

日本うどん学会誌

# うどん道

第19号

Mar., 2023



日本うどん学会

Japan Udon Association since 2003

2023年3月吉日

日本うどん学会 会員各位

日本うどん学会本部事務局

2023年度会費納入のお願い

謹啓 新型コロナウイルスの収束が見えない中、皆様におかれましては嘸かしご不安な日々をお過ごしのことと存じます。また、平素は本学会運営に格別のご高配を賜り、厚く御礼を申し上げます。

下記の通り、次年度の会費を下記口座充てにお振込みくださいますようお願い申し上げます。なお、過年度の会費が未納の場合は、次年度分と合わせてお納めいただけると幸甚です。

謹白

記

- 1, 会費の有効期間 2023年4月1日～2024年3月31日
- 2, 会員種別と会費 賛助会員（企業等）10000円、正会員4000円、学生会員2000円
- 3, 納入期限 2023年5月31日
- 4, 納入の方法 同封の振込用紙をご利用頂き、会員名と入金額をご記入の上ご送金ください。なお、手数料はご負担くださいますようお願い申し上げます。  
振込先：郵便振替口座番号 01680-4-75303  
加入者名：日本うどん学会  
本学会発行の領収書が必要な場合は、振込用紙に記載するか下記までお知らせください。
- 5, 住所変更等 住所、E-mail等に変更があった場合は、本部事務局までご連絡ください。全会員対象にしたメーリングリストを立ち上げ、各種連絡を送信しておりますので、特にE-mailアドレスをご登録されていない会員の皆様はご連絡いただけますようお願い申し上げます。

《注意》

令和4年度を含め、過去3年間にわたり、会費の納入が確認できない会員様においては、学会誌「うどん道」の送付は出来ませんので、ご注意ください。

《日本うどん学会 本部事務局代行》

〒501-0296

瑞穂市穂積 1851-1 朝日大学経営学部

畦地真太郎（あぜち しんたろう）

電話・FAX：058-329-1319

---

---

# 目 次

---

---

## <大会テーマ>

### 「全国のうどん、ドンと来い東京へ！」

ご挨拶「第19回全国大会を振り返って」(会長 武林正樹).....	1
討 報「松井氏を偲んで」(津村哲司).....	2
第19回全国大会プログラム概要.....	4
<原著論文>	
「うどん／脱構築」.....	5
小島みく	
<研究報告>	
「饅飩坂 —混沌とした饅飩坂と芋洗坂—」.....	16
上原里美 (下仁田ミート株式会社)	
<基調講演リポート>	
「基調講演を聞いて」.....	30
小島和男 (学習院大学)	
総会報告.....	32
役員名簿.....	33
会則.....	34
投稿規程.....	37
賛助会員.....	40
第20回全国大会予告.....	41

---

---

## ご挨拶

### 第19回全国大会を振り返って

日本うどん学会

会長 武林 正樹



2020年の大会はコロナ禍で余儀なく中止、そして2021年はコロナ収まらずウェブでの大会でした。今年は何とかなりアルな大会を開催したいとの一念で無事開催することが出来ました。当番校の学習院大学の小島先生をはじめ、事務局の畦地先生他関係者の皆様方には感謝感謝です。また、今回は基調講演に学習院大学OBの重野和稔氏にご登壇いただき、特に「東京麺通団」開業時の苦労話等々、大変興味を引く実務家の話もあり、非常に感銘を受けました。大会前日に9月17日の夜には重野氏にも参加して頂き「東京麺通団」で前夜祭も行い、私もその当時「東京麺通団」の役員もしており、久しぶりに懐かしいうどんも頂きました。

大会当日は、生憎の台風接近もあり時間的にも制限のある大会となりましたが、研究報告では、久しぶりに佃先生の報告もあり、また上原先生の継続性のあるご発表も大変興味深い内容でした。益々今後の発表にも期待したいものです。

3月には、当会監査委員の松井氏の訃報がありました。初代会長三宅耕三先生より松井氏の発表予定だった研究文があるとの連絡を受け、本号にて津村先生に協力して頂き発表の場としました。松井氏のご冥福を祈るばかりです。

2023年の大会場所は現状未定ですが、コロナ禍もウィズコロナに移行するものと思われます。皆様方には決まり次第ご案内できるものと思います。

最後に大会開催に協力して頂いた皆様方に改めて御礼申し上げます。次回大会での再会を楽しみにしております。

2022年12月吉日

## 訃 報

### 松井氏を偲んで

岡山学院大学

准教授 津村 哲司

その知らせは突然でした。令和4年4月30日、事務局を代行して頂いている畦地先生より、電子メールの連絡があり、松井氏が亡くなられたというのです。その内容は「理事・会計監査担当の松井隆さんが、3月31日にお亡くなりになったとの連絡を、奥様から受けました。」という信じがたい連絡でした。

その時期は学会誌「うどん道」の発刊に向けて大詰めを迎えており、最終確認のやり取りを松井氏とも行っていたところでした。3月22日のメール連絡が最後の連絡となりました。

今思い出されるのは、うどん学会の金沢大会では、香川から私の自家用車に同乗して頂き、途中、SAで休憩を入れながらではありますが、あれやこれやうどんとは関係のない話まで、議論を重ねながら、一日かけて金沢へ行ったことを思い出しました。

その他、松井氏とはプライベートでも何度もお酒をご一緒する仲で色々と勉強させていただきました。ご存じの通り松井氏と言えば、長年にわたりうどん業界で活躍されてきた逸材ですが、その博識ぶりはうどんだけには止まらず、私もうどんから原発問題のお話まで彼からご教授頂いた知識は私の宝であります。

長年勤めた「讃匠」を退職後は、独りで「おいしこく」を開業し、香川伝統野菜の1つ「香川本鷹トウガラシ」の普及に努められました。

後に分かったのですが、うどん学会においても研究報告の準備をしていたようで松井氏原稿が見つかりました。今となってはご本人の承諾をとることは出来ませんが、この場を借りて是非ご紹介させていただきたいと存じます。

(タイトル)

うどんの歴史

(本文)

中国から伝来した？

うどんの伝来には諸説あるが、ここでは二つの説を紹介したい

一つ目は唐から帰国した空海（弘法大師）が、現在の香川県綾川流域に伝えたという説だ。<sup>さくへい</sup>索餅と呼ばれる唐菓子<sup>からくだもの</sup>または小麦粉を団子状にしたものを持ち帰ったとされる。空海の姉が滝宮（香川県綾川町）に嫁いでいることなどから、ここで水車を用いて粉を挽き、うどんが作られるようになったという「滝宮発祥地説」がある。一方、滝宮を流れる綾川の下流にある府中町（坂出市）は7世紀に国府が置かれた場所で、水車群が存在していた。ここで小麦が挽かれ、うどん作りが始まったとする説もある（郷土史家の、山田竹系著：「随筆うどんそば」1977年出版）。いずれにせよ、香川がうどん発祥の地とする説となっている。

もう一つは、鎌倉時代の<sup>えんじ</sup>円爾（<sup>しょういちこくし</sup>弁円、聖一國師）が宋からうどん、そばを博多に伝えたという説だ。



福岡市博多区じょうてんの承天寺には『うどん そば饅頭蕎麦発祥之地』という石碑があり、この寺の僧である円爾が、うどん・そばの製粉技術を宋から持ち帰ったとされている。

### 原型は室町期に整う

我々が食べているうどん（小麦粉に塩水を加え、生地を鍛えて寝かせて、めん麺棒で伸ばして切つてゆ茹でて食べる）は、室町時代半ばにはあったとされる。ということは、麺棒や打ち板（めん麵板）などの道具がすでに存在していたということになる。麺棒に似た発音の言葉が、室町時代に編纂された国語辞典『うん ぼ いろ は し ゅ う運歩色葉集』に収録されている。打ち板を作るための工具「だい かん な台鉋」の普及は16世紀頃とされる。

1643年刊行の『料理物語』は江戸時代の料理書で、切り麦、麦切りの作り方が書かれている。「うどん」という記述はないが、切り麦は麺の切り幅が細い小麦原料の麺のことで、麦切りは大麦原料の麺である。味付けは今のようなだし汁ではなく、みそベースのタレ状のものだった。

現在のしょうゆに近いものは室町中期に作られるようになった。そして室町後期になると醸造の工業化が始まり、江戸時代に醸造技術も発展する。こうしたしょうゆの普及に伴って、麺類の食べ方もみぞだれ風のものからだし汁に変わっていった。

### 元禄期以降、全国へ

うどん屋は、元禄年間（1688～1704年）には全国的に存在していたようだ。同年間に、絵師の狩野清信が金刀比羅宮（香川県琴平町）の例大祭の様子を描いた「金毘羅祭礼図屏風」からは3軒のうどん屋が見て取れる。また、江戸時代に作られた古典落語『時うどん』に登場するほど、うどんはすでになじみ深い食べ物となっていた。

全国に「ご当地うどん」があるが、これらは諸藩の産業奨励政策に加え、庶民の寺社参りや大名の転封（国替え）、参勤交代などの影響を受けながら発展していった（稲庭うどんは、参勤交代の際、秋田藩主が幕府に献上していたという）。数ある全国のうどんの中で「さぬきうどん」が全国区で有名になったのは江戸時代にブームになった「金比羅参り」によるものだといわれている。

（日本うどん学会監事 松井隆）

最後になりましたが、謹んで哀悼の意を表しますとともに、心よりご冥福をお祈り申し上げます。  
合掌（唱）

日本うどん学会

## 第19回全国大会 プログラム概要

日 時 令和4年9月18日（日）13時00分～16時30分  
場 所 学習院大学 北2号館 10階 大会議室  
統一テーマ 「全国のうどん、ドンと来い東京へ」

プログラム（敬称略）

開会挨拶 武林正樹（会長）

会員総会・事務局連絡

### 第一部 基調講演

「麺通団の立ち上げに関わったご経験をはじめ、貴重なお話をお伺いします。」

重野和稔（株式会社Rash Forward 代表取締役）

休 憩

### 第二部 研究報告

① 「コロナ禍におけるうどんイベントの状況、年明けうどん大会を中心に」

佃 昌道（高松大学）

② 「饅頭坂 —混沌とした饅頭坂と芋洗坂—」

上原里美（下仁田ミート株式会社）

③ 「うどん／脱構築」

小島みく

閉会挨拶 武林正樹（会長）

## うどん／脱構築

小島 みく

## Udon / Deconstruction

Miku Kojima

tetuka031@gmail.com

This paper discusses methodological issues in the study of udon and other food culture studies to date. The first problem in exploring udon and other types of noodles is defining what constitutes these products. Although existing definitions are self-evident at first glance, researchers have never been successful in their efforts toward a definitive description. Here, we point out the possibility that the efforts themselves are fraught with fundamental fallacies. Assuming the existence of the concept of udon or noodles is an act of eliminating any idea that deviates from the scope of such a concept and selecting only those notions that fit it. The reality, however, is that the characteristics of food culture cannot be grasped with such fixed views. Food culture is always in flux, thereby rendering academically accurate discussions of the “origin of noodles” impossible. Given that the concept of noodles itself has not been established, no associated history exists. We must break away from conventional research methods that prohibit departure from a single story. This endeavor requires, as asserted in this paper, thinking about food culture in a deconstructive manner. Such an orientation will enable us to approach food cultures and populations outside of the mainstream, thus fostering a superior position from which to create and preserve records.

キーワード：めん、食文化研究の方法論、歴史的起源の研究

Keywords: noodle, methodology of food culture research, research on historical origins

### 1. うどんの定義について

めん類の一種であるうどんを研究対象とするにあたり<sup>注1)</sup>、まず問題となる事柄の一つに「うどんとは何か」ということがある。「うどんとは何か?」と問われたなら、「小麦粉を原料に、めん状に成型した食べもの」といった説明がされるだろう。しかし、小麦粉をめん線状に成型した食べ物はうどんに限らず多く存在し、ラーメンやスパゲティ、そうめんなどもその定義に当てはまる。そうした他の小麦めんとうどんを区別することができる定義としては、岡田哲氏の『コムギの食文化を知る事典』で「めん生地を薄く延ばし、そうめんのように、①油は用いず、②グルテンの形成を強靱にする食塩だけを加え、③手で延ばすのではなく、包丁でめん線状に切る切りめん<sup>1)</sup>」といった定義が提案されている。

つまり、ラーメンであれば、かん水を使用することが大きな特徴であり、また油は使わないので①



および②に当てはまらない。またスパゲティに関して言えば「押し出し式」と呼ばれる小さな穴から生地を押し出すことでめん線状に成型する製法によって作られる乾めんであれば③が、あるいは手打ちの生パスタであれば卵を使用することが多いので②が問題になる。かつ、食塩も通常使用されない。あるいはそうめんとなると、手延べ製法で作られるため③に当てはまらないということになる。

また、この定義ではそうめんと各地に存在する手延べ系うどん（稲庭うどん、五島うどんなど）との違いが問題となってくる。岡田氏の定義の①油の使用を根拠にすればハッキリと区別できるように思われるかもしれないが、そこで生じてくる疑問が、我々は生活の中で油の使用の有無を根拠にそうめんを手延べうどんを判別できているかということである。実際にはそうではないのではないかと。具体的な例を挙げれば、農林水産省の示す「乾めん類品質表示基準」では、うどん、ひやむぎ、そうめんについては太さのみによって区別され、油の使用については言及されていない<sup>注2)</sup>。あまりに大まかな区別であるようにも思われるが、その反面、これは我々の実際の認識とかなり近い判断基準であるようにも思われる。また、「日本食品標準成分表」ではそうめんとはひやむぎは区別されていないのである<sup>注3)</sup>。というのも、機械で製造する場合はそうめんであっても油を使わない場合が多くあり、「乾めん類品質表示基準」および「日本食品標準成分表」においては油を使用することは「手延そうめん・手延ひやむぎ」を「そうめん・ひやむぎ」と区別するための要件として用いられているのである<sup>注4)</sup>。つまり、油不使用のそうめんも一般に流通・消費されているということである。こうした昨今の状況を鑑み、そうめんの定義として油を使用しているかどうかを必須要素と考えるべきかは改めて考察する余地があるだろう。

こうした細かな製法の違いや原材料の違いは、実生活の上ではあまり大きな問題とはならない。食べる人、作る人が「うどんである」あるいは「そうめんである」等と認識し、そこに齟齬が生じなければよいのだから。しかし、めん類の歴史を調査する際はそこまで簡単にこの問題を処理することができない。めん料理の呼称や製法、原料の関係性は、文献資料や実際の遺物に乏しいめんという調査対象における貴重な手がかりなのである。それを考慮せずには何かめんの歴史的な事柄について語ろうとすることは非常に困難である。さらに言えば、めん成型方法や調理方法について考慮せずにめんを語ろうとするならば、「うどんとは何か」という問いはさらに深みにはまり、容易に「めんとは何か」という問いに移行してしまう。すなわち、「すいとんとうどんの違いとは何か?」「ほうとうとうどんの違いは存在するのか?」「みみうどん<sup>注5)</sup>はうどんなのか?」といったような問いが生まれてくる。

それらはある人にとってはその違いが自明のように思われ、ある人にとっては差異など存在しないことが当然に思われる問いであり、答えることの難しい問題である。団子状の生地が汁に浮いているすいとんは多くの日本人にとっては明らかにめん類ではないが、原材料はうどんに近く、また汁物である点についても共通である。一部の西洋系の文化圏の方々はどうもうどんをスープの一種として認識するが、彼らにとってはうどんもすいとんも似たようなものとして把握されるだろう。

あるいは、ほうとうは形状に関してはめん線状に成型されていると見なされるが、「茹でる工程を省いた麺」である「半めん」と定義される場合もあり、その場合はうどんをはじめとする一般的なめん類（完めん）とは区別される<sup>2)</sup>。「半めん」の特徴は煮込む過程で煮崩れやすく、それに付随して汁にとろみがついていることである。この場合「ほうとう」は通常のうどんとは区別され<sup>注6)</sup>、むしろ「すいとん」と同じカテゴリーに分類されることになる。

また、山梨県富士吉田市周辺の一部地域では、生めんを具材をたっぷり入れた汁で煮込んで食べる、いわゆる「ほうとう」のことを「おすいとん」と呼ぶなど、呼称の錯綜がみられる。

さらには、みみうどんは耳を模した形をしており明らかにめん線状ではないが、なぜかうどんの一

種として認識される向きが強い<sup>注7)</sup>。これについては、みみうどんが汁に浮かべる前に茹で上がる工程を要するもので「半めん」には当てはまらない、ということが理由なのかもしれない。しかしやはり、めん線状に成型されないみみうどんがめんであり、うどんである、ということになるのであれば、いっそうめん<sup>注7)</sup>の定義を行うことは難しくなる。

これらの問題はさらに、「人によって判断が異なる場合が往々にしてあるが、それを包括して説明可能な理論がない（＝相対主義的な判断に終始しがちである）」という点においても、めんに対して考察を与えようとするときには問題となり、めんを学問の対象として扱うことを非常に難しくしている。

本稿ではそうした問いの持つ複雑さが何に起因するのかを明らかにし、めん研究のあり方についてポスト構造主義の思想を参考に、新たな視点から再考を与えたい。

## 2. めんとは何か

めんとは何か、という問いは先行研究者たちにおいても大いに議論されてきた問題である。たとえば、『つるつる物語：日本麺類誕生記』は伊藤汎氏による日本におけるめんの起源に迫った著作であるが、この書名にこそ伊藤氏のめんの定義への真摯な葛藤が現れているのである。氏はこれについて「「つるつる」という言葉の苦心の末の発見は、いわば麺類誕生の秘密のベールを取り除いた証しであり、この物語の内容を象徴した言葉でもある<sup>3)</sup>」とまで述べている。現代日本人にとってのめん類を適切に表し、かつ学術的に混乱の招く恐れのない言葉として氏は「つるつる」という呼称を提案したのであった。

この点についてはめん研究の大家である石毛直道氏にとっても非常な難題であったと見え「こまったことには、世界のどこにでも通用する麺の定義というものがないのだ<sup>4)</sup>」と述べたうえで、世界各地のめん類を製法によって分類しながら、「何がめんか」という問題に考察を与えているが、やはり氏であっても明確な答えを出すことはできていない。氏によって示されている要件としては以下の4つが挙げられる。

- ①線状に成型されている
- ②主食あるいは準主食的な料理の主材料として食べられる
- ③炭水化物を主体としている
  - 穀類、豆が主体である中に混ぜ物がしてある
  - ×卵や魚が主体
- ④沸騰した水の中で加熱することを前提とする製法である
  - 皿うどん（原則としてゆでたり煮たりして食べるめん料理のバリエーションに過ぎないのであくまでめん類である）
  - ×ロティ・ジャラ（鉄板で作る線状のお菓子）
  - ×ストリング・ホッパー（蒸して作る主食で、つるつるとした食感はない<sup>注8)</sup>）

上述の通り、石毛氏は「主食として食べる」という点もめんの要件の一つとして重要視している。しかしこれに関しては、日本で主食とされない春雨がタイでは主食の一つとして食されていることを例に挙げ「日本では主食として考えない春雨も、場合によっては麺のカテゴリーに含めてもよいよう

になっている<sup>5)</sup>」と述べている。そしてそれをふまえ、「なにをもって麺とみとめるかは、それぞれの文化によって、ことなるといわざるをえない」と結論する<sup>6)</sup>。

また、石毛氏の言うように、めんを示す言葉が確固としたものとして存在しないのは、日本語に限った話ではない。たとえば、西洋におけるめんの代表格といえばパスタであるが、この「パスタ」という言葉は日本で言われるところの「めん」という言葉とは対応しない。日本で言うところのスパゲティ（めん線状のパスタ、ロングパスタ）もマカロニ（ショートパスタ）も、あるいはラザニアも米粒大に成型されたリゾーニも餡の入ったラビオリも、みなパスタなのである。また一口にロングパスタと言っても、細さやこまかな形状の違いによってどのような料理に使うかは異なる。石毛氏が重視している「主食か否か」さえもそのパスタの種別によって違ってしまっているのである。

したがって「パスタ」は「パスタ」としか言い得ないものであり、現代日本人にとっての「めん」に対応する語はパスタに関連する語彙には存在しないのである。あるのは、「パスタ」という広い範囲を包括した概念と、個々のパスタの個別名称（ペンネ、ファルファッレといったような）であり、あとはそれらをおおまかに分けるショートパスタ、ロングパスタという区別があるだけである。

あるいは、英語のヌードルも元来は「団子的なもの」の意であり、やはり小麦粉を練ったもの全般を指す言葉であったと考えられる。そして現在のアメリカではその定義はかなり狭められ、FDA（アメリカ食品医薬品局）では卵を使用しためんのみが「ヌードル」として認められている<sup>7)</sup>。どちらも現代日本におけるめんとは異なる。

また、ここまで使用してきためんという言葉も、原義をたどっていくと、これもまた現代におけるめんとは異なることが分かる。めんという言葉は中国からもたらされた「麺」という語に由来するものであるが、「麺」とは本来、小麦粉の意である。そして古代中国においてめんに類するものは「餅（ビン）」と呼ばれていた。しかしながらこの「餅（ビン）」という語もまた、めん線状の食品に限らず、小麦粉を練って作ったもの全般を指す言葉であった。したがって、餃子もすいとんも、みな「餅（ビン）」だったわけである。そう考えると、ラビオリもマカロニもスパゲティも包括している「パスタ」と類似した概念であったともいえる。ただし中国では宋代（960年-1279年）に「餅（ビン）」のなかでもめん線状に成型して調理した食品が一つのカテゴリーとして独立したと考えられ、以降は「○○麺」という料理名が通例となったということ<sup>9)</sup>、ここではじめて現代日本にも通じる「めん」の用例が定着したとも言える。

しかしここで新たに生まれるのが、「いつ日本にめんが伝わったと言えるのか」という問題である。

これまでの先行研究において、もっとも古い時代に確認できるめんとかかわりのある食品は、「索餅」であるとされている。この「索餅」は「麦繩（牟義繩）」とも呼ばれたとされ、この語間の互換性にはかなり煩雑な議論があるが、ここでは紙幅の関係上触れない。詳細は伊藤汎『つるつる物語』（1987年）および石毛直道『麺の文化史』（2006年）、奥村彪生『増補版 日本めん食文化の一三〇〇年』（2014年）等を参照されたい。

「索餅」の文献上の初出としては、東大寺の大仏をつくるための役所の記録である「造物所作帳」の734年5月1日の条にある「麦繩六百三十了を買う」という文言であるというのが通説である<sup>8)</sup>。その実態に迫ることができる史料としては、『延喜式』（927年）が挙げられる。『延喜式』では、宮廷で消費された食べ物の種類や分量について記述があり、「索餅」については使用する原料と道具についての記載があるため、そこからどのような食品であったか、実証実験もふまえた推測がなされている。これについては、そうめんあるいは手延べうどんの由来とする説と<sup>10)</sup>、揚げ菓子の一種とする説があるが<sup>11)</sup>、どちらにせよ「小麦粉を原料に用いた生地をひも状に伸ばす」調理法を用いた食品



であるという点は多くの研究者に認められているところである<sup>注12)</sup>。この「索餅」がすでに奈良時代、734年には日本にもたらされていたということになれば、中国で作られるようになったのはそれ以前であるということになる。それはすなわち、中国ではまだ「めん」を「麵」と呼ぶことが通例となる以前の出来事であるということになる。

言い換えれば、その時期は中国においてもまだ「餅（ピン）」と「めん」が未分化だったということである。この場合、たとえ日本におけるあらゆる「めん」の源流となった食品が流入してきたとして、それは日本におけるめんの起源である、と考えて差し支えないのだろうか。当時めんにかかわったどの当事者もそれをめんとは認識していなかったとして、それはめんの起源たりうるのか？

あるいは、現象としてのめんの表出と、「めん」という概念の出現が同時に起こっていないとするならば、我々はそのタイミングをめんが起源した瞬間として認めることができるのだろうか？

### 3. めん概念はいまだ起源していないのではないか？という仮説

したがって、我々が現在の視点に立ちながら過去へと遡ったつもりになって、めんの起源を規定しようとする行為は無意味である。その行為はあくまで、我々の考える理想的で合理的だと信じられる物語を作り上げる行いにすぎず、いかにそれが優れた言説に思われたとしてもあくまで寓話の域を出ることはできないのであって、いわんや学術的に立証された事実として語るべきものではない。そして当然そこに真実はない。

もしも今から過去に遡り、「めん」がこの世界に生まれた瞬間を見ることができたとして、それは我々の期待する「めんの起源」ではない。我々はそこに現れた対象を「めん」と呼ぶかもしれないが、それが生まれた時、それはまだ「めん」ではなかった。我々が「めん」という概念だと思っているそれは、「めんではないもの」と「めん」の境界線のゆらめきでしかなく、ある種の運動の一地点のみに注目している状態に過ぎない。なおかつ、一杯の椀に我々が「めん」と呼ぶことのできるそれが盛られたときにその運動が始まるのでもない。名づけることができる事物は常に生まれ、そして何かに収斂されて、あるいは分離され続けている。運動そのものは常に現前しているが、我々はそれに立ち会いながらそれに気づくことはできない。我々は終わったものを知ることしかできないでいる。

そうした意味で、おそらくまだ「めん」は起源していない。これは、現代日本人の用いているめんという語が局所的にしか通用しない定義を有しており、それを他の文化圏の人に共有できず、ひいては現代日本人の間でも判断にゆらぎが生じることの説明として合致する。それはまだ概念になっていないのだ。「めん」概念はまだ起源していない。

これまで、さまざまな「いわゆるめん料理」が生まれ、そして消費されてきたが、それらの各々は一度も「めん」ではなかった。我々が懐古的に眺めるとき、それらは「めん」と呼ばれる。そのようにして名づけられた「めん」は一見ひとつの概念たりうるが、それは非常に暴力的に切り取られた概念未満の何かである。「めん」概念が何か確実なものとしてあると考える人は、その人の信念を振りかざし、身勝手に世界を「めん」と「めんでないもの」に切り分けているだけである。あるいは、たとえ同じ信念を持つ者が多数おり、みなでその行為をするなら、それはいっそう暴力的にその行為が遂行されるというだけのことである。一つの信念に対して賛成の立場に立つ者が多いことは、それが信念であるにすぎないとき、妥当性の高さを示さない。これまで実在した今後「めん」となりうるもの、そしてそうではないものどもは、ある種の共通性をそのうちに保持するものであり、あるいは差異を内包するものであった。それゆえ、ある地点から観測するとき、何らかの概念によってそれらを

分かつことができる。しかしそれは常に恣意的な行為であり、そこに何か普遍的な概念を見ることは危険である。ことに、今もなお大きな振れ幅をもって理解される「めん」について、歴史的起源を断定することは暴力をもってしか実行されない。

今我々が手にしている「めん」という幻想は、さまざまな偏見に満ちている。何かを「めんである／ない」と断定することは、その偏見をもって世界を分断することである。雑穀に対する小麦の優位性、あるいは被支配者に対する支配者の優位性というものは明らかに存在する。そしてそれは文字資料において「あえて書かれないもの」として存在しうる。劣位におかれるものにとって、「書かれていないこと」は常に「存在しない」ことを意味しているわけではない。優位のものに編纂された書物において、選択的に書かれなかったものは無数にあるが、それらは存在しなかったわけではなく、無数にあるからといって考慮することが免れるということもない。それは無数に存在しているが、その存在の可能性に気づいたときに、その都度考慮されなくてはならない<sup>注12)</sup>。

それというのは、つまり以下のようなことである。例えば、小麦を主食としていた民族が主導して編纂・保存された諸書物において、米粉めんの記述が少なくなされた可能性は考慮されなくてはならない。あるいは、その当時においても文化として、小麦めんが主流、米粉めんが亜流として扱われる事態が生じていた可能性は検討されるべきである<sup>注13)</sup>。またこれも例えばの話であるが、支配者層が作り上げた文書において、被支配者層の食べ物だとされていた雑穀類について同等に記述をしたかどうかは分からない。そうした可能性について考える必要がある。

これらはあくまで可能性を示唆したにすぎない。本稿では「そうである」とここで断言しない。そうした議論を行う十分な材料をここで示すこともしないし、できない。だからそのような事実はどこにも存在しないかもしれない。しかし、まだ誰もそれを確かめていない。その可能性を検討した結論が、これまで行われてきた議論にどのような影響をも与えないにしても、その可能性を検討しなくてよい根拠とはならない。そこでは「そのような事実はなかった」という確認こそが非常に重要な意味を持つのであって、「あえて書かれなかったこと」についても「書かれていること」同様に思索をめぐらせたという過程が必要なのである。我々に与えられているわずかな研究材料のほとんどが文字資料でしかない以上、我々は「書かれていないこと」をも考察の材料として手にしなければならないのである。

それは一見、その考察を不正確にするように思われるかもしれないが、もし考察が不正確なものになったのなら、それはその考察の方法が不正確であったからにすぎない。「書かれなかったこと」については「そこに書かれなかった」ということしか分からない。そこからありもしない妄想をふくらませることは不正確なやり方である。「書かれていない」という事実とその他の情報を組み合わせて仮説を立て、その仮説を適切に検討していくならば、正確性は保たれる。もしかするとそうした過程を経た考察は「……といった可能性は排除できない」というような、断定を避ける結語にならざるを得ないかもしれないが、安易に断言するよりよほど正確である。

そもそも文字資料に対して我々には常に解釈の余地しかなく、本質を理解することは許されていないのだから、「可能性の示唆にとどめ断言を避ける」という姿勢こそ最も賢明なのである。安易に何かを断定しようとすることは、無反省に構造化に加担する行為にほかならない。「そうかもしれないもの」のなかから「明らかにそうではないもの」をわずかに取り除くことが、文字資料を対象に行われる研究として、本来適切なものなのである。分かりやすいストーリーを見出し、あらゆる情報をそこに注ぎ込み、そしてどうやっても当てはまらないものは捨て去る。そのような旧時代的な研究イメージは、不正確な議論を助長する。そこで生まれた不正確な議論は、捨て去られる立場にある様々

なものを犠牲にして成りたっているのであり、そうした議論が許容されることで「メインストリームから零れ落ちるものは切り捨ててよい」という価値観が強化され、それが容認される構造が再生産される。そうして生み出される不正確な議論はその議論が不正確であること以上に大きなダメージをこの世界に与えるのである。

対して、無限にある「そうかもしれないもの」を一つずつ精査していく研究活動が世界に与える影響はわずかかもしれない。しかし大きなダメージを与えることも避けられるのである。

#### 4. 起源を探求する研究手法の限界と今後の展望

以上の考察をもってすれば、めんの起源あるいはうどんの起源を学術的な誠実さを保ちつつ探求することは不可能である。というのも、何かの起源というものの自体が幻想にすぎず、その探求というのは、我々の身勝手な思い込みで名前をつけ、目についた事柄を都合よく並べ——ちょうど子どもが星々をつないでありもしない星座に仕立てあげる遊びのように——そこに歴史的経緯があったように物語ることでしかないからである。その「歴史」と名付けられたものからはじき出されるものどもは、そこには無かったもの、あるいは語るに値しない劣位のものとして新たに——あるいは改めて——規定される。

ひとつ具体的な例を挙げるならば、石毛氏は『麵の文化史』文庫版のあとがきで喇家遺跡から発見された雑穀めんとおぼしき遺物に対して「一例だけの発見にもとづいて、物事を論じることの危険については承知している。中国の他の新石器時代遺跡から、別の証拠が発見されるまでは、麵はコムギ粉食品に起源をもつという、本書の記述を書きかえるつもりはない<sup>9)</sup>」と述べている。氏の研究においては、グルテンの効果による可塑性の高さを利用した小麦粉のめんこそ「麵の起源」があるという仮説が提唱され、現時点で妥当性のある説であると結論されている。この喇家遺跡の遺物は放射性炭素年代測定で約4000年前のものであるとされている。他方、石毛氏の主張する小麦めんが登場するのは中国にコムギ栽培が伝わり、かつ粉食が行われるようになっていなければならない必要があり、コムギ栽培が伝わったとされる戦国時代（紀元前5世紀～紀元前221年）あるいは栽培が本格化した前漢の時代（紀元前206年～8年）まではゆうに3000年以上もの開きがある。この発見は、氏の研究の根幹をゆるがす可能性を秘めているが、それが考察に値しないことをこのわずか数行でもって示し、議論の遡上から退けているのである。もちろん氏の指摘する危険はもっともなものであり、またおそらく紙幅の都合も大いにあったのであろうが、それにしても、はたしてこの言は氏の説を再検討することを完全に否定するほどの効力を持つものであろうか。氏の懸念する危険については十分配慮した上で、小麦めんが「めん」の起源ではない場合の仮説を提出し、従來說と比較検討してみることは大いに価値があるのではないか。最終的に氏の説の正当性が示されて再評価されることになればむしろ氏の説の盤石さが改めて示される好機となるだろうし、あるいはその検討により新たな調査の糸口が見つかるかもしれない。なぜ氏は自身の説に確信を持ちながら、貴重な雑穀めんの遺物を自身の研究材料とみなさないのか。なぜここでそうした可能性に思いめぐらせることはせず、それらの可能性をすべて切り捨ててしまうような断定的な調子で語るのか。

雑穀めんは、小麦めんとは別の場所で生まれ、そして交差することなく終わった偶発的な存在かもしれない。あるいはどこかで交差しているかもしれない。どちらにせよ、それはめんについて知るといった目的においては大きな価値を持つ情報である。しかし石毛氏は現代まで連なる（ように見える）起源の一つの流れから外れた位置にあるという理由で、雑穀めんを軽視しているように見える。ある



いは、氏は雑穀めんが日本に普及している「麺」とは異なる流れに位置し、そこにいかなる影響も与えていないと想定していて、それゆえ考察に値しないと考えているのかもしれないが、他方でそれが現代日本において一種のめんであると認識され言及されている事実がある以上、それを軽んじることは不誠実なのではないだろうか。

こうした点からも、なんらかの「起源」と呼べるようなものを探求しようとする研究には限界があるということが示唆される。起源の探究と発見という幻想はあまりに美しく、魅惑的であるが、実際のところ、それはこれからの時代の研究の指針としては不健全であり、不十分なのである。

それでは今後のめん研究はどうあるべきか。おそらく我々は「めん」が何か分からないままに研究をする必要がある。めんだけではない。食文化はほとんど常に行為として立ち現われ、その当事者にもそこで何が生じているのか十分に理解されないまま執り行われ、そして散逸する。そしてその行為はかつても行われており、いまも行われ、そして今後も行われていく。断続的に行われ、交差し、あるいは孤立し、ふいに失われる。そこに何か確かな概念がすでにあると考えることは誤謬である。一期間を区切り、マクロの視点で見れば、何か共通するものとしめないものがあると言えるかもしれないが、それはつねに揺れ動くものだと考えねばならない。起源や歴史という言葉で何かを切り取りようとすることは避けるべきである。すくなくとも、そうした行為によってそこから切り離されてしまうものについて、我々は丁寧に扱わなければならない。

したがって、今後の食文化研究においては、何かを断定的に語るフェーズは終わったと考えるべきであろう。これまでの研究においては——喩えるなら何の指標もない荒野にひとすじの獣道を見出すようにして——研究の端緒を見つけ、何もなところから説を立ち上げるところから始めなければならなかった。そういった意味で、先行研究はこの上ない価値を持っている。しかしおそらく、そうした研究に期待される成果はほとんどすべて、石毛氏をはじめとする先達たちによって達成されてしまったのである。

これから我々は、また新たに始めなければならないのであり、それは避けることのできない宿命である。我々は現時点で持てる言葉において、何を示すことができ、何を示せていないのかを語らねばならない。仮説は常に仮説でなくてはならず、精力的にたくさんの仮説を提出し、それがすべて間違っていることを確認することが今後の研究となるのではないか。それは分かりやすさに欠ける物言いになるかもしれないが、分かりやすさは正しさも誠実さも保証しない。そしてまた、そうした研究は果てしなく、終わりもないものであるが、そうした局面を迎えた今、はじめて我々はあらゆることを自由に語ることのできる地平に到達したとも考えられるのではないか。うどん研究、あるいはめん研究、ひいては食文化研究が学問として新たな時代を迎えていることは確かであろう。

## ■注釈

注1) 本稿ではめん類を定義すること、ひいてはそれを名指すという行為に伴う問題について考察を行う。これに際してまず問題になるのは、めん・麺・麵等と言い表されるものを暫定的にどのように指し示すかということである。本稿ではめん、あるいはめん類と表記する。ただし、先行研究等の引用箇所、および特定の研究者の定義に則した意味でこれに類する語を用いる場合には原文に従った表記を行う。また、めんおよびそのほか食品名を示す際、便宜上一般的名称を用いて論じるが、その名称によって指示される対象に大きくゆらぎが生じ、それが議論の上で主要な問題となっている場合は、論旨を明らかにする必要上、当該の箇所に限り括弧書き(例:「めん」「パスタ」)で示す。

- 注2) 「乾めん類品質表示基準」(平成12年12月19日農林水産省告示第1639号) 第4条(1)を参照。  
([https://www.cao.go.jp/consumer/history/01/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/004\\_101004\\_shiryou2-5.pdf](https://www.cao.go.jp/consumer/history/01/kabusoshiki/syokuhinhyouji/doc/004_101004_shiryou2-5.pdf): 2022年9月14日確認。)
- 注3) 「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」(令和2年12月、文部科学省科学技術・学術審議会資源調査分科会報告) 257-8頁、[うどん・そうめん類]の項目を参照。  
([https://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/mext\\_01110.html](https://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/mext_01110.html): 2022年10月28日確認。)
- 注4) 「乾めん類品質表示基準」では、手延べめんの定義においては「食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付して」という文言が含まれているが、乾めん類の規定にはこの文言はない。また、「日本食品標準成分表」には「手延そうめん・手延ひやむぎ」は、普通の「そうめん・ひやむぎ」とその製法が異なり、麺紐(めんひも)の表面に植物油を塗付し、よりをかけながら順次引き延ばして丸棒状のめんとし、乾燥したもので、製めんの工程において熟成が行われたものである」という記述がある(258頁)。こちらでもやはり油を使用するか否かは、手延べか否かを判断するための基準として扱われている。
- 注5) 栃木県佐野市および宇都宮市の一部で食べられている郷土食であり、長方形に切ったうどん様の生地を耳のような形に成型してゆで上げたものを具入りのつゆに浮かべて食味する。
- 注6) 「ほうとう」を「にごみうどん」と呼ぶ地域では、一般的なうどんは「あげうどん」と呼ばれる場合もある<sup>10)</sup>。
- 注7) 例えば、農林水産省HP「うちの郷土料理」ではあくまでうどんとして紹介されていることをはじめとして、ネット上では「うどん」として記載されている例が散見される([https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/31\\_2\\_tochigi.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/31_2_tochigi.html): 2022年9月14日確認。)。また、かつて京都にあった「うどんミュージアム」(現在閉館)の人気投票で1位となったこともあるという<sup>11)</sup>。
- 注8) スtring・ホッパーについては、実際に都内のスリランカ料理店で賞味したが、たしかに日本人にとってはいわゆるめん類とは判断されないだろうと思われた一方で、めん線状に加工していることは特徴的な食感を生み出すことに効果を発揮しているように思われ、めん線状に加工することによってこの食品に独自の価値を与えているという点ではこの食品は一種のめんであるとも考えられる。石毛氏はこれが「麺」とみなされない根拠としてその調理法(蒸す)を示しているが、揚げて作る皿うどんや蒸しためんを炒める焼きそばは「麺」であるとするなら、この論理によってString・ホッパーを「麺」から除外することにはやや疑問が残る。他方、String・ホッパーは過熱の過程でめん線同士が癒着しやすく、1本のひも状に分離することは不可能である。その点において「めん類ではない」と主張することは可能かもしれないが、たいていの皿うどんでは同様に1本ずつにめんを分離するのは困難であることや、みみうどんなどはそもそもめん線状ではないことを考えると、やはりString・ホッパーをめん類から除外する妥当な定義は現状見いだせない。それでも石毛氏をはじめとする現代日本人が「これはめん類ではない」と感じることもまた事実であり、めん類の定義が困難であることを示す好例と言えるだろう。
- 注9) 孟元老は北宋の都の繁栄ぶりを記した『東京夢華録』を執筆し、ここには汴京の飲食店で提供されていた種々のめん料理の名前が紹介されている。また、1274年完成と言われる『夢梁録』(呉自牧撰、南宋の都・臨安について書かれた随筆集)には「麺食店」という章がある<sup>12)</sup>。
- 注10) 石毛氏<sup>13)</sup> および奥村氏<sup>14)</sup>はこの説を支持している。また、三舟氏による第18回うどん学会全

国大会シンポジウムでの講演では、氏の索餅の再現実験についての報告がなされ、これは索餅が今日でも通用する範疇にあるめん料理であることを支持する内容であった。

- 注11) 松本氏はこの菓子説が有力視されているとともに、蒸して調味料などと和えて食す小麦粉料理として索餅がもたらされたことが「日本のめんの夜明け」となった可能性を示唆している。また本書において、松本氏は奥村の説を主として取り上げ、反駁を試みている<sup>15)</sup>。
- 注12) 松本氏は「細長く」といってもそう長くはないと考えている。また、奥村氏は「米の粉を加えると、どうもめんを伸ばしにくい」として、材料としてあげられている米粉を打ち粉とみなし小麦めんと考える説を示しているが、注9で示した三舟氏の報告では米粉と小麦粉を混合して生地を作成し、成功したと報告されている。氏の報告によれば、そうめんほどの細さにはならなかったが、うどん程度の太さには成型可能であるという。奥村氏の説に関して言えば「索餅」がそうめんの由来となった食品であるという仮説に基づいて検証を行っているため、やや恣意的な判断があった可能性も示唆される。
- 注13) 雑穀めんとは、いわばデリダの言うところのエクリチュールであり、そう考えるならむしろ雑穀めんこそがパロールである小麦めんを規定してきたと考えられる。ゆえに、雑穀めんについて明らかにしなければ小麦めんについて規定することはできないと推測されるのである。
- 注14) この点については、主食としてめん類を食べるスタイルが中国のなかでも北側（華北）に特有の食文化であるという岡田氏の指摘があることを挙げておきたい<sup>16)</sup>。氏によれば、同じ中国でも南側ではめん類は軽食として扱われ、細いめんを小さな椀で食べることが一般的であり、太いめんを大きな丼で食べる北側とは異なる様相を呈しているという。これはつまり、めん類の要件として石毛氏が挙げている項目がそもそも華北のめん文化を念頭に置いて設定されているということである。その要件に則して「めん」と「めん」ではないものを分けるならば、華北の文化やそこに由来をもつ文化で主とされる小麦めんが主流になり、それ以外のめん類は亜流となるのは当然だろう。

## ■引用・参考文献

- 1) 岡田哲：『コムギの食文化を知る事典』東京堂出版、151頁（2001年）
- 2) 影山正美：「「半麺」食文化考—ホウトウ食をめぐる二・三の考察—」、『富士吉田市史研究』第14号、21-50頁（1999年）
- 3) 伊藤汎：『つるつる物語—日本麺類誕生記—』築地出版、まえがきv頁（1987年）
- 4) 石毛直道：『麺の文化史』講談社、58頁（2006年）
- 5) 同上、60-1頁
- 6) 同上、同頁
- 7) 同上、59頁
- 8) 隴谷寿・五島邦治 編：『素麺史料集』、三輪そうめん山本（1985年）
- 9) 石毛直道：『麺の文化史』講談社、395頁（2006年）
- 10) 影山正美：「「半麺」食文化考—ホウトウ食をめぐる二・三の考察—」、『富士吉田市史研究』第14号、21-50頁（1999年）
- 11) 藤田睦：「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理？：栃木県佐野市の「耳うどん」」、『佐野日本大学短期大学研究紀要』31号、63-72頁（2020年）
- 12) 石毛直道：『麺の文化史』講談社、50頁（2006年）

- 13) 同上
- 14) 奥村彪生：『日本めん食文化の一三〇〇年 増補版』農文協（2009年）
- 15) 松本忠久『めんと和菓子の夜明け—索餅の謎を解く—』丸善プラネット（2011年）
- 16) 岡田哲：『ラーメンの誕生』筑摩書房、35頁（2019年）



研究報告

## 饅飩坂

### —混沌とした饅飩坂と芋洗坂—

上原 里美

下仁田ミート株式会社

群馬県安中市板鼻136

## 1. はじめに

江戸時代のガイドブックである道中記研究を行う際、中山道の起点でもある江戸市内のうどん文化、うどん屋研究も必要になっている。現在の東京都六本木には「饅飩坂」があるが、これまで詳しく調査することは出来なかった。そのため今回は饅飩坂の由来や歴史について調査した。東京都には全国的に見ても坂が多く、都内の坂についての研究や調査も行われているが、歴史的やうどん屋研究の観点からより調査を行うことで新たな「饅飩坂」が見えてくるのではないだろうか。

## 2. 現在の饅飩坂と芋洗坂

### 2.1 現在の饅飩坂

饅飩坂は、外苑東道より南西へ下る六本木5丁目1番、2番の間にある坂である。長さは約60～70mと短い坂である。港区による標識には『天明年間（一七八八）頃まで松屋伊兵衛といううどん屋があったために、うどん坂と呼ぶようになった。昔の芋洗坂と間違ふことがある。』と書かれている。

このことから、饅飩坂の名前は「松屋伊兵衛」といううどん屋から由来していることが分かる。しかし、標識の最後に書かれている「昔の芋洗坂と間違ふことがある。」という点は気になる箇所であ

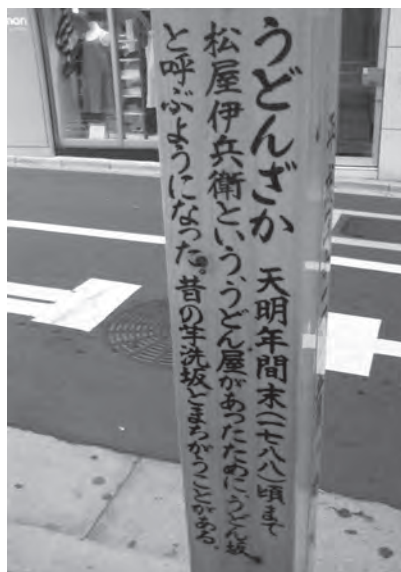


図1 現在の饅飩坂

(出典) 2010年6月11日筆者撮影

り、饅飩坂の近くに存在する芋洗坂も調査した。

## 2.2 現在の芋洗坂

芋洗坂は、六本木5丁目と6丁目の間を六本木道りへ上る坂であるが、大正以降に開かれた新しい道である。長さは約170mの坂である。港区による標識には『正しくは麻布警察署裏へ上る道であったが、六本木交差点への道が明治以降にできてこちらをいう人が多くなった。芋問屋があったからという。』と書かれている。

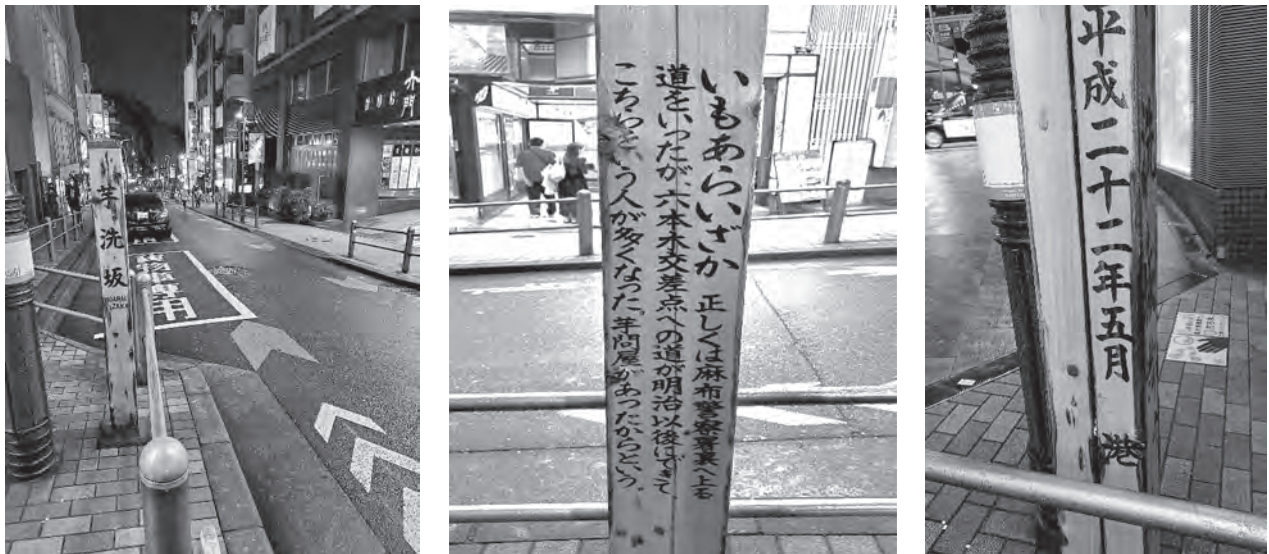


図2 現在の芋洗坂

(出典) 2022年9月18日筆者撮影

芋洗坂の標識にも気になる箇所があり「正しくは麻布警察署裏へ上る道」という部分である。現在の芋洗坂の道筋とかつては違う坂が芋洗坂と呼ばれていたことが分かる。では「麻布警察署裏へ上る道」とはどこの坂であるのか。現在、この坂に名前はないが、図3の坂になる。



図3 「麻布警察署裏へ上る道」

(出典) 2022年9月18日筆者撮影



図4 現在の饅飩坂と芋洗坂

(出典) 筆者作成



### 3. 「松屋伊兵衛」のうどん屋は存在していたのか？

現在の饅飩坂と芋洗坂の道筋は判明したが、それぞれの標識に書かれている疑問に思う箇所「昔の芋洗坂と間違ふことがある。」と「正しくは麻布警察署裏へ上る道」の考察については後述する。

まず初めに、饅飩坂の標識に書かれている「松屋伊兵衛」のうどん屋が存在していたのかを調査していく。これは、文政11年（1828）3月に作成された『文政町方書上』麻布教善寺門前に記載されている。『文政町方書上』は、幕府の『御府内風土記』編纂事業にあたり、江戸の各町の由来や現状について町名主に提出させた書類を合冊した史料である。江戸町方書上とも呼ばれている。調査は文政8年（1825）～文政11年（1828）にかけて行われた。江戸地誌研究においては欠かせない史料となっている。『増補港区近代沿革図集 麻布・六本木』には、「坂は、（麻布教善寺門）前の北の方より南の方、北日ヶ窪町へ向かう道筋、ならびに町の東の方、六本木町、大久保加賀守屋敷前より西の方へ向かう道筋が四つ角、二筋にわかれている。幅5間ほど、登りおよそ15間ほど。<sup>注1)</sup>旧家でうどんを商う松屋伊兵衛という者がいたので、いつ頃かわからないが、里俗にうどん坂と唱えたという<sup>1)</sup>とある。

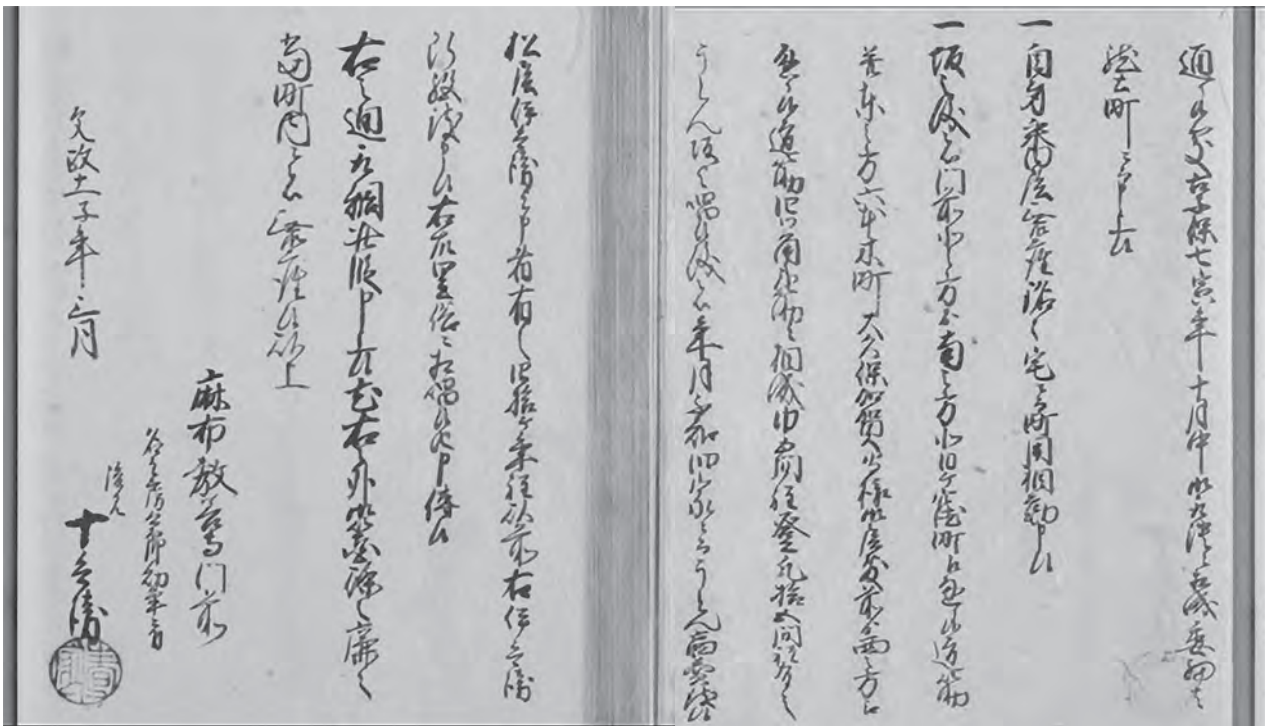


図5 『文政町方書上』麻布教善寺門前

（出典）国立国会図書館デジタルコレクション「町方書上」麻布町書上 五より筆者加工

また『文政町方書上』麻布教善寺門前には、松屋伊兵衛の家は40年ほど前に断絶したとある。文政11年（1828）に作成されているため、松屋伊兵衛のうどん屋は天明年間頃（1781～1789）ごろまで存在したと思われる。このことから、現在の233～241年前に存在していたことが分かる。その他、松屋伊兵衛のうどん屋が記載されている文献は残念ながら、管見の限り発見出来ておらず、港区立港郷土資料館にも問い合わせたが不明との回答であった。しかし「松屋伊兵衛」といううどん屋が存在していた史料は確認することが出来た。

## 4. 饅飩坂と芋洗坂の混同問題

現在の饅飩坂と芋洗坂の標識に書かれている疑問に思う箇所の「昔の芋洗坂と間違ふことがある。」と「正しくは麻布警察署裏へ上る道」について考察していく。

饅飩坂には「昔の芋洗坂と間違ふことがある。」とあるため、昔は饅飩坂と芋洗坂が間違われていた場合があるのだろう。芋洗坂には「正しくは麻布警察署裏へ上る道」とあるため、昔の芋洗坂は「麻布警察署裏へ上る道」であった。このことから、饅飩坂は昔の芋洗坂「麻布警察署裏へ上る道」と混同されていた場合があるということが分かる。しかし、饅飩坂と芋洗坂の混同問題はこれだけではない。

### 4.1 横関栄一氏説の饅飩坂と芋洗坂

地図考証家であり、東京の坂の研究家の横関栄一氏は饅飩坂と芋洗坂について、「芋洗坂と饅飩坂との錯綜する理由は、今日までの地誌や絵図に、あまりにもはっきりと、正反二説が同時に発表されていたからである。…芋洗坂と饅飩坂の場合、数だけではどうにもならないことになっている。」<sup>2)</sup>と述べている。横関氏は、図6のAの坂を芋洗坂、Bの坂を饅飩坂としている。



図6 横関栄一氏説の饅飩坂と芋洗坂

(出典) 横関英一氏『江戸の坂 東京の坂 (全)』より

横関氏は、饅飩坂と芋洗坂の道筋が書かれた多くの書物を引用し考察している。その中で、Bを饅飩坂とする理由について「信用できるものは、幕府の編纂した『御府内備考』の説と引用書がいちばん正しいと思われる。」<sup>3)</sup>としている。『御府内備考』文政12年(1829)には「饅飩坂、六本木より日ヶ窪へ下る芋洗坂の中程より、右へ組屋敷の方へ行坂也」<sup>4)</sup>と書かれている。そして、Bを饅飩坂とする理由の一つに『文政町方書上』麻布教善寺門前を取り上げているが、そこに書かれている内容からBを饅飩坂とするには疑問残る。(Bを門前と捉えたのだろうか。)

Aを芋洗坂とする理由については、『御府内備考』文政12年（1829）の記述「芋洗坂は日ヶ窪より六本木へ上る坂なり、坂下に稲荷社あり」<sup>5)</sup>や『江戸砂子』享保17年（1732）の「芋洗坂、年ごとの秋、近在の百姓等、芋を馬にてはこび来り、稲荷宮の辺にて、日ごとに市あり、ゆへに名付けしなるべし。」<sup>6)</sup>などを取り上げている。

そして、「芋洗」という地名の由来からも考察している。芋洗の「いも」は痘瘡、いもがさ、疱瘡のことであり、日本中に疱瘡神があった。疱瘡神の水を患者に飲ませることや、その水に酒を加えて体を洗うことを芋洗といった。<sup>7)</sup>この疱瘡に関係ある神様や由来についても六本木の芋洗坂付近にあるのか調査しているが、疱瘡神に関係するものはない。近くに朝日神社（日ヶ窪稲荷）は存在するが、疱瘡神である記録はなく、稲荷の境内に末社として疱瘡神があったこともない。しかし、近くの法典寺に弁才天があり、そこの弁才天の池が、疱瘡神の水になったのではないかと推測している。<sup>8)</sup>

このことから、横関氏の考察するBの饅飩坂は、現在の饅飩坂の道筋とは異なっている。そして、現在の芋洗坂の標識にある「正しくは麻布警察署裏へ上る道」が饅飩坂ということになり、標識に書かれている内容と矛盾してしまう。つまり「麻布警察署裏へ上る道」は、かつて饅飩坂と芋洗坂どちらであったのかという問題が生じてしまっている。

Aの芋洗坂については、現在の芋洗坂の一部分の道筋を指していることになる。現在の芋洗坂は「大正時代以降に新しく開かれた道」であるため昔は道筋も短いと考えることが出来る。

#### 4.2 『増補港区近代沿革図集』の説

次に、港区立港郷土資料館の発行している『増補港区近代沿革図集』から饅飩坂と芋洗坂を確認していく。饅飩坂は「現在の六本木五丁目1.2番の間、教善寺の前の坂」<sup>9)</sup>、芋洗坂は「朝日神社前の坂から現在の六本木六丁目1.2番と6.7番との間を麻布警察署<sup>注2)</sup>方面へ向かって上る坂」<sup>10)</sup>とある。饅飩坂は現在の饅飩坂の道筋であり、芋洗坂は現在の芋洗坂の途中から「麻布警察署裏へ上る道」へ行く道筋になっている。



図7 『増補港区近代沿革図集』の説

(出典) 筆者作成



『増補港区近代沿革図集』の説は、横関氏の説と異なっており、饅飩坂はどこの坂であったのだろうか。そして、芋洗坂は横関氏説のAの坂なのか、横関氏説Aの坂と「麻布警察署裏へ上る道」を含めたものが芋洗坂であったのかという問題が生じてしまっている。

横関氏と『増補港区近代沿革図集』の双方の説の饅飩坂と芋洗坂を重ねてみたものが図8である。実線の矢印が横関氏のもので、点線が『増補港区近代沿革図集』のものである。



図8 横関氏と『増補港区近代沿革図集』の双方の説

(出典) 筆者作成

次に、他の地図、書物にはどのように書かれているのかを確認していく。

## 5. 饅飩坂と芋洗坂の道筋を探求

### 5.1 地図から見る饅飩坂と芋洗坂



図9 『東都・麻布之絵図』 嘉永4年（1851）





図10 『御府内場末往還其外沿革図書』<sup>注3)</sup> 文久2年(1862)

『東都・麻布之絵図』嘉永4年(1851)と『御府内場末往還其外沿革図書』文久2年(1862)、は双方とも芋洗坂の記載は確認できるが、ここでも芋洗坂の位置に差異が見られる。饅飩坂については残念ながら記載が見られない。



図11 『明治東京全図』明治9年(1876)



図12 『東京市麻布区地籍図』昭和8年(1933)



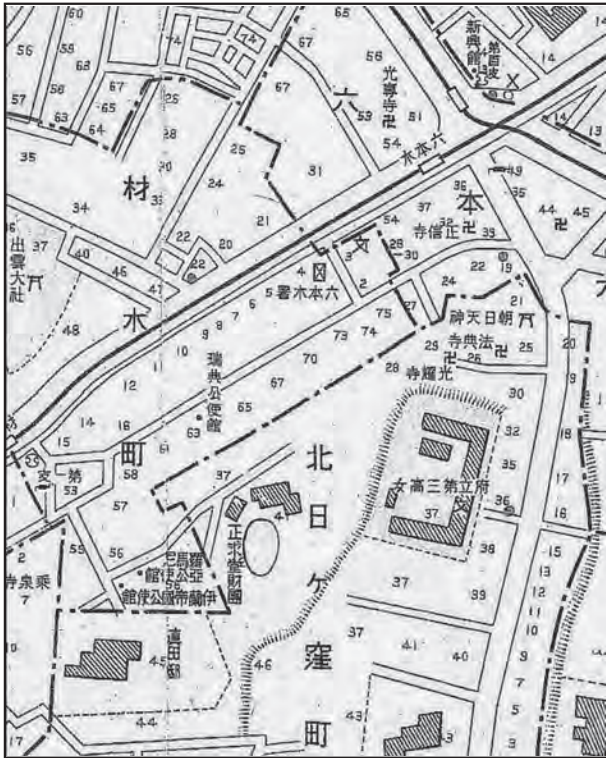


図13 『麻布詳細図』昭和12年（1937）

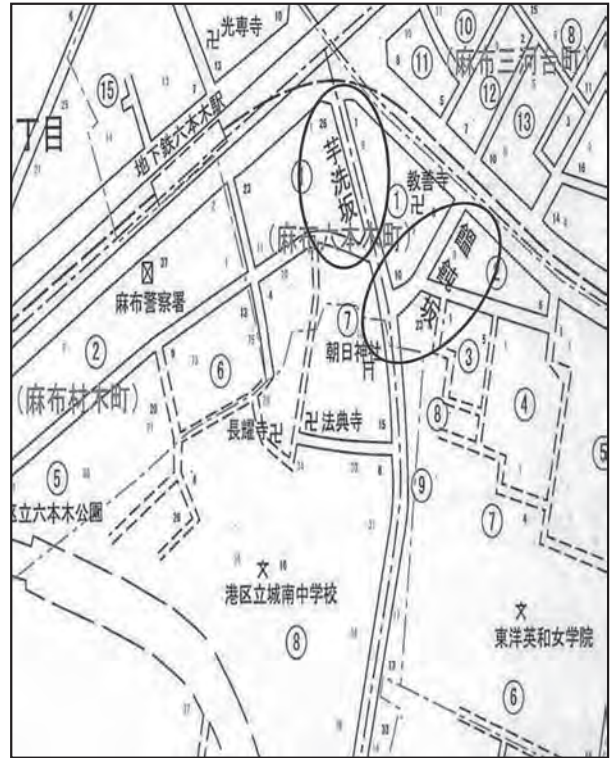


図14 『住居表示新旧対象案内図』昭和56年（1981）



図15 『港区道路図』昭和61年（1986）



図16 『港区管内道路図』平成21年（2009）

(出典) 図9 ROIS-DS人文学オープンデータ共同利用センター  
図10～図16 『増補港区近代沿革図集』



## 餛飩坂

年代を追って様々な地図を見たところ、餛飩坂と芋洗坂の記載がないものも存在する。しかし、年代は関係なく地図ごとに餛飩坂と芋洗坂の差異が見られ矛盾したものになっている。

次に、書物に記載された餛飩坂と芋洗坂を見ていく。

## 5.2 書物に記載された餛飩坂と芋洗坂

## (1) 餛飩坂の記載された書物

横関氏の『江戸の坂 東京の坂 (全)』と『増補港区近代沿革図集』より餛飩坂の記載された書物をまとめたものが表1である。

表1 餛飩坂の記載された書物

書物名	年号	記述
『再訂江戸総鹿子新增大全』	寛永4年(1751)	「麻布北ひがくぼ竜土町」
『江戸町づくし』	文政4年(1821)	「餛飩坂、北日が窪、竜土町通り」
『江戸大名町案内』	文政6年(1823)	「餛飩坂、北日窪町より大久保加賀守脇通り」
『御府内備考』	文政12年(1829)	「餛飩坂、六本木より日ヶ窪へ下る芋洗坂の中程より、右へ組屋敷の方へ行坂也」
『江戸町独案内』	天保13年(1842)	「北ひがくぼ竜土町通り」
『増補改正万世江戸町鑑』	嘉永元年(1848)	「六本木北ひがくぼ竜土町通り」
『東京地理沿革誌』	明治23年(1890)	「餛飩坂は青山道より南へ入りて北日下窪へ下る、これも昔時此所に餛飩屋ありしための名なり。」
『新選東京名所図会』	明治23~41年 (1896~1908)	「餛飩坂は芋洗坂の中程より西へ正信寺の方へ行く坂をいう。餛飩を鬻ぐ商店など有りしに因り名くるか。」
『東京府志料』	昭和26~30年 (1951~1955)	「青山道から南に入り、北日下窪へ下る坂」

(出典)『江戸の坂 東京の坂 (全)』、『増補港区近代沿革図集』より筆者作成

## (2) 芋洗坂の記載された書物

餛飩坂は『文政町方書上』麻布教善寺門前に記載があることは判明したが、芋洗坂も『文政町方書上』に記載があるため見ていく。そして、横関氏の『江戸の坂 東京の坂 (全)』と『増補港区近代沿革図集』より芋洗坂の記載された書物をまとめたものが表2である。

芋洗坂は、『文政町書上』麻布北日下窪町と『文政町書上』飯倉六本木町に記載がある。

## ① 『文政町書上』麻布北日下窪町 文政11年(1828)

「東側大久保加賀守屋敷、西側麻布北日下窪町の往還の坂を古くより里俗に芋洗坂と唱える。これは前裁問屋〔青物問屋〕が多いためである。当町のうち、芋問屋家主源六というものが昔からおり、去る酉年(文政8年<1825>)のことか)に商売替えをしたが、当町に住んでいる。おおよそ、坂口より登り42間余り<sup>注4)</sup>」<sup>11)</sup>

## ② 『文政町書上』飯倉六本木町 文政11年(1828)

「町内家前の往還西の方、西丸書院番頭大久保豊後守組屋敷より東の方麻布正信寺へと下る、おおよそ30間ほど、<sup>注5)</sup>幅3間余の坂を芋洗坂と里俗に唱えるのは、昔このあたりに芋問屋が多くあったためという。今、町内向い側、麻布正信寺門前に寛文年中(1661~1673)頃よりある前裁問屋(青物問屋)で八兵衛という者が一軒残っており、今も商売をしている。」<sup>12)</sup>

『文政町書上』においても麻布北日下窪町のものとは飯倉六本木町のものとは、芋洗坂の道筋に差異が生じている。このことからより一層、芋洗坂と饅飩坂の混同問題が深まっていく。

表2 芋洗坂が記載された書物

書物名	年号	記述
『江戸砂子』	享保17年(1732)	「芋洗坂、年ごとの秋、近在の百姓等、芋を馬にてはこび来り、稲荷宮の辺にて、日ごとに市あり、ゆへに名付けしなるべし」
『続江戸砂子』	享保20年(1735)	「日ヶ窪稲荷(朝日稲荷)、六本木いもあらい坂下」
『続江戸砂子温故名跡志・再校江戸砂子温故名跡誌』	延宝8～延享4年(1680～1747)	「日ヶ窪から六本木に上る坂で、坂下に稲荷の社がある。麻布氷川社の持ちである。毎年秋先、近在から芋を馬の背に積んできて、稲荷の宮の辺で、毎日市が立つ。それで、かく名付けた」
『再訂江戸総鹿子新增大全』	寛延4年(1751)	「六本木から正信寺門前、組屋敷の下り口である。この所の稲荷の前で芋を扱うからであろうか」
『万世江戸町鑑』	宝暦3年(1753)	「芋洗坂、麻布六本木より正信寺門前、組屋敷之下り口」
『新編江戸志』	安永のころ(1773～)	「芋洗坂、日ヶ窪より六本木へ上る坂、坂下稲荷社あり」
『賤のをだ巻』	享和2年(1802)	「芋洗坂の組屋敷の与力屋代某」
『江戸大名町案内』	文政6年(1823)	「芋洗坂組屋敷斗」
『御府内備考』	文政12年(1829)	「芋洗坂は日ヶ窪より六本木へ上る坂なり、坂下に稲荷社あり」
『増補改正万世江戸町鑑』	天保4年(1833)	「あざぶ六本木から正信寺門前、組屋敷への下り口」
『江戸町独案内』	天保13年(1842)	「六本木から正信寺と組屋敷の方へ下る坂」
『御江戸昌平町鑿』	天保15年(1844)	「麻布竜土坂口町をいもあらい坂と唱える」
『袖玉町鑑・御江戸昌平町鑿』	万延元年(1860)	「飯倉六本木町を里俗に芋洗坂と唱える」
『東京区分町鑑』	明治7年(1874)	「麻布六本木つづき武家地を芋洗坂という」
『改正町鑑』	明治9年(1876)	「麻布六本木に里俗芋洗坂と唱える場所がある」
『新選東京名所図会』	明治23～大正3年(1890～1914)	「芋洗坂は、六本木より北日ヶ窪町に下る阪路をいふ。此阪下に朝日稲荷あり。昔時は毎年秋に至り、近村より芋をば馬につけ来り。稲荷社の辺りにて毎日市をなせしに因り、遂に此称ありといふ」
『江戸図解集覧』	明治31年(1898)	「芋洗坂、今按るに、坂下に芋問屋あり、麻布竜土坂口町里俗芋洗坂」
『東京案内』	明治40年(1907)	「麻布六本木から北日ヶ窪町に下る坂を芋洗坂といい、芋洗坂の中程から西に行く坂を饅飩坂という」
『東京府志料』	昭和26～30年(1951～1955)	「材木町の方から饅飩坂の中程へ下る坂」

(出典)『江戸の坂 東京の坂(全)』、『増補港区近代沿革図集』より筆者作成

## 6. 饅飩坂と芋洗坂の道筋の考察

ここまで、饅飩坂と芋洗坂が記載された地図、書物を見てきたが、それらの道筋には道筋の差異や混同問題があり、横関氏の言うように数だけではどうにもならないことになっている。しかし、改めて饅飩坂と芋洗坂の道筋をまとめてみたい。坂を①～④に分け図にしたものが、図17である。坂①：現在(増補港区近代沿革図集説)の饅飩坂、坂②：横関氏説の饅飩坂、坂③：横瀬氏説の芋洗坂、坂④：増補港区近代沿革図集説の芋洗坂、坂⑤は現在の芋洗坂とした。

饅饨坂



図17 饅饨坂と芋洗坂の4つの道筋

(出典) 筆者作成

表3はこれまで取り上げてきた饅饨坂と芋洗坂の記載のある地図や書物をほぼ年代別に並べ、図17のように、坂を4つに分けた場合どの坂に当てはまるのかをまとめたものである。

表3 饅饨坂と芋洗坂の道筋のまとめ

書物名	年号	坂の番号					
		坂①	坂②	坂③	坂④	坂⑤	不明
現在の道筋	令和4年(2022)	饅饨坂				芋洗坂	
横関氏	平成22年(2010)		饅饨坂	芋洗坂			
港区『増補港区近代沿革図集 麻布・六本木』	平成22年(2010)	饅饨坂				芋洗坂	
『江戸砂子』	享保17年(1732)			芋洗坂			
『続江戸砂子』	享保20年(1735)			芋洗坂			
『続江戸砂子温故名跡志・再校 江戸砂子温故名跡誌』	延宝8～延享4年 (1680～1747)			芋洗坂			
『再訂江戸総鹿子新增大全』	寛延4年(1751)	饅饨坂					
『新編江戸志』	安永のころ (1773～)			芋洗坂			
『賤のをだ巻』	享和2年(1802)		芋洗坂				
『江戸町づくし』	文政4年(1821)	饅饨坂					
『江戸大名町案内』	文政6年(1823)	饅饨坂？		饅饨坂？			
『文政町書上』麻布善教寺門前	文政11年(1828)	饅饨坂					

『文政町書上』麻布北日下窪町	文政11年(1828)			芋洗坂			
『文政町書上』飯倉六本木町	文政11年(1828)		芋洗坂				
『御府内備考』	文政12年(1829)		饅饨坂	芋洗坂			
『江戸町独案内』	天保13年(1842)	饅饨坂					
『東都・麻布之絵図』	嘉永4年(1851)	芋洗坂 (①+③?)		芋洗坂?			
『御符内場末往還其外沿革図書』	文久2年(1862)		芋洗坂				
『増補改正万世江戸町鑑』	嘉永元年(1848)	饅饨坂					
『東京区分町鑑』	明治7年(1874)						?
『明治東京全図』	明治9年(1876)						?
『東京地理沿革誌』	明治23年(1890)	饅饨坂					
『新選東京名所図会』	明治23~大正3年 (1890~1914)	芋洗坂 (①+③?)	饅饨坂				
『江戸図解集覧』	明治31年(1898)		芋洗坂				
『東京案内』	明治40年(1907)	芋洗坂 (①+③?)	饅饨坂				
『東京市麻布区地籍図』	昭和8年(1933)		芋洗坂				
『麻布詳細図』	昭和12年(1937)						?
『東京府志料』	昭和26~30年 (1951~1955)	饅饨坂 (①+③?)	芋洗坂				
『住居表示新旧対象案内図』	昭和56年(1933)	饅饨坂				芋洗坂	
『港区道路図』	昭和61年(1986)		饅饨坂			芋洗坂	
『港区管内道路図』	平成21年(2009)	饅饨坂				芋洗坂	

(出典) 筆者作成

## 7. まとめ

現在の饅饨坂の標識に書かれている「松屋伊兵衛といううどん屋」は、文政年間(1818~1830)に調査された『文政町方書上』麻布教善寺門前に記載されていることが判明した。また、その年代から40年ほど前に松屋伊兵衛のうどん屋は断絶したとあるため天明年間(1781~1789)ごろまでは存在していたことになる。管見の限りこの他の松屋伊兵衛のうどん屋の史料は見つけられていない。

『文政町方書上』に記載されている饅饨坂、芋洗坂の距離に注目すると、饅饨坂は『文政町方書上』麻布教善寺門前には15間(約27.15m)、芋洗坂は『文政町方書上』北日下窪町には、42間(約73.02m)、『文政町方書上』板倉六本木には30間(約54.3m)となる。現在の饅饨坂は約60mであり『文政町方書上』麻布教善寺門前に書かれている距離に比べ長い距離になってしまう。また、芋洗坂についても『文政町方書上』北日下窪町と『文政町方書上』板倉六本木の双方に書かれている距離に違いがあり、これは双方で芋洗坂の認識に違いがあるためであることが分かった。

饅饨坂と芋洗坂の道筋は、多くの地図や書物に記載されているが定まっておらず、どの地図や書物を肯定するかによって坂の名称が決定してしまう矛盾を抱えたものになっている。この双方の坂の混同問題については、松屋伊兵衛のうどん屋が記載されている地図や書物の発見によって解決の糸口になるのではないだろうか。

現在の饅饨坂(坂①)については『御府内場末往還其外沿革図書』や『東都・麻布之絵図』より坂③の延長にも考えられる。横関氏が坂①については触れていないのはこのためだろうか。

先行研究や史料、そして現地の風景を見ながら歩いたところ、かつての饅饨坂は現在の饅饨坂(坂



①)、芋洗坂は横関氏説の坂（坂③）ではないかを感じている。坂②については独立した坂であるように感じられ、坂④のように連続したもののように思われなかった。

現時点では、六本木5～6丁目のどこの坂かはまだ断定はできないが、饅頭坂と芋洗坂は江戸時代から存在しており今でも残っている。再開発により現在の芋洗坂は新たに生まれたが、その名称や道筋は、1700年代頃から続くものである。生まれる坂や消える坂がある中、うどん屋由来の坂が残っているのは、貴重であり魅力的であると言える。後世も饅頭坂、芋洗坂が存在していることを願っている。

今回は、饅頭坂と芋洗坂についての発表であったが、今後も先行研究や今回取り上げた史料の原本も確認し考察を続けていきたい。また、江戸時代の道中記研究を始めとしたうどんの研究を進めていきたいと思っている。

日本うどん学会第19回全国大会の開催が対面で無事に行われたことに感謝申し上げます。そして、うどん学会監事、おいしくく株式会社社長松井隆様ごの突然のご逝去の報に接し謹んでお悔やみ申し上げます。心からご冥福をお祈りいたします。

## ■注釈

注1) 1間は約1.81m、幅5間は約9.05m、登り15間は約27.15mとなる。

注2) 麻布警察署は2019年港区六本木4-7-1へ移転している。以前は港区六本木6-2-37に存在していた。

注3) 『御府内沿革図書』は、江戸の延宝年間から幕末までの土地利用の変遷を示した地図集。江戸幕府普請奉行編纂。江戸市街地を扱う『御府内往還其外沿革図書』と、郊外を扱う『御府内場末往還其外沿革図書』から成る。幕府による調査の下、当時一般向けの切絵図で省略されている微細な町丁の境界まで漏らさず記入されており、江戸の土地利用の変遷を知る上では絶好の史料である。しかし、測量面での正確性は江戸前期の実測図に及ばず時代を経た地形の変化には必ずしも対応しておらず、編纂時から隔たった時代について参照するには問題もある。

注4) 42間：約76.02m

注5) 30間：約54.3m

## ■引用

- 1) 港区立港郷土資料館編集・発行：増補港区近代沿革図集麻布・六本木、188頁（2010年）
- 2) 横関英一：江戸の坂 東京の坂（全）、筑摩書房、387頁（2010年）
- 3) 同掲2）391頁
- 4) 同掲2）390頁
- 5) 同掲2）389頁
- 6) 同掲2）388頁
- 7) 同掲2）394頁
- 8) 同掲2）394頁
- 9) 同掲1）189頁
- 10) 同掲1）185頁
- 11) 同掲1）185頁
- 12) 同掲1）185頁

## ■参考文献

- 港区立港郷土資料館編集・発行：増補港区近代沿革図集 麻布・六本木、(2010年)
- 横関英一：江戸の坂 東京の坂 (全)、筑摩書房、(2010年)
- 浅井建爾：知れば知るほどおもしろい東京の地理と地名がわかる事典、日本実業出版社、(2018年)
- 松本奏生：凹凸を楽しむ東京坂道図鑑、洋泉社、(2017年)
- かみゆ歴史編集部：大江戸幕末今昔マップ、新人物往来社 (2012年)
- 国立国会図書館デジタルコレクション：「町方書上」. [39] 麻布町書上五.<https://dl.ndl.go.jp/>  
(2022年9月16日アクセス)
- ROIS-DS人文学オープンデータ共同利用センター：東都・麻布之絵図 <http://codh.rois.ac.jp/>  
(2022年9月16日アクセス)



基調講演レポート

## 基調講演を聞いて

小島 和男  
学習院大学

今回の第19回うどん学会大会の基調講演は、株式会社Rush Forward代表の重野和稔氏をお招きし、飲食店経営の視点から昨今の麺文化のあり方についてお話をいただきました。重野氏は2020年1月に『飲食業界 成功する店 失敗する店』を上梓され、同書は昨年8月には中国版も刊行されるなど、大変注目されております。今回のご講演ではこちらの内容にも触れつつ、ご自身の実体験に基づく業界裏話などもご披露いただき、大変貴重なお話を伺うことができました。

重野氏は奇しくも今回開催校となりました学習院大学の法学部をご卒業されたご縁があり、まさに今回ご登壇いただくにこの上ないゲストをお招きしたことになります。現在、重野氏は飲食店経営やコンサルタント、プロデュース業で広く知られるお方ですが、大学をご卒業ののちは都市銀行やディベロッパー、プライベートバンク等の他業種での経験を積み、そしてまた飲食業界に入ってからすぐの頃は国内外で修行をされるなど、多様な分野での下積みを経て飲食業界に入られた、特異なご経歴の持ち主でもあります。重野氏によれば、こうした経験を通じて飲食店経営に求められる多様な知識を幅広く備えておられることが今のご活躍の基礎になっているということです。またそれだけにとどまらず、他業種との比較をふまえた飲食業界特有の難しさや傾向といった点について、重野氏だからこそその視点やご見識も有しておられ、今回はそうした独自のご見解を忌憚なくお聞きかせ願える、またとない機会となりました。

重野氏の話された内容において重要な点の一つは、飲食業界の成功・失敗は多数の要素が複雑に絡み合った末の結果であり、何か一つの要点を忠実に守れば上手くいく、というような単純なものではないということです。しかしその中でも、「顧客のニーズとのマッチング」や「コンセプトの的確さ」、「原価率や回転率といった数字の的確な読み」など、外してはいけないポイントは様々あり、今回はこの点について詳しくご解説をいただきました。具体的なご経験を例えに出しながら様々なパターンをお示しいただいたことで、飲食店経営に詳しくない者にとっても非常にわかりやすく、また様々なお店が次々と登場する楽しさも感じるご講演でした。

なかでも、うどん店経営についての箇所特に印象的であったのは、讃岐うどんという専門性の求められる業態では、いかに妥協せずこだわり抜くかがポイントとなったという経験談です。ただし、どんな業態でも常にこだわりがプラスに働くとは限らないそうです。今回紹介された例のなかには、ラーメン店で「さっと立ち寄って食べられる雰囲気、気軽にラフな接客が好まれた」という事例や、蕎麦店で「本格派を打ち出すよりも、地元の方になじみやすい味に対応したことが喜ばれた」という事例などもありましたが、讃岐うどん専門店である「東京麺通団」では本場の味と雰囲気に強くこだわった店づくりが成功につながったということでした。これは現代日本の麺文化について考える中で、非常に興味深い切り口を提示しているように思われます。つまり、麺食品のなかでも、人々の捉え方や生活の中での位置づけは細かく異なっており、細分化したジャンルの中で各々特徴的な文化が形成されている、ということを示してる好例に思われるからです。こうした「麺の捉え方」という点について考える上で、「飲食店に対する顧客のニーズ」という観点は非常に重要なものであるように思われます。今回重野氏のお示しになられた新たな視点は、本学会の参加者の方々にとって大変刺

激的なものとして受け取られたことと思います。

さらに、「飲食業界は特に入れ替わりが激しく、儲けをあげることは実は非常に難しいということもまた、業界自体の持つ一つの特徴である」というご指摘も、今回の講演で特に強く示された点でした。そして、それでもなお飲食業界を渡っていくためには、何より店主やオーナーの「飲食店に対する愛情」こそが最も重要である、というのが重野氏の結びです。ここにもまた、本学会会員の皆様には感じ入るところがあったものと拝察しております。

紙幅の都合もあり、ご講演の内容すべてをここに書き示すことは叶いませんが、参考事例が満載の『飲食業界 成功する店 失敗する店』も併せてご参照いただきますと、拙文の理解の助けになることかと存じます。

ご登壇いただきました重野氏、また本講演の実現に向けお力添えいただきました武林会長への感謝を示し、本レポートの結びに代えさせていただきます。誠にありがとうございました。

(文責：小島和男)

日本うどん学会 第19回

# 総 会 報 告

日 時：2022年9月18日（日）13：00～13：30

場 所：学習院大学北2号館10階大会議室

議 題：

1. 会員数および入退会者が報告された

2022年9月14日現在の会員数50名（一般会員46名、賛助会員3名、学生会員1名）である。  
2022年度入会者は3名である。

2. 2021年度の活動報告および収支決算報告が承認された

3. 2022年度の活動計画および収支予算

4. 役員の高任について

本学会監事の松井隆氏がご逝去されたため、替わる方にご着任いただけるよう調整中である。

5. 2023年度第20回全国大会について

開催地については、決定次第会員に通知する。

6. その他

## 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 (四国大学名誉教授)
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	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)
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4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（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

メール：kashima@human.kobegakuin.ac.jp TEL/FAX：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。



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>

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>

※ 入会順に掲載しています。

## 第20回 全国大会予告

第20回全国大会は、開催地を含め現在調整中です。  
決定し次第ご連絡申し上げますので今しばらくお待ちください。

### 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。

#### 〈振込先〉

ゆうちょ銀行から

振替口座 01680-4-75303

加入者名 日本うどん学会

他行から

当 座 一六九 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

※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

---

2023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。





