ、しかし着実に広まっている。その大きな契機となったのは、1975年にピーター・シンガーが『動物の解放』を刊行したことが大きい<sup>3)</sup>。1973年にはすでに、『ニューヨーク書評雑誌』の表紙に「動物解放」という語句が掲載されていたというので、その頃には人々の関心を始めていたのだろう。このシンガーの発表があって以降、動物倫理・動物福祉の分野では様々な研究が進められている。

こうしたアニマルライツ運動を推進する人々の主張は、肉食その他動物の利用は人類による他の種族への差別であり、我々が「動物」と呼称している他の生き物にも人間と同じように基本的な権利があるはずだとするものである。それというのも、確かに動物と人間の間には差があるが、それにも関わらず、痛みや苦しみを感じる能力があるという点については共通しているからである。つまり、動物も、人間同様苦痛を感じる以上、彼らにも苦痛を避けて生きるための人間同様の権利があるはずだ、と彼らは考えているのである。しかしながら、多くの屠殺場や飼育場では、生産効率を重視し、動物の尊厳を軽んじたやり方で動物たちを管理している現実がある<sup>注5) 4)</sup>。

基本的人権はすべての人が有する権利である以上、人間という種族が平均して動物を管理することが出来るだけの知力を備えているからといって、それを理由に動物を虐げていいということにはならないのである。

また、ヴィーガンが倫理的に問題視しているのは、動物の生命を奪うという直接的な事柄だけでなく、肉食を行うことによって生じる環境問題や、家畜の飼育が飢餓の解決を妨げていることなどへ目



を配っての主張である場合もある。肉を食べている人は農作物を消費していないような気がしているかもしれないが、家畜を飼育するには飼料が欠かせない。そしてそれは、穀物であったり、人間のための農作物を植えることをやめて作られた牧草だったりするのであり、肉を食べることで穀物をそのまま食べる場合の約十倍もの穀物を消費していることになるという<sup>注6) 5)</sup>。つまり、肉の消費量を減らすことができれば、飢餓の問題は格段に解決しやすくなると考えられるのである。また、家畜の飼育には大量の水を使うことや、牛の呼気に含まれる温室効果ガスなどの環境への影響も懸念されている。こうした問題を放置すれば、将来生まれる子どもたちの生活の質は悪くなるだろう。そうした意味でも、肉食は倫理的配慮の欠けた振舞いであると考え得るのである。

### 3. バークレーという土地の特殊性

バークレーの街はカリフォルニア州のサンフランシスコのほど近くにある。大抵は「ベイ・エリア」と呼ばれる地区の一部であり、近年は住宅費の異常な値上がりが発生している地域でもある。その特殊な「ベイ・エリア」の中でも、バークレーの街は特別である。家賃だけでなく、全体的な物価が特別に高く、都会的な雰囲気サンフランシスコ以上に生活にお金のかかる街である。平屋建てか、せいぜい二階建てくらいの一軒家が多く、どの家にも芝生の植えられた前庭があり、たいていは季節の花が咲いている。歩道沿いにも植物が茂り、夏の時期には様々な花が、時に通行に支障をきたすほど繁茂していた。家は一目見ただけではそう古いようには見えないが、多くの人は築年数の深い建物ほど「歴史がある」と考え、付加価値が付くから、新築の家はほぼ無いという。つまり、古い家に、そうとは見えないほど手を入れて、リフォームして住んでいるということらしい。それらを総合して考えると、バークレーの街には高価な居住費を払える人か、あるいは昔からそういった大きな家を持っていて、今もリフォームをして住み続けられるような人ばかりが住んでいるということになる。要するに、バークレーは豊かなカリフォルニア州の中でも、とくに平均的な生活水準が高い街なのである。

しかしながら、その反面、バークレーにはホームレスも多い。高級な暮らしをしている人ばかりだから外で生活できるほど治安が良い、という面もあるが、それだけでなく、バークレーはあらゆる弱者にやさしい街だ。そもそも、バークレーのあるカリフォルニア州は、スペインに由来する。ごくわずかだが、独立していた期間もある。それゆえ、現在でも独立した気風を保ち、中南米系の移民が数多く暮らしている。アメリカも中部の方へいくとほとんど白人のみで構成された地域も存在するが、ベイ・エリア周辺は全く違う。また、バークレーにおいては、カリフォルニア大学バークレー校の大学町としての性格も強いため、とりわけ有色人種が多い。というのも、カリフォルニア大学は留学生の比率が非常に高く、またその大半を占めているのは中国や日本をはじめとするアジア圏の学生なのである。

さて、そういった特殊性を持ったバークレーという街においてうどんを語ることが、どのような意味を持っていると言えるだろうか？

ここで私が注目してほしいのは、バークレーはアメリカでも随一の親日的な地域であるということだ。日常的に日本人に接しているため、日本という国の認知度は非常に高い。英語を学びに来ているヒスパニック系の移民であっても、日本という国をしっかりと認識していた。これは非常にすごいことである。例えば、日本人のどれほどが中南米の国々をはっきり認識出来ているだろうか？ エルサルバドルとグアテマラの違いを識別している日本人が、どれほどいるだろうか？ そういえば、日本と言って「ああ、日本ね！ コンニチハ！」なんて返してくれる人が街中にいるという状況は非常に

ありがたいものだということがお分かり頂けるのではないだろうか。

そういった地域において、どううどんが受容されているのかは、大変に興味深く、また、うどんの広まり方について探求していく上で参考になると考えられる。

バークレーにおいて、日本はただ知られているだけでなく、好感を持たれている。というのも、まず知的な上流階級においては、日本美術がとくに好まれている。インテリアに非常に強い関心のある彼らにとって、日本の調度品や美術品が部屋に置かれているのは大変に好ましいことらしい。たまたま、こちらの古い家を見学するツアーに参加したことがあるが、それらの部屋には必ず日本美術が飾られていた。それらの部屋は、単に見学用に解放されているのではなく、普段はふつうに個人の生活が営まれている家を、決まった日程に限って公開している、というものであった。つまり、そういった古く価値のある家に住む人の多くは、日本美術をその価値のある家に飾るのにふさわしい調度であると考えているということだ。ちょうど、日本では西欧風の調度が高級なイメージを持たれているのと同じである。

また、カリフォルニアはオーガニック食品の元祖である。バークレーのスーパーはどこも「Local」であり「Organic」であることを強調した広告を打ち、ポップを貼り付けていた。そんな中、日本の食べ物はヘルシーだという認識から、日本食を好む層も多い。ベジタリアンやヴィーガンも多いため、特に豆腐を扱う店舗は多かった。他にも、みそや米（ジャポニカ米）をはじめ、日本の食品は多く売られていた。また、バークレーにはアジアからの留学生も多いため、そういった層の需要もあるものと思われる。

#### 4. バークレーにおけるうどん

そういった、日本食が簡単に手に入る環境において、うどんはどういった位置づけにあるのか？まず、認知度だけで言えば、うどんを知っている人はかなり多かった印象である。それもそのはずで、インスタントラーメンに並んで即席のうどんはあちこちで販売されている。また、乾麺も広く販売が行われていた。また、日本料理店も少なくなく、すべての店でではないものの、そこでうどんが扱われていることも珍しくはない。そういった環境にあれば、うどんという食べ物を知る機会はたくさんあるだろう。

一方で、それではうどんが人気のメニューかと言えば、それはそうでもないらしい。認知度で言えば寿司やてんぷらの方が断然高く、特に寿司は、アメリカ特有のアレンジはされているものの多く販売・提供されていた。また、テリヤキ味の食べ物はかなり定番化しており、日常的に食べられているようであった。

それに対して、うどんはいまひとつである。認知度の割に人気も低い。そして、その理由は明白で、バークレーで提供されているうどんがおいしくないからである。いくつかのうどんを試してみたが、どれも味は今一つであった。

#### 5. バークレーで食したうどんの例

##### 5.1 明星「UDON (ORIENTAL FLAVOR)」の即席うどん

この即席うどんはかなり多くの店舗で販売がされていた。ORIENTAL FLAVORとあるが、パッケージ上には「和風」という日本語表示がある。開けると、容器の中に真空パックされたゆで麺と調

味料の袋が入っている。これらを容器の中に出し、常温の水をいれて電子レンジで3分加熱すれば完成だ。

調理の簡単さから、一定の需要はあるのかもしれないが、はっきり言っておいしくはない。コシのない味気ない麺に、出汁の風味のほとんどない薄いかけ汁、そしてこれはインスタント食品の常であるが、申し訳程度の具が乗っている。何度も食べたいとは思わない。あの明星が作っているにも関わらず、である。

## 5.2 「KATSUMI SUSHI」のてんぷらうどん

この店は、多くの飲食店がコの字型に並んだ、一種のフードコート的な一角にある日本料理店である。ただし、日本人の従業員の姿はなく、韓国系の音楽が流れており、どうやら韓国資本の店であるように見受けられた。値段は相場と比べれば安価な方であり、テイクアウトで買って帰る客が多いように見受けられた。寿司を中心に、日本風の料理が楽しめる。

看板に掲げている寿司も注文したが、そちらの味はなかなか悪くないように思われた。対して、うどんはひどいものであった。

麺は明らかに冷凍麺。出汁はグルタミン酸ナトリウム（通称：味の素）が大量に溶かしてある湯が醤油で味付けされているだけ。具として乗っているわかめが、辛うじて海の風味を感じさせる。別皿にて提供されたてんぷらは、見た目よりはてんぷらの味がしたが、衣が分厚く、べととしていて、申し訳ないが私は完食することが出来なかった。

## 5.3 「Seasons of Japan」の禅うどん

こちらの店はダウンタウン・パークリーと呼ばれる、とくに商業的に栄えた地域に最近出来た日本料理店である。流行を意識した今風の店であるように思われた。客層は若者をターゲットにしており、価格帯も安価である。イチオシのメニューはたこ焼きとラーメンということで、カジュアルな日本食を提供するのがコンセプトのようである。提供スタイルもセルフサービスで、カジュアルさが売りのようだ。

こちらでも、店の勧めるたこ焼きを一緒に頼んだ。たこ焼きはまずくはなかったが、どうにも店内で焼いているものではなさそうだった。品質の良い冷凍食品ではないだろうか。また、うどんの麺も冷凍。かけ汁にいたっては塩とグルタミン酸ナトリウムのみで味付けされた透明の汁だった。店内には醤油も用意されていたので、それを入れることも出来たが、それを勧めることもされなかったし、塩気は足りていた。つまり、基本はその味付けで食べる前提で調理がされているらしい。禅、という名からも察されるように、このうどんは動物性食品を排したヴィーガン食として提供されているものらしく、トッピングもすべて植物性食品が選ばれていた。しかし、それにしても淡泊で質素なメニューであり、うどんのおいしさが味わえるとは言い難かった。

## 5.4 まとめ

これらの現地調査により、パークレーは親日的でうどんの認知度や販売実績は高いものの、提供されるうどんのレベルは今一つであるということが分かった。うどん人気が高くないのも、これが最大の理由だろう。ただし、かけ汁に関しては、現地の人びとの嗜好を反映した結果であると思われる。つまり、単に日本で食されるような本格派のうどんを提供すればよいという事ではない。しかし、ただ出汁を取り去ってうまみ調味料だけで味付けをすればいいということでもないだろう。また、麺



も、讃岐うどんやパスタのアルデンテのようなコシは好まれない。パスタの生麺のようなもっちりとしたものか、スープに浮かべるならばふにゃふにゃとしたやわらかい麺が好まれるようである。

パークレーにはヴィーガンや菜食主義者が際立って多く、日本食を好む人も多いため、うどんが人気になる要素はあるはずである。しかし、現地への適応が不十分であることから、うどん人気はそう高くない。また、最近のグルテンフリーのブームはうどんには逆風である。

以上から言えることは、麺食品は簡便に食べられ、ひとたび人気を得れば爆発的に普及するが、現地の嗜好性によってその広まり方の度合いはかなり左右されるということだ。麺文化が幅広いものでありながら、地域によってその色合いが異なることには、普及の過程でこういった取捨選択が存在した可能性が示唆される。

## 6. ヴィーガンうどんの提案

上記の通り、パークレーにおいてうどんの知名度は低くないが、あまり現地の嗜好性に合った提供の仕方がなされていないように思われる。これに対する対応として、「日本のうどん」へのこだわりから脱却することが必要なのではないかと思われる。たとえば、最も工夫がされず、低レベルにとどまっている出汁は、もっとアメリカで好まれるスープに作り替えていくことができるはずである。昆布や椎茸の風味が強い出汁はたしかに現地では好まれないが、ブーケガルニエのような植物性出汁は西欧にも存在している。そうした調理法を参考にすることで、多くの人に好まれる味付けを作り出すことは可能であるはずである。

また、麺においては、本格的な手打ち麺を提供している店舗は見つけられず、そうしたレベルの低いうどんが「うどん」のイメージとなってしまっているなら、残念でならない。それとも、手打ち麺がアメリカ人の舌に合わないから普及していない、ということなのだろうか。

そこで、筆者は自らうどんを打ち、アメリカ人の知人数名に手打ちうどんを試食してもらった。感想を聞いたところ、大変好評であった。聞けば、これまでも日本食は好んで食べていたが、うどんがおいしいものとは知らなかった、とのことであった。麺の食感についても、好ましく感じた様子であった。つまり、アメリカの食文化に慣れた人にとってもおいしい手打ちうどんはありうるのである。また、カリフォルニアではオーガニックの上質な小麦粉や軟水が簡単に手に入るため、おいしい手打ちうどんをつくる環境は十分あるように感じられた。

さらに、うどんをこれまであまり食べた経験が無かった理由としては、比較的高級な日本食店ではうどんをメニューにとり入れにくいこともあるようである。日本人はうどんのみを主食として食べるが、アメリカで外食をする場合、そうした一品料理として日本食を食べる機会は少ない。ただし、寿司だけは別で、すっかりアメリカナイズされた独特の寿司がファストフードの一つとして食べられていた。うどんの場合、西欧の文化圏では「スープ」と認識されるらしく、寿司のような広まり方を期待するのは難しいかもしれない。そのため、あえてスープの一種として、家庭的なその他の日本食とともにコース料理の内のひとつとして提供することは、うどんに親しんでもらう絶好の機会となるだろう。

動物性食品を使用せずとも豊かな風味を感じさせる出汁とやわらかい食感でありながら、小麦のうまさを活かした麺によって構成されたうどんなら、きっと多くの人に受け入れられるはずである。そして、そういったメニュー開発は、十分可能であるはずだ。さらに、そうしたレベルの高いうどんが提供できるようになれば、ディナーコースの一品としてうどんを取り入れるような提供の仕方の工夫も現実的になってくるだろう。



また、国内でもヴィーガンに対応したうどんには一定の需要があるはずである。国内にもヴィーガンが少なからず存在しているのだが、それにもかかわらず日本ではヴィーガン食を提供する店舗は少ない。また、観光で多くの人が日本を訪れているが、様々なバックボーンを持った人々にとって、ヴィーガン食は手軽に安心して口にできるものである。細かく個々に対応することが難しくても、ヴィーガンメニューがあれば、多くの人がその店を利用することができるのである。そうした人々が、便利に安心して食事を楽しめる店はもっとあってしかるべきであるのに、ほとんど選択肢がない現状はゆゆしき事態であろう。徐々にそうした店舗も現れてはいるが、まだまだ需要には応えられていないように思われる。最近登場しはじめたヴィーガン食を前面に打ち出した店は、欧米での流行を取り入れることをコンセプトとした、ファッション性の高さを売りにしていることも多い。そのため、ファミリー層や落ち着いて食事をしたい人でも入りやすいヴィーガンうどん店は、とくにこれから需要が高まっていくと考えられる<sup>注7)</sup>。

## 7. 結論

アメリカでうどんが定着していないのは、アメリカの食文化に適合するような工夫が足りていないことと、レベルの高いうどんを食べる機会がわずかであることの二点が大きな理由であると言える。

ヴィーガン食への対応は、日本が世界に開かれた国となるためには重要な要素である。観光業をいっそう盛り立てていきたいと考えるなら、多様な食文化に対応できる街づくりが必須である。ヴィーガン食は、ヴィーガンだけのものではなく、宗教上の理由で特定の肉が食べられない方やアレルギーなどを抱える方にとっても有意な選択肢となる。そしてまた、そうした背景を持たない日本人にとっても、ヴィーガンうどんはなじみやすく、受け入れやすいメニューであるはずだ。つまり、ヴィーガンうどんという新たな選択肢は、多くの人にとって無理なく歩み寄れる新たな食文化となりうるのである。こういった様々な文化に属する人々の食文化になじむうどんのあり方を提案することは、ダイバーシティの尊重が課題となっている現代の社会について考えていくひとつのファクターとなるのではないだろうか。

### ■注釈

注1) 日本エシカルヴィーガン協会HP <http://www.ethicalvegan.jp/vegetarianism/> (2019/12/31アクセス)。ただし、食事の面のみでヴィーガニズムを実践する人もおり、そうした人を「ダイエタリーヴィーガン」、衣食住あらゆる点で完全に実践しようとしている人を「エシカルヴィーガン」と呼び分けることもある。

注2) Global Date社HP <https://www.reportbuyer.com/product/4959853/top-trends-in-prepared-foods-2017-exploring-trends-in-meat-fish-and-seafood-pasta-noodles-and-rice-prepared-meals-savory-deli-food-soup-and-meat-substitutes.html> (2019/12/31アクセス)。詳細な調査報告は有料コンテンツだが、調査の概要は誰でも閲覧することができる。

注3) Global Date社HP [https://www.marketscreener.com/PROGRESSIVE-DIGITAL-MEDIA-5383454/news/GlobalData-Consumers-do-not-like-calling-themselves-vegan-or-vegetarian-because-of-29054234/?utm\\_medium=RSS&utm\\_content=20190812](https://www.marketscreener.com/PROGRESSIVE-DIGITAL-MEDIA-5383454/news/GlobalData-Consumers-do-not-like-calling-themselves-vegan-or-vegetarian-because-of-29054234/?utm_medium=RSS&utm_content=20190812) (2019/12/31アクセス)

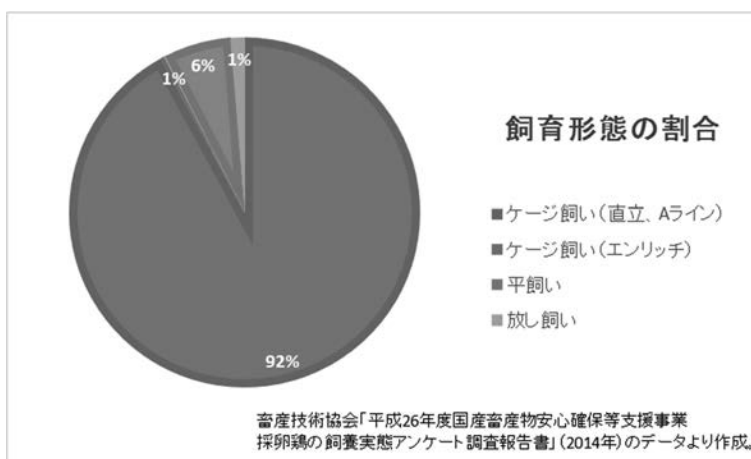
注4) 以下のような、アメリカにおけるヴィーガニズムの浸透を伝える記事もある。

プレジデント・オンライン <https://president.jp/articles/-/29388> (2019/12/31アクセス)。

注5) EUでは、1999年に採択され、2012年から施行された、鶏を生産効率向上のための狭い飼育ケージに閉じ込める「バタリーケージ」による飼育を禁止する規制がある (EUR-Lex <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex:31999L0074> (2019/12/31アクセス))。これまでの調査で、狭いケージ内での飼育は鶏に強いストレスを与える可能性が高いことが認められたからである。また、2008年には同じくEUから、このような規制が生産性においても動物福祉の面においても有益であるという報告も出ている (独立行政法人農畜産業振興機構HP <https://lin.alic.go.jp/alic/week/2008/eu/eu20080118.htm> (2019/12/31アクセス))。アメリカでも、カリフォルニア州をはじめとする6つの州で禁止されているが、日本国内ではいまだにバタリーケージによる飼育が盛んに行われていると言われ、平飼いや放し飼いはあまり普及していない。

【表2】

【表2】



注6) 佐藤洋一郎『食の人類史』(232-233頁)によれば、1kgあたりの牛肉や豚肉を生産するために、約10kgの穀物を必要とするという。

注7) 東京都中野区「花は咲く」は地元のファミリー層に特に人気のうどん店であるが、ヴィーガン向けのうどんの開発にも意欲的で、ヴィーガンの友人とともにお願いをして作って頂いたこともある。店主によれば、平時よりてんぷら油などには動物性食品を使っていないとのことで、メニュー開発のポイントは出汁に置いているようであった。昆布だしに果汁を加えることで、動物性食品を使わずに味に深みを持たせる工夫をするなど、新たな挑戦もしてくれた。国内でもこれからは、こうしたヴィーガンに対応したメニュー開発が重要となってくるだろう。

## ■引用文献

- 1) 伊勢田哲治：動物からの倫理学入門、(名古屋大学出版会)、1-3頁(2008年)
- 2) マーク・ベコフ：動物の命は人間より軽いのか ー世界最先端の動物保護思想、藤原英司・辺見栄訳、(中央公論新社)、150-168頁(2005年)
- 3) ピーター・シンガー：動物の解放、戸田清訳、(人文書院)、321-338頁(2011年)
- 4) 畜産技術協会：平成26年度国産畜産物安心確保等支援事業 採卵鶏の飼養実態アンケート調査報告書、1-4頁(2014年)
- 5) 佐藤洋一郎：食の人類史、(中央公論新社)、232-233頁(2016年)

研究報告

## さぬきうどんのおいしさに関する研究 ～コシの正体を解明する～

津村 哲司、次田 隆志、佐々木来果、林田 唯、矢野かれん

岡山学院大学 人間生活学部  
岡山県倉敷市有城787

次田 一代

香川短期大学 生活文化学科  
香川県綾歌郡宇多津町浜一番丁10番地

### 1. 緒言

讃岐うどんは、そのおいしさの特徴であるコシの強さに加えて、独特の食感をもっており、それは職人技によると言われている。この技術を修得するには、それ相応の訓練を要すると考えられる。これまで讃岐うどんについて数多くの研究報告がなされているが、そのほとんどは研究者自らが製造したうどん、あるいは機械を用いて製造したうどんを試料としており、うどん店の職人によって製造されたうどんを試料とした研究はほとんど見られない。<sup>1~4)</sup> またうどん店の職人によって製造されたうどんと市販品を比較した研究や、原材料の違いに注目した研究も見られない。

本研究においては、香川県内の製麺所に特別に製造依頼した原料の異なる各種生うどんの機器分析と官能評価を行い、これらの結果を解析することにより、さぬきうどんのおいしさ、特にコシについて客観的に評価する方法を見出すことを目的とした。

その結果、讃岐うどんのコシとは、噛み切際の麺の硬さではなく、歯がうどんの表面に触れた直後の荷重の変化、これを弾性率1とし、また、歯によってうどんが切れ始める直前の荷重の変化を弾性率2とし、この弾性率の差がうどんのコシに大きく関与していることが示唆された。

### 2. 方法

#### 2.1 機器分析

物性の測定は、(株)山電製クリープメーター (RE2-3305S) を用いて各種ゆでうどんのテクスチャーを同一試料につき10回測定し、その平均値をその試料の測定値とした。

測定条件は、ロードセル20N、めん用くさび型プランジャー、せん断速度1 mm/sec.とし、試料台は同社製電子式恒温システム (ETC-3305B) により28℃に設定した。破断強度解析は同社製ソフトウェアBAS-3305 Ver.2.4で行った。

#### 2.2 官能評価試験

官能評価は、香川県内短期大学の学生37名を対象に行った。1名を除きすべて女子学生であった。また、33名については香川県出身者であり、残りの4名も四国内の出身者であった。検査時期は平成30年4月に行った。

官能評価の方法は、うどんの「かたさ」、「コシ」、「モチモチ感」、「ツルツル感」については、

ASW100%試料の評価をアンケート表の中央に固定し、これに比較して他の3試料を「弱い」～「強い」の5段階でブラインドテストにより官能評価試験を行った。「総合的好み」（嗜好順位）については4試料の好みの順序を1～4の数字で記入させた。

### 2.3 試料

試料には、香川県内で製造された生うどんを同県内の量販店で購入したものと、購入した生うどんの製造会社と同じ製麺所に依頼して製造してもらった3種類、計4種類のうどんを供試試料とした。なお、原材料および保存方法等の詳細を表1に示した。

表1 供試試料の原材料・保存方法および調整方法

種類	詳細	原材料・保存方法
市販生うどん	香川県内スーパーの冷蔵ショーケース（約6℃）で販売されている（有）日の出製麺所（香川県坂出市）製造の生うどんを試験当日に購入、試験直前まで冷蔵保存。 生めんの10倍量の水をビーカーまたは鍋に入れて18分ゆでた後、20℃の水で洗い（しめる）、供試試料とした。	<ul style="list-style-type: none"> <li>小麦粉、食塩、加工でんぷん、酒精、醸造酢</li> <li>要冷蔵10℃以下</li> <li>製造日は不明。賞味期限は購入日から10日から約30日後</li> </ul>
特製生うどん	原材料の異なる4種類の生うどんを（有）日の出製麺所（香川県坂出市）に依頼して製造。 <ul style="list-style-type: none"> <li>オーストラリア産小麦粉（ASW）100%</li> <li>ASWに加工でんぷん10%添加</li> <li>ASWに加工でんぷん20%添加</li> <li>ASWに加工でんぷん30%添加</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ASW（9.5%濃度の食塩水を小麦粉重量の49%加えて製造）</li> <li>デンプン添加3種（同濃度の食塩水を小麦粉重量の50%加えて製造）</li> <li>市販生うどんと同様の包装をし、製造日当日製造所にて受け取り、試験直前まで冷蔵保存</li> </ul>

### 2.4 統計解析

統計解析は各種官能評価データとテクスチャー測定データを、Excel 2013に入力して整理した後、IBM SPSS Statistics Baseを用いて、官能評価データにおける好みの順位の有意差検定と各データ間の相関行列の算出を行った。

なお、県外出身学生の人数が少ないため、統計処理は出来ないが、香川県出身者と県外出身者の間には図1に示した通り、コシの感じ方について若干の差が見られたものの、他の項目についてはほぼ差は無いと判断し、出身地を考慮せず、1つの集団として統計解析を行った。

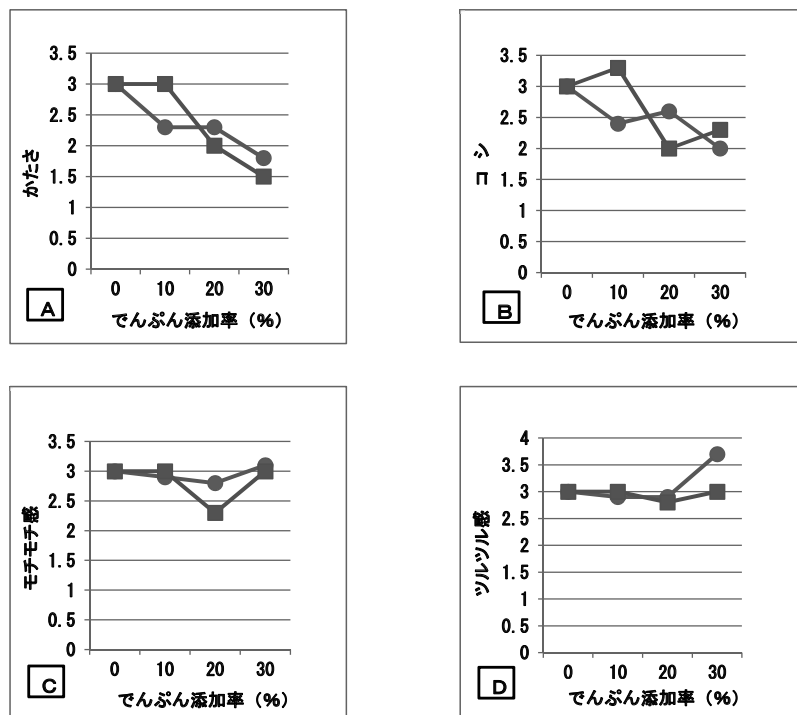


図1 香川県出身者と県外出身者別の官能評価結果

●：香川県出身者 ■：県外出身者  
A：かたさ、B：コシ、C：もちもち感、D：つるつる感



### 3. 結果および考察

#### 3.1 市販生うどんにおける各パラメータの経時変化

市販の生うどんについての茹で直後からの時間経過による破断曲線の結果を図2に示した。破断荷重 (N、ピーク位置の荷重値)、破断歪率 (%、ピーク位置の歪率)、歯がうどんの表面に触れた直後の荷重を弾性率1 (Pa、歪率10~20%の接線の傾き)、歯によってうどんが切れ始める直前の荷重を弾性率2 (Pa、歪率85~95%の接線の傾き) の値が算出された。どのパラメータにおいても時間経過と共に数値が小さくなる傾向が見られた。

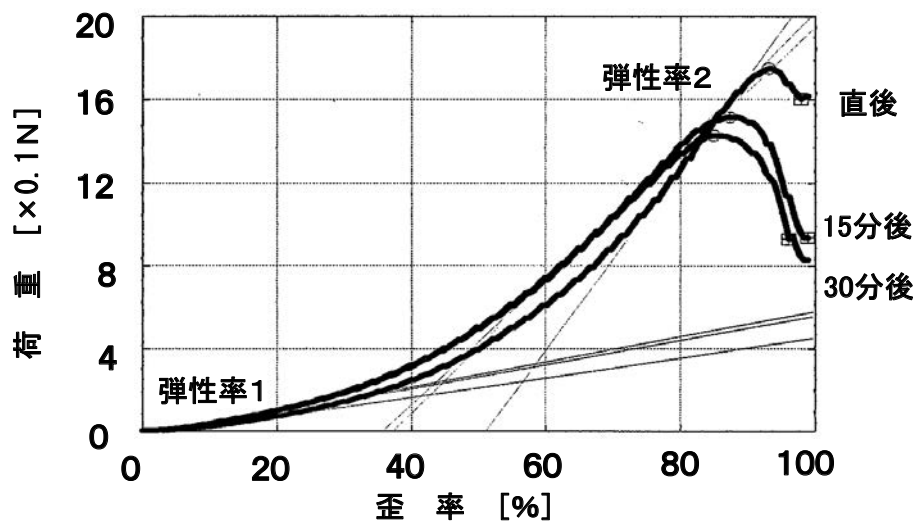


図2 市販生うどんの物性パラメータ

前回の発表で、うどんのコシに関与が大きいことが示唆された弾性率2 - 弾性率1の値 (以下、弾性率変化という) においても<sup>5)</sup>、ゆで上がり直後、15分後、30分後の3つの試料を比較した結果、しめた後の放置時間により、破断荷重と歪率と同様に弾性率変化も低下した。一般的に製造後時間の経過した麺は、柔らかくなりコシが弱くなると判断される。今回測定した項目のうち、何れかのパラメータに低下が見られれば、それが示す物性がコシであると考えられるが、現段階では、すべてのパラメータに低下傾向が見られるので、うどんのコシが何を持ってコシとされるのかまでは結論付けられない。

#### 3.2 官能評価に及ぼす生うどん中のでんぷん添加量について

でんぷん添加量の異なるうどんを製麺所に依頼して製造し、それらについて、まず官能評価を行い、その結果と物性測定の結果から人間がコシと判断する要素が何であるのかを検討することによりコシの正体に近づけないかと研究を進めた。

官能検査の結果、「かたさ」と「コシ」については、でんぷん添加量が増えるにつれて弱くなると評価していた。「モチモチ感」と「ツルツル感」はでんぷん20%添加までは、でんぷん添加量の増加に伴い弱くなっていたが、でんぷん30%添加ではでんぷん無添加よりも強くなると評価していた。

「総合的好み」について、パネルが4種の試料に対して好みの順位を付けたデータに基づき、対応のあるデータ間のノンパラメトリック検定法であるフリードマン検定を行ったところ、4試料の順位間には0.1%水準で有意な差が認められた。さらに、個々の試料間の順位差についてシェッフェの一

表2 特製うどんの官能評価の結果

試料	かたさ	コシ	モチモチ感	ツルツル感	総合的好み
ASW100%	3.0	3.0	3.0	3.0	1.7位
ASW+でんぷん10%	2.4	2.4	2.9	2.9	2.4位
ASW+でんぷん20%	2.2	2.5	2.7	2.9	2.6位
ASW+でんぷん30%	1.8	2.1	3.1	3.6	3.3位

「弱い」を記した左端を1、「強い」を記した右端を5、その間は2～4として入力。総合的好みについては1～4位を入力した。

対比較検定を行ったところ、0.5%あるいは0.1%水準で有意に差が認められ、うどんの好ましさとでんぷんの添加量との関係が示唆された。

「かたさ」と「コシ」の官能検査結果は、非常に類似しており、やはり「かたさ」と「コシ」の違いを「同じ」、言い換えれば、明確に区別できていないことが予想された。

### 3.3 テクスチャーに及ぼす生うどん中のでんぷん添加量について

でんぷん添加量の異なる4種の特製生うどんをテクスチャー測定した結果を表3にまとめた。

破断歪率については若干の低下傾向が認められた。

破断荷重についてはでんぷん添加率の違いによる差はほとんど認められなかった。このことからうどんの硬さに関与する成分はデンプンではなく、たんぱく質、つまりグルテンの影響であることが示唆された。

表3 でんぷん添加率の異なる各種生うどんの物性測定結果

うどんの種類	弾性率1	弾性率2	破断歪率	破断荷重	弾性率変化
	( $\times 10^6$ )	( $\times 10^6$ )	(%)	( $\times 0.1\text{N}$ )	(弾性率2-弾性率1)
ASW100%	1.49	9.94	83.1	19.86	8.45
ASW+でんぷん10%	0.58	6.99	57	18.43	6.42
ASW+でんぷん20%	0.63	5.86	62.1	19.85	5.23
ASW+でんぷん30%	0.58	4.09	61.4	19.66	3.51

一方、でんぷん添加量の増加に伴い弾性率変化は低下し、前述の官能評価試験における「コシ」の低下と「総合的好み」の順位低下に合致していた。前述の官能評価の結果とテクスチャー測定の結果を同一図表内に図式化したものが、図3である。

さらに統計学的にも、でんぷん添加量の異なる4種の特製生うどんのテクスチャー測定における破断荷重、破断歪率、弾性率1、弾性率2、弾性率変化の値と、官能評価試験における「かたさ」、「コシ」、「モチモチ感」、「ツルツル感」の評価点の平均値を合わせて、相関行列を算出した。その結果、「コシ」と弾性率変化の間には0.923という高い相関が認められ、弾性率変化がうどんの「コシ」を表す指標の一つになる可能性が改めて示された。

一方で、官能評価における「コシ」と「かたさ」との間、「かたさ」と弾性率変化との間にも0.95を越える高い相関が示されているにも関わらず、めんのかたさに関係すると考えられる破断荷重と「かたさ」との相関は低く、今回のパネルは「コシ」と「かたさ」を区別せず評価していると推測された。

以上のことから、弾性率変化はでんぷんの増加とともに小さくなり、弾性率変化がコシを表わすパ

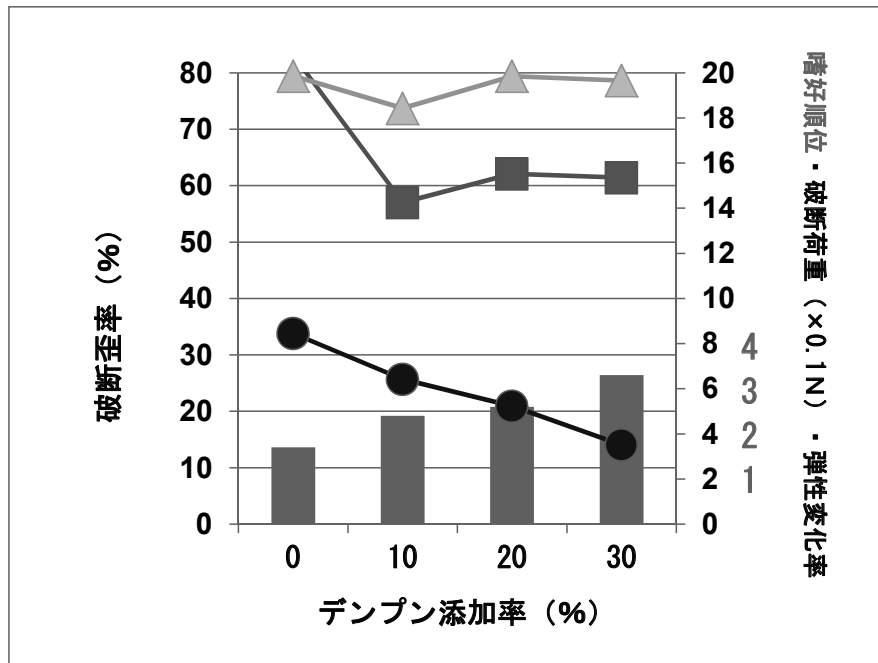


図3 デンプン添加率による各種物性パラメータの比較

■：破断歪率、▲：破断荷重、●：弾性率変化  
棒グラフ：嗜好順位

ラメータであるとする、でんぷん量が少ないとコシは強くなり、多いとコシは弱くなると考えられた。これはでんぷん量が少ないと糊化でんぷんの粘度が低下すると考えられるので麺線表面が軟化し、弾性率1が小さくなることにより弾性率変化が大きくなってコシが強くなると考えられた。

小麦栽培において収穫時の気候により発芽粒が発生した場合、発芽に伴い活性が高まった $\alpha$ -アミラーゼの影響ででんぷんの分解が進み、いわゆる低アミロ現象が起こる。この低アミロ小麦で作った糊化でんぷんは粘度が著しく低下する<sup>6)</sup>。また、アミラーゼ活性と粘度低下の関係については、新原らによる手延べ素麺の実験でも考察されており<sup>7)</sup>、うどんにおいても麺線中のでんぷんの動態がゆでうどんのテクスチャーに影響していると考えられる。

近年、うどんの本場香川では、「熟成麺（女麺）」と称される柔らかい、けれども適度なコシを感じさせる麺が目ざされているが、これは混捏した生地を通常よりも長い時間熟成する製法で作られる。長時間熟成することにより、アミラーゼが十分に働き、練り水に使用する食塩もアミラーゼの阻害剤としては働かず、適度にてんぷんを分解することで低アミロ状態となり麺線表面の軟化を促進し、弾性率変化を大きくしていると推察される。

## 4. 結語

うどんのおいしさの重要な要素に「コシ」があげられる。しかし、コシはしばしば硬さと混同され、「硬い=コシ」があると判断される。このことは表1の官能検査の結果からも伺えた。うどんの美味しさを評価したり、また、議論したりする場面において、コシについての同じ感覚の共有が必要となってくると筆者らは考えている。

前回の研究発表において、市販袋麺をよりおいしく食べる方法として熱湯で再加熱することで「コシ」が戻り、美味しく感じることを報告した。未処理と再加熱の麺線のテクスチャーを機器分析する

ことにより、噛み始めと噛み切る直前の弾性率の差がうどんの美味しさ、つまり、コシに大きく関与していることが示唆された。

さらに今回の研究発表においてでんぷん量を変えて製麺したうどんのテクスチャーを機器分析することにより、弾性率変化に差がみられることが見出され、その差がうどんの好み、つまり、美味しさに比例していることが認められた。

つまり、これまでの研究結果を総合的にみて、うどんのコシは、単に硬さではなく、弾性率変化つまり、噛み始めの弾性率と噛み切る直前の弾性率の差であると結論付けて良いのではないかと考えた。

これまでの実験でうどんのコシについては、弾性率変化を測定することにより、客観的に評価することができそうである。今後は、もちもち感、つるつる感についてもテクスチャー測定により客観的な評価基準をつくり、うどんの美味しさの「見える化」を目指していきたい。

## ■ 謝辞

この研究は公益財団法人 飯島藤十郎記念食品科学振興財団特定課題研究等助成金により行った実験であることをご報告するとともに当財団に厚く御礼申し上げます。

## ■ 参考文献

- 1) 四宮陽子：破断試験によるゆで麺のテクスチャーの特徴を官能評価との関係，日本調理学会誌，**33** (2)，68-73. (2000)
- 2) 岡田久美子，市川朝子，下村道子：手打ちうどんの物性と食味に及ぼす澱粉・活性グルテン添加の影響，日本調理学会誌，**44** (5)，327~336. (2008)
- 3) 真壁優美，中山由佳，谷井潤郎：うどんの性状に及ぼす塩類の影響，日本調理学会，**42** (2)，110-116. (2009)
- 4) 三木英三：うどんのテクスチャー，日本バイオレオロジー学会誌，**20** (2)，32-38. (2006)
- 5) 津村哲司：茹でうどんの物性改善に関する一考察，日本うどん学会誌，**15**，28~34. (2019)
- 6) 渡辺英夫，鈴木修： $\alpha$ -アミラーゼ阻害剤利用による発芽処理小麦の糊化特性の測定，日本食品工業学会誌，**37**，(4)，287~292. (1990)
- 7) 新原立子，米澤大造：手延素麺の厄工程におけるアミラーゼ活性の変化と小麦デンプンの加熱膨潤に対する素麺アミラーゼの影響，日本うどん学会誌，**30** (11)，624~628. (1983)



## ワークショップ

# 日本うどん学会第17回大会企画報告 ワークショップ「うどんの東西とその特徴」

畦地真太郎  
朝日大学経営学部

## 1. 概要

日本うどん学会第17回大会（後援・関ヶ原町）は、2019年9月14日（土）に関ヶ原ふれあいセンター小ホールにおいて開催された。研究発表会の企画として、本年度は参加者全員によるワークショップを実施した。本稿は、その記録と成果を報告するものである。

## 2. 方法

ワークショップは研究発表会の後半、14時45分から16時15分にかけて行われた。参加人数は学会員と一般参加者の非会員を合わせて9名である。

最初に、畦地よりワークショップの趣旨として「関ヶ原を分岐点とした東西食文化の差異」が資料に基づき説明された（図表1、2）。大会会場となった関ヶ原町は様々な東西文化の分岐点とされており、特に明確な食文化の境界線となっている場合が多いことが紹介された。

次に鹿島基彦会員より「海流がうどん出汁の東西格差に及ぼした影響」が話題提供された。鹿島会員は海洋物理学の観点から日本の食文化の東西差についての研究を行っており、一般的に「西は昆布だし、東は鰹だし」と言われる出汁の差異について、海流による物流と鰹の回遊の側面から解説を行った。

以上の説明の後、参加者全員によるワークショップが行われた。ワークショップ・デザインは図表3に示す通りである。

目的は、うどん食文化の東西差異と共通点、その原因を探ることである。ただし、時間の制約が大きいことから、参加者の持つうどんに対する集合知を把握・見える化し、今後の学会における研究を活性化することを挙げた。

実際に行う活動は、図表3「目標」から「議論の進め方」に挙げたとおりである。A0紙に印刷した日本白地図上に、参加者が持つ各地域のうどんに関する知識を付箋に記し貼り付けることで列挙していく。最終的には目的に資することが望ましいが、こちらも時間の制約上、参加者の知識ができるだけ多く表出されていることが望まれた。

この活動において、うどんの定義を厳密に行ってしまうと自由な知識（情報、アイデア）の表出が阻害されると考えられたため、各参加者に幅広く捉えてもらうこととした。一方で、各付箋には、そのうどんの特徴をできるだけ細かく記してもらい、後の分析に役立てることとした。一種のブレインストーミング的な試みであるため、他人の情報を否定することなく、逆にそこから思いついたことをどんどん伸ばして情報を提示していくことが推奨された。

## 関ヶ原を分岐点とした東西食文化の差異

畦地真太郎(朝日大学経営学部)

### 1. 関ヶ原の地理・歴史上の特徴

- ・ 古来「畿内」「外つ国(畿外)」の境界
  - 不破関(会場から徒歩15分)の設置が673年
  - 美濃国(岐阜県)、尾張国(愛知県)は、大和朝廷に味方する豪族「穂積氏」「尾張氏」が有力だった(多数の前方後円墳)→壬申の乱で大海人皇子(天武天皇)側
- ・ 交通の要衝
  - 中山道(大垣-関ヶ原-彦根)、北国街道(関ヶ原-長浜)、伊勢街道(美濃街道/島津退き口)(関ヶ原-養老)、巡見街道(関ヶ原-亀山)の交差点
  - 陸運だけではなく、舟運の要点としても重要→琵琶湖(長浜)-関ヶ原-揖斐川(大垣赤坂)
- ・ 3つの戦乱の激戦地
  - 壬申の乱(627年)
  - 青野原の闘い(1338年)←若干、大垣寄りの場所。南北朝動乱。北畠顕家。
  - 関ヶ原の戦い(1600年)

### 2. 関ヶ原で分かれる東西文化<sup>[1][2]</sup>

- ① 「イモ」は何? → 東はサトイモ、西はサツマイモ。(標準的にはジャガイモ)
- ② トウキビ(標準語)を何と呼ぶか → 東はトウモロコシ、西はナンバン
- ③ エスカレーターはどちら側に立つ? → 垂井駅を境に、東は左側、西は右側
- ④ 畳のサイズ → 東は江戸間、西は京間。(中京地区は中京間)

### 3. 関ヶ原町内で分かれる東西食文化<sup>[3]</sup>

- ① 出汁 → 東はカツオブシ、西はコンブ。日清食品、東洋水産のカップ麺区分境界。立ち食いうどんなどに関する研究結果も存在<sup>[4]</sup>。
- ② 餅 → 東は角餅、西は丸餅。隣接する関ヶ原町と米原市(柏原地区)で明確な違いがある。ただし雑煮は、どちらも餅は焼かず、すまし汁仕立て。
- ③ 肉 → 東が豚肉、西が牛肉。
- ④ メロンパン → 東は「クッキーが乗った丸いパン」、西は「白あんが入った楕円型パン」
- ⑤ すき焼き → 作り方は関ヶ原町側が「関西風」、米原市側が「関東風(割り下)」(東西逆転)。ただし、ネギは東が白ネギ、西は青ネギを使う。
- ⑥ カレーライスに生卵をかけるか? → 関ヶ原町側が「かける(関西風)」、米原市側が「かけない(関東風)」

図表1. 「関ヶ原を分岐点とした東西食文化の差異」

#### 4. 畦地の知ってる岐阜—滋賀間の東西食文化

- ① ハウスのインスタントラーメン「好きやねん」は岐阜では売っておらず、滋賀では売っている。→「鶏ガラだしとかつおだしのうまみをきかせた、あっさりしたしょうゆ味」(ハウス食品 Web サイトより)
- ② ハモは滋賀ではスーパーで売っている。岐阜ではデパートにしかない(平和堂にも置いていない)。
- ③ コンビニおでんの薬味で、岐阜側は味噌か辛子か訊かれる。滋賀側は味噌がない。
- ④ いなり寿司→東は俵型、油揚げの味が濃く、酢飯。西は三角、油揚げの味が薄く、具入りの酢飯。中京は特に酢が強く油揚げの味付けが濃い(豊川稲荷系?)。オークワのいなり寿司は、愛知でも関西風。
- ⑤ 滋賀は伝統的水産発酵食品として「ふなずし」が有名。岐阜は「鮎ずし」が有名で、徳川将軍への献上品とされていた(鮎鮓街道:岐阜—江戸間を5日間で踏破)。岐阜では長く琵琶湖産の稚鮎を河川に放流していた(現在は遡上鮎に切り替え中)。滋賀では子鮎を甘露煮にして食べる。岐阜は北大路魯山人に嫌みを言われるほど大食いをする。
- ⑥ ふなみそ→岐阜ではマブナを大豆と一緒に赤味噌で煮込んだもの。滋賀ではゲンゴロウブナを醤油で煮込んだもの。
- ⑦ 両地域とも共通して、赤飯に甘納豆を入れない、茶碗蒸しに栗が入っていない、ご飯にバターを載せて食べない、コンビニでおにぎりを温めてくれない、羊肉を食べない、春にキトビロが出回らない、ハッカクやコマイが売っていない、ホッケが驚くほど小さいなど、標準的ではない部分が多々見られる

#### 5. 関ヶ原以外の東西文化分岐点

- ・ 矢作川・木曾川・木曾山脈→三河—尾張、長野—岐阜の境界。
- ・ 天竜川・糸魚川(フォッサマグナ)  
語彙、イントネーションなどの方言の違いや、(食文化も含めた)モノ・コトの境界になっている場合がある。(例:うなぎの蒲焼き調理法、牛頭天王信仰のあり方など)

#### 参考文献

- [1] 徳川宗賢(編), 日本の方言地図, 中央公論社, 1979.
- [2] 松尾一(監修), 岐阜「地理・地名・地図」の謎, 実業之日本社, 2015.
- [3] はびろネット, 滋賀・岐阜県境をもっと面白くする食文化データブック, 未公刊(頒布品), 2017.
- [4] 奥村彪生, 日本めん食文化の一三〇〇年, 農文協, 2009.

図表2. 「関ヶ原を分岐点とした東西食文化の差異」

日本うどん学会第17回大会(14 Sep 2019) in 関ヶ原

### ワークショップ「うどんの東西とその特徴」

#### 目的

日本各地のうどんの特徴を配置し、共通点を整理することにより、うどん食文化に“東西差”があるか、あるとしたら何が差の要因になっているかを探る。

(裏テーマ)日本うどん学会の持つ、全国のうどんに対する集合知(背景知識/メタ知識)を表出し、見える化する。

#### 目標:ワークショップ終了時に何ができていればいいか?

1. 日本地図上に、できるだけ多くの地域のうどんとその特徴が列記されていること
2. 各地域間での、うどんの共通する特徴と異なる特徴をまとめ、“東西差”が存在するか、存在するとしたらどこが東西差の境界になっているかを考察すること
3. どのような要因が、その特徴の差に寄与しているかを分析すること

#### 時間進行(おおよその時間割です。①②を同時進行してもかまいません)

##### ① 16時00分まで(45分間)

ポストイットに自分の知っている地域のうどんと、その特徴をできるだけ多く書いて、白地図上に貼り付ける。(発散的フェイズ)

##### ② 16時00分から16時15分まで(15分間)

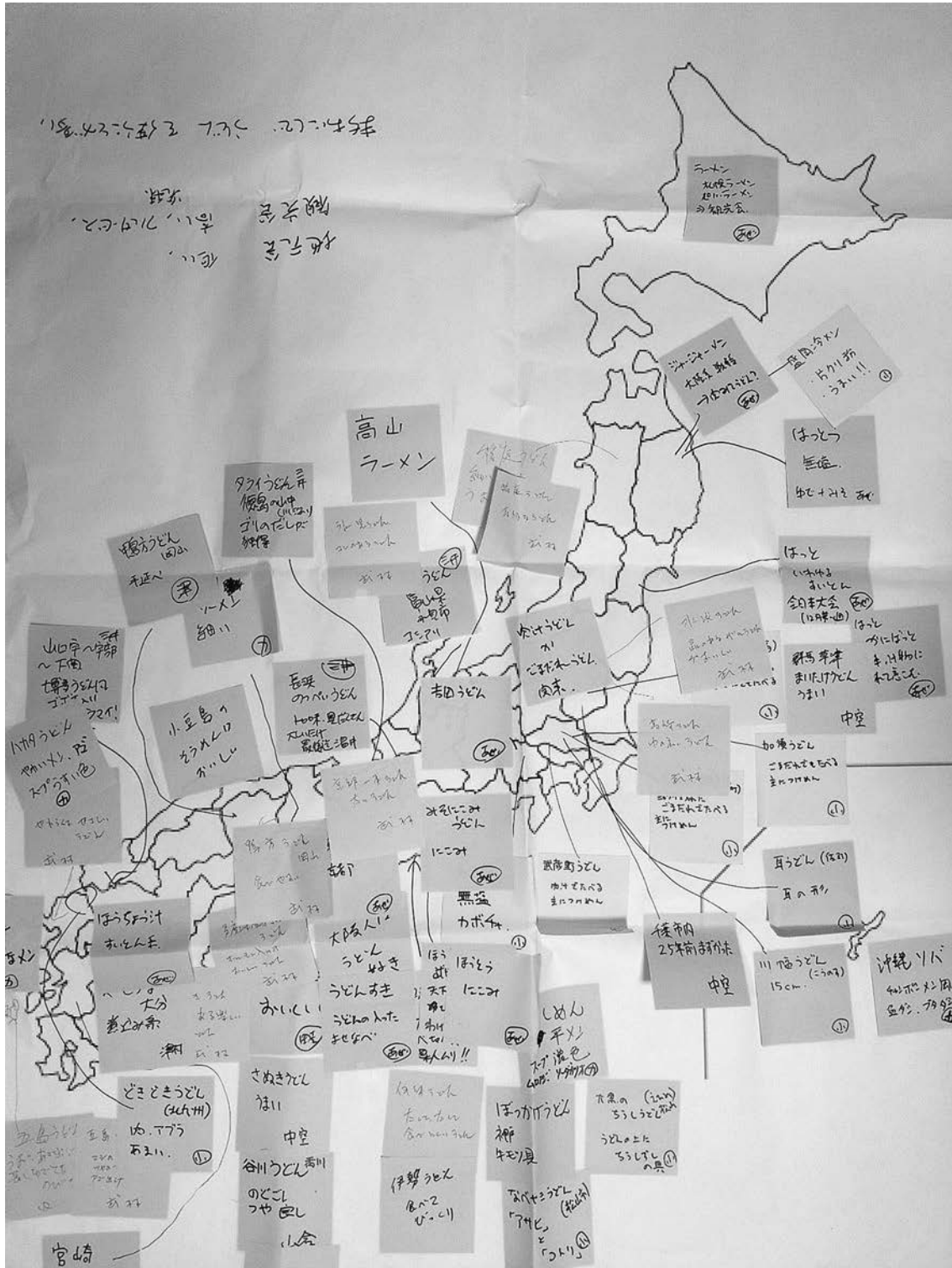
うどんの東西差について、1つで良いので明確な結論を見つける。(収束的フェイズ)

#### 議論の進め方:

- ① この議論での“うどん”の定義については、各参加者の研究内容に応じて幅広く捉えてください。(例:畦地の場合;きしめん、ほうとう、はっとう→○。そうめん、ラーメン、沖縄そば→×)
- ② 各うどんの特徴1つにつき1枚のポストイットを使ってください。(例:「塩分濃度が高い」「茹で時間15分程度」「出汁はいりこ」など)
- ③ 他の人の書いたことを元に、どんどん追加情報を書いてください。(例:「出汁は昆布も使う」「薄口醤油」「つけ汁は濃口醤油」「醤油のみ」など)
- ④ 後の学会の発展に寄与するために、ポストイットには名前を書いてください。(例:睦)

ワークショップ進行参考資料:日本ファシリテーション協会「場のデザイン」

図表3. 参加者へ配布された「ワークショップの場のデザイン」



図表4. ワークショップ後の白地図



### 3. 結果

活動後の白地図は図表4に示した通りである。図示による清書は困難であるため、以下に都道府県ごとに整理した内容を提示する。

都道府県	付箋標題	内 容
北海道	ラーメン	札幌ラーメン、旭川ラーメン→観光食
岩手県	ジャージャー麺	大陸系、戦後→肉みそうどん?
	盛岡冷麺	片栗粉、うまい!!
	はっとう	無塩、ゆで+味噌
秋田県	稲庭うどん	細い、出汁あっさり、うまい、高級なうどん
宮城県	はっど	いわゆるすいとん、全日本大会(12月第1週)、かにばっど、基本汁物に入れて煮込む
群馬県	まいたけうどん	草津、うまい
	水沢うどん	品のあるざるうどんがおいしい、加水率が高い、ごまだれで食べる
	高崎うどん	幅の広いうどん
栃木県	耳うどん	佐野、耳の形
埼玉県	川幅うどん	鴻巣、15cm
	すったて	川島町、キュウリを入れたごまだれで食べる、主につけ麺
	加須うどん	ごまだれでもたべる、主につけ麺
	武蔵野うどん	肉汁で食べる、主につけ麺
千葉県		25年前まじった
山梨県	ほうとう	無塩、カボチャ、煮込み、武田信玄伝説(観光)
	吉田うどん	太い、遊園地で食べる(観光)
愛知県	きしめん	平麺、スープが濃色、ムロアジ、ソーダガツオ
	味噌煮込みうどん	煮込み
岐阜県	高山ラーメン	
三重県	伊勢うどん	太くて太くて食べにくいうどん、食べてびっくり、香川県人には無理
富山県	氷見うどん	コシのあるうどん、
滋賀県	のっぺいうどん	長浜、とろみ、具たくさん、大しいたけ、最後まで温かい
京都府	一本うどん	太いうどん
	京風うどん	
大阪府	うどんすき	うどんの入った寄せ鍋、大阪人はうどん好き
兵庫県	ぼっかけうどん	神戸、牛モツ具
	播州そうめん	細い
岡山県	鴨方うどん	手延べ、食べやすい
徳島県	タライうどん	徳島の山中・川沿い、ゴリの出汁が独特
香川県	さぬきうどん	うまい、おいしい、やっぱりおいしい、コシのある楽しいうどん
	多度津鍋ホルうどん	ホルモン入りの美味しいうどん
	谷川うどん	のどごし、つやよし
	そうめん	小豆島、おいしい、細い
愛媛県	大黒のちらしうどん	うどんの上にちらし寿司の具
	鍋焼きうどん	「アサヒ」と「ことり」が有名
山口県		山口～宇部～下関にかけてのうどんは博多うどん風、ゴボ天入りでうまい

都道府県	付箋標題	内 容
福岡県	博多うどん	柔らかくて優しいうどん、やわい麺、アゴスープの薄い色
	どきどきうどん	北九州、肉、アブラ、あまい
大分県	ほうちょう汁	すいとん系
	やせうま	煮込み系
	ダゴ汁	小麦のザツな麺
長崎県	五島うどん	うまい、コシのある乾麺、ツヤのあるアゴ出汁、長く茹でてものびない
宮崎県	かまあげうどん	
沖縄県	沖縄ソバ	チャンポン麺風、魚ダシ、豚ダシ

## 4. 考察

全国のうどん（に類する料理）が、ほぼ網羅的に示される結果となった。少人数の参加者による活動だったため、もちろん日本にある全てのうどんが出ていたわけではない。一方で、上述のように整理・図示することによって、研究対象とするべきうどんのモレ・ヌケを検討することが可能になる。その意味では、価値のある活動成果が得られたとすることができる。

参加者の属性や研究テーマが色濃く表れた結果となっている。上述の整理では情報提供者の表示を省いたが、関東地方については小島和男会員、はっとう関連は畦地が主に情報提供している。また、多くの参加者が香川県出身者ということもあり、讃岐うどんを中心とした四国のうどんの情報が多く見いだされた。過去の学会大会開催地に関する情報も多く見られる。

うどんの定義を取えずに行った活動であるが、大きくは「小麦粉を湿加熱した食品」の枠内に入っているように思われる。北海道ラーメンや沖縄ソバをうどんに入れて良いのか、盛岡冷麺（馬鈴薯や緑豆デンプンが主）はどうかという疑問は残るが、これについても新たな研究の端緒となる可能性がある。

うどん不在県の存在が明確になった。参加者が少数であることから断言はできないが、山形・福島・新潟・長野の各県や、鳥取・島根・広島県の各県にまたがる広範囲の地域で、うどんが確認できなかった。例えば青森県ではうどん状の伝統食が“はっとう”と呼ばれているなど、（名物）うどんとしての情報が出てきていないという可能性もある。一方で、山形・福島・長野は蕎麦処として有名な地域でもあり、実際に直接競合することによって有力なうどんが存在していない可能性も高い。うどんの有無（食習慣が盛んか否か）の地域差についても、今後の研究課題として有望であろう。

今回の活動は、残念ながら発散的に情報を提示するフェイズに留まり、本来の目的であるうどんの東西差の原因を探るまでには至らなかった。ただし収束フェイズの議論を行うことにより、観光食としてのうどんの役割がクローズアップされることとなった。一般的に地域食・地元食は価格が低い。たとえば讃岐うどんでは1食200円前後の店も多く、他地域でも地元の間人が高価なうどんを日常的に食べている場合は少ない。しかし観光食として脚光を浴びることにより、食単価は上がり、例えば1食1000円前後のうどんも現れることになる。ただし、地元食はセルフ・立ち食いなど低サービスで低価格を維持しているのに対し、観光食はフルサービス（例えば座敷に通され、他の名物料理の小鉢がつくなど）となる。このように食単価・客単価を上げることにより、町おこしの一環として名物うどんを創作する地域もあるという意見があった。うどんに限らず麺類は具材を豪華にすることにより、観光者の興味をそそり、簡単に食単価を上げることができる（例えば北海道でよく見かける、カ

ニやエビなどが乗った海鮮ラーメンなど)。観光化と伝統の関係性については、常に観光学（観光社会学）で議論となるテーマだが、例えば讃岐うどんの変容に関しては定点的・経時的な観測と分析が為されてもよいように思われる。

最後に、関東地方には胡麻だれや肉汁のうどんが多いという発見があった。これについては主に小島会員がもたらした情報に立脚するが、興味深い地域性だと思われるので、末筆ながら記しておく。

日本うどん学会 第17回

# 総 会 報 告

日 時 令和元年9月14日（土） 13時00分～13時25分

場 所 関ヶ原ふれあいセンター 1階小ホール

議 題 審議事項

- (1) 本部事務局および銀行口座引継ぎ完了が報告された
- (2) 会員数および入退会報告が承認された
- (3) 2018年度の活動報告および収支決算報告が承認された
- (4) 2019年度の活動報告および活動予定、収支予算案が承認された
- (5) 学会誌の投稿規程の改定について原案通り承認された
- (6) 2020年度第18回全国大会について承認された  
開催場所 学習院大学（東京都）  
開催時期 令和2年9月予定
- (7) その他  
山崎泉理事の退任および小島和男評議員の理事就任について

## 日本うどん学会 役員名簿

役 職	氏 名
会 長	武林 正樹 (株式会社セント・レディス)
副 会 長	植田 和美 (四国大学)
副 会 長	鹿島 基彦 (神戸学院大学)
副 会 長	津村 哲司 (岡山学院大学)
理 事	畦地真太郎 (朝日大学)
理 事	小島 和男 (学習院大学)
理 事	出口 竜也 (和歌山大学)
理 事	峯俊 智穂 (立命館大学)
監 事	上原 里美 (下仁田ミート株式会社)
監 事	松井 隆 (おいしこく株式会社)
評 議 員	内海 武彦 (医師)
特別会員	上田 喜博 上戸 文洋 佃 昌道 三宅 耕三 森貞 俊二

理事名、監事名、特別会員名は五十音順による (令和元年9月14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術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

(事務所)

第4条 本会の事務所は神戸市西区伊川谷町有瀬518神戸学院大学内鹿島研究室に置く。

(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、かつ学術的・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3種類とする。

- (1) 正会員  
大学・短期大学等の教育機関又は企業等において、うどんをはじめとする麺文化に関する研究に関心のある者。
- (2) 賛助会員  
本会の目的に賛同し、本会の事業に協力する者。
- (3) 特別会員 (顧問)  
本会の創設と発展に大きく貢献した者

第8条 会費の年額は次のとおりである。

- (1) 正 会 員 4000円
- (2) 賛助会員 1口10000円以上 (1口以上)
- (3) 特別会員 年会費免除  
会費の納入は毎年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・副会長代理は会長を補佐する。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。本部事務局は会計を担当する。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、再選を妨げない。役員に欠員が生じたとき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を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) その他本会の運営上重要な事項

**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4月1日に始まり、翌年3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。
  4. 改正は平成30年9月17日から実施する。
  5. 改正は平成31年3月28日から実施する。

<本部事務局>

〒651-2180 神戸市西区伊川谷町有瀬518

神戸学院大学内 鹿島研究室 鹿島基彦

メール：kashima@human.kobegakuin.ac.jp

TEL/FAX：078-974-4094

# 日本うどん学会誌「うどん道」

## (Journal of Japan Udon Association, Udon-do)

### 投稿論文規程

#### 1. 投稿論文の種類等

- (1) 本誌に掲載する投稿論文は、原著論文、研究報告、調査報告とし、他の学会誌等に掲載されていないものであり、かつ投稿中でないものに限る。
- (2) 原著論文とは、独創性・新規性があり、かつ学術的に価値のある事実を含むものとし、英文表題、英文要旨、キーワード等を記載する。
- (3) 研究報告とは、原著論文としてはまとまらないが、独創性・新規性があり、うどん学会において口頭発表されたものとする。
- (4) 調査報告とは、原著論文には相当しないが、実践・調査研究で得られた価値の高いデータを含む論文や、多量のデータの統計解析を行い、うどんの研究・文化・発展に役立つものとする。
- (5) 投稿論文は和文または英文とする。
- (6) その他として依頼記事、巻頭言、主張、エッセイ、啓発記事等を掲載する。

#### 2. 著者

論文の筆頭著者は会員資格を必要とするが、共著者はその限りでない。

#### 3. 執筆形式

- (1) 論文の執筆はワープロソフト（Microsoft Word）を使用し、電子ファイルで提出する。
- (2) 論文の分量は制限を設けませんが、本誌15ページを超えた場合は実費を徴収する。
- (3) 論文の印刷は原則として白黒印刷とし、カラー印刷を希望する場合、費用は個人負担とする。
- (4) 執筆用紙はA4縦版の横書きとし、上余白を35mm、下・左・右余白を30mmに設定し、1枚当たり43文字×39行で印字する。

#### 4. 原稿の書き方

- (1) 原著論文の場合は、本文の前に、タイトル（和文）をセンタリングし、MSゴシック14ポイントで記載する。次に著者名（和文）、所属（和文）、所属先住所（和文）、タイトル（英文）、著者名（英文）、所属・所属先住所（英文）、筆頭著者の連絡先E-mailをセンタリングし、MS明朝10.5ポイントで記載する。共著の場合は、全員の氏名と所属・所属先住所を記載する。次に、200ワード程度の英文抄録とキーワード（和文および英文）をMS明朝、センタリングで記載する。
- (2) 研究報告、調査報告の場合は、本文の前にタイトル（和文）をセンタリングし、MSゴシック14ポイントで記載する。次に著者名（和文）、所属（和文）、所属先住所（和文）をセンタリングし、MS明朝10.5ポイントで記載する。共著の場合は、全員の氏名と所属を記載する。
- (3) 本文は、MS明朝 10.5ポイントで記載し、本文において、章・節等の記号を付ける場合は、  
章に当たるものについては、1. 2. 3.  
節に当たるものについては、1.1 1.2 1.3  
項に当たるものについては、(1) (2) (3) とする。
- (4) 図・表・写真は別々のものとして、それぞれ一枚で完結した解像度200dpi以上のpctかjpgファイルとし、本文中の挿入位置を図・表・写真を記したファイル中に示す。注解についても同ファイル中に記述する。

(5) 用語は概ね次に従う。

年次は西暦、英数字は半角、動植物名はカタカナ、単位は慣用単位、外国人名は英語、化合物名はカタカナとする。

#### 4. 注釈の表記

注釈は脚注とせず、注1)、注2)・・・のように通し番号を付け、本文中の該当箇所に上付き添え字でその番号を記し、注釈文は本文末にまとめて記載する。以下にその例を示す。

{本文中の例}

これらは群馬県の主に中毛～東毛の一部である<sup>注1)</sup>。

{本文末の例}

##### 注釈

注1) 北毛—沼田市、渋川市、北群馬郡、吾妻郡、利根郡

中毛—前橋市、伊勢崎市、佐渡市

西毛—高崎市、藤岡市、富岡市、安中市、甘楽市、多野郡

東毛—桐生市、太田市、館林市、みどり市、邑楽市

#### 5. 引用・参考文献の表記

引用・参考文献には 1)、2)・・・のように通し番号を付け、本文中の該当箇所に上付き添え字でその番号を記す。また、文献名は本文末にまとめて記載する。以下にその例を示す。

{本文中の例}

破断応力は茹で後2時間までは有意に減少するが、4時間以降の有意差は無かったと報告している。<sup>1)</sup>

{本文末の例}

##### 引用・参考文献

1) 著者名：論文題名、雑誌名、巻・号・頁（出版年）

2) 著者名：論文題名、書名、（出版社）、頁（出版年）

インターネットのWebサイトを引用する場合は、公的機関のサイトに限って引用を記載し、アクセスした年月日を記載する。以下にその例を示す。

{Webサイト引用の例}

厚生労働省：食中毒統計調査 <https://www.mhlw.go.jp/toukei/list/112-1.html>（2019年9月14日アクセス）

#### 6. 論文査読審査

原著論文の掲載に当たっては2名の審査員によって審査される。詳細については別途定める。

#### 7. 英文校閲

英文抄録は、しかるべき英文校閲を経たものを提出する。著しく不備なため委員会でチェックを行った場合は費用を申し受ける。英文の論文の場合は、英文校閲を受け、投稿時に証明書を提出する。

#### 8. 著作権

本紙に掲載された記事の著作権および著作隣接権は日本うどん学会に帰属する。

#### 9. 投稿原稿の送付先および提出方法

日本うどん学会 事務局 神戸学院大学人文学部 鹿島研究室

〒651-2180 神戸市西区伊川谷町有瀬518

E-mail : kashima@human.kobegakuin.ac.jp TEL : 078-974-4094



別表 原著論文の構成

項目	内 容
タイトル	タイトル（和文） 著者名（和文） 所属・所属先住所（和文） タイトル（英文） 著者名（英文） 所属・所属先住所（英文） 共著の場合は、全員の氏名と所属を記載 筆頭著者の連絡先E-mail
英文抄録	200ワード程度
キーワード	3～5個（和文および英文）
本 文	1. 緒言（はじめに） 2. 方法 3. 結果 4. 考察 5. 結語（まとめ） 謝辞 引用・参考文献
表・図・写真	A4版用紙に各1枚 タイトルを表は上、図・写真は下に書く。

賛 助 会 員

昔なつかし

さぬき多度津のご当地B級グルメ **多度津 鍋ホルうどん** 発売元

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

代表取締役社長 武林正樹

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

<http://www.stladys.com>



お祝い事に、御歳暮に

紅白の **さぬきうどん** をどうぞ。

株式会社

**めりけんや**

お得な情報は

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>

賛 助 会 員

「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  
貳拾伍圓

「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。  
地元香川の繁盛店で大きな支持を頂いている讃岐うどん用代表的銘柄(当社)。

※ 入会順に掲載しています。

## 第18回 全国大会予告

第18回全国大会の概要は以下のとおりです。

日 時 2020年9月20日（日）

場 所 学習院創立百周年記念会館3階（予定）  
（東京都豊島区目白1-5-1 学習院大学）

テーマ 「どんどんうどんを学問しよう！」

—学問とは何か？うどんを学問するとはどのようなことか？—

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かけていただき、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9月19日（土）午後7時より、西新宿の「讃岐うどん大使 東京麺通団」にて予定しております。

### 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削減のため、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 津村 哲司（委員長）  
          畦地真太郎  
          植田 和美  
          上原 里美  
          松井 隆

※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 武林 正樹

---

2020年 3月31日発行

<本部事務局>

〒651-2180 神戸市西区伊川谷町有瀬518

神戸学院大学 鹿島研究室

メール：kashima@human.kobegakuin.ac.jp

TEL/FAX：078-974-4094

---

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

# 日本うどん学会 入会申込書（一般用）

※1

年 月 日

ふりがな				生年月日
氏名				A D 年 月 日生
現住所	〒			
TEL		FAX		e-mail
所属				役職
所在地	〒			
TEL		FAX		e-mail
主な 職歴・研究歴	年	月		
最終学歴	※2			
主な 研究業績	※3			
推薦者	※4			

印

（切り取り線）

- ※1 入会申込書は直接学会事務局まで郵送してください。
- ※2 無記入でもかまいません。
- ※3 教育者・研究者のみ記入してください。
- ※4 推薦者を得られない場合は空欄にしてください。
- ※5 賛助会員の申し込みも本入会申込書を利用してください。

