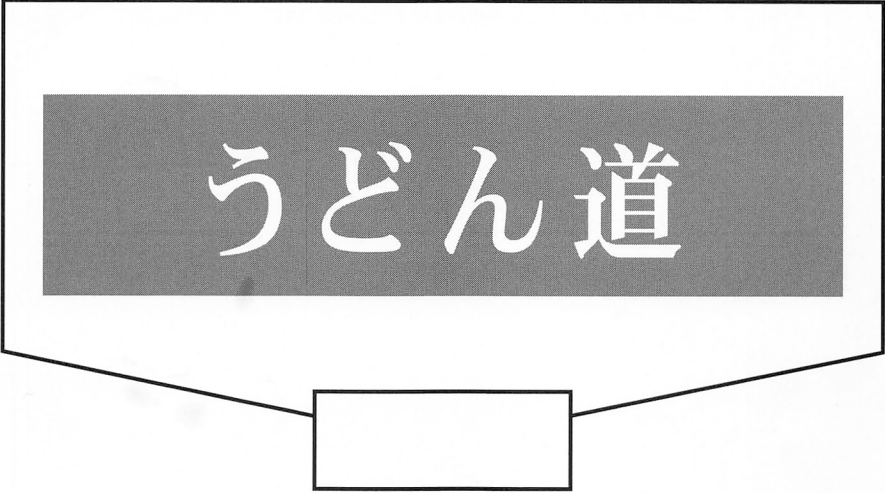


創刊号

日本うどん学会誌



うどん道

日本うどん学会

since 2003

Japan Academic of Udon

目 次

巻頭言 “うどん道” 紀行

学会長 三宅 耕三 (香川短期大学) 1

基調講演

テーマ 「麺食文化のなかの朝鮮」

李 建志 (県立広島女子大学) 2

自由論題研究報告

(1) 「うどんの効用 そのⅡ 葱と風邪」

森貞 俊二 (松山東雲短期大学) 11

(2) 「異文化からみた郷土麺の認知・行動について

—那覇・博多・讃岐の若者アンケート結果報告— 」

○三宅 耕三・岡田 雅樹 (香川短期大学)、
武林 正樹 (株・麺通団 P&M) 16

(3) 「うどんと値段 —かけうどんを中心に— 」

発表代表 中村 佳恵 (松山東雲短期大学) 27

(4) 「讃岐うどんと我が半生の食生活」

田中 俊男 (独立法人 雇用・能力開発機構) 32

(5) 「病態別にみたさぬきうどんを含む理想的献立」

津村 哲司・○宮城 優佳・
宮平千由紀 (瀬戸内短期大学) 37

(6) 「最近のわが国におけるうどん・そばの消費動向の実態」 . . 44

○小泉 隆文 (株・アール・アント・ケイ)・石塚 哉史 (財団法人 日本こんにゃく協会)・数納 朗 (東京農工大学大学院)

日本うどん学会の系譜 55

日本うどん学会・会則 59

第2回 日本うどん学会全国大会参加者名簿 62

会員名簿 64

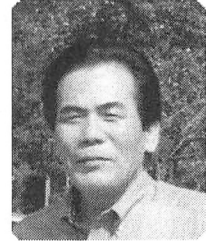
役員名簿 66

” うどん道 ” 紀行

日本うどん学会

会長 三宅 耕三

日本うどん学会第二回全国大会は平成 16 年 9 月 18 日松山市において 60 名余の参加者を迎え、基調講演と 6 編の研究内容が報告されました。前年の第一回全国大会に比べ発表件数は倍増しました。



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。地元経済人である武林氏（副会長）と私のうどん談義「うどんに文化の匂いを」が事の始まり、ここから「日本うどん学会」は萌芽しました。

その後、田尾氏・森貞氏両副会長を始め 13 名の理事・監事に就任されている方々の全面的協力をいただき翌年の 6 月に学会は設立しました。そして、うどんを愛する 80 名を超える会員の皆様に応援をいただき今日に至っています。

広辞苑によれば、学会とは「学者相互の連絡、研究の推進、知識・情報の交換、学術の振興を計る協議などの事業を遂行するために組織する団体」と記されていますが、本学会は上記の内容を踏まえて「うどん愛好家による学術上の研究推進などを目的として組織された団体」であることを明記しておきます。

それゆえ、うどんに関心がありかつ本団体設立の趣旨にご賛同いただけるならば、どなたでも加入することができます。

今回、創刊しました本誌には李先生の基調講演内容と 6 編の研究報告が掲載されています。文化・経営・経済・栄養など、本学会がめざす領域において関心の高いテーマについて、それぞれの方法でアプローチしている意欲的な研究ばかりです。ご高覧いただければ幸甚です。

わが国の伝統的な麺の一つであるうどんの持続的発展が求められる中、日本うどん学会および雑誌「うどん道」の役割は今後さらに増していくものと思われます。

最後に、第三回全国大会は本年の秋頃に瀬戸内短期大学（香川県）で開催することになりました。多くの会員の研究報告並びにご参加をお待ちしております。

平成 17 年 1 月吉日 研究室にて

基調講演

「麺食文化のなかの朝鮮」

李 建志（県立広島女子大学）



はじめに

文化人類学という学問領域がある。各文化圏ごとに違った受容、展開をされる文化現象を科学的に究明するという方向性を持っているのだが、その世界への拡がりに関しては多元と単元のふたつの考え方が可能なようだ。簡単にいうと特定の地域に発生した文化現象が世界に拡散していくという見方と、同時多発的にいろいろな地域で同じような行動がとられたものだといえよう。たとえば、吉田集而氏はその著書『風呂とエクスタシー』（平凡社、1995年）において、入浴という風習は普遍的なものではなく、すぐれて文化的なものであると証明したのち、その入浴という文化現象そのものがシベリアで発生し、世界に拡がったのではないかと大胆な仮説を提示している。入浴という文化現象は、熱気蒸気浴がもっとも原初的な形態であり、シャーマンが窒息状態に陥ることで「エクスタシー」をえるものだったのではないかというのだ。

同様に、麺食という文化現象も中国に発生し、世界に拡がったのではないかという問題提起がされている。同じく文化人類学の立場に立つ石毛直道氏の労作『文化麺類学ことはじめ』（フーディアム・コミュニケーション、1991年、講談社文庫、1995年）で、麺食が中国にはじまり、中央アジアや東南アジア、そして日本などに拡がっていくのと同様に、中東を経てイタリアへと伝播しているとする。ただし、現在中東には麺料理といえるものはないことから、現在は伝わっていないがコムギ粉を麺状にしてつくるクナーファという菓子があり、これが12世紀にシチリア島にあったと文献で確認できるイットリーヤという麺料理（的なもの）と関係があるのではないかと類推する。すなわち、中国で興った麺という料理は、アジアでは広範に拡がるものの中東地域・イスラム文化圏ではあまり拡がらなかった。しかし、麺状にしたコムギ粉料理は厳然として存在し、それがイタリアの麺料理と中国の麺料理を結ぶミッシング・リングとなっているというワクワクするような仮説で、とても興味深い。

このように考えていくと、世界の麺文化が東アジアの中国に端を発しているということがわかるのだが、その本家である中国だけでなく、朝鮮でも日本でも麺食はかなり一般化している。にもかかわらず、朝鮮の麺食文化はあまり研究が進んでないのではないだろうか。たとえば『進化する麺文化』（安藤百福監修、奥村彪生著、フーディアム・コミュニケーション、1998年）には次のように書かれている。

（安藤） 一般に食の習慣は保守的で、地域的に古い形が残っていますが、

麺類に限ると伝播する軌跡が大きな筋道として文献的にも明らかになってきており、非常に興味深いですね。

（奥村） とくに日本と中国で資料が整っています。そうした意味からも、主として中国と日本の麺食文化交流史を内容としたらどうでしょう。

日本ではどうしても日本と中国の関係で麺食文化を考えるという傾向がある。もちろん、石毛直道氏はかなり朝鮮に配慮しており、先に挙げた『文化麺類学ことはじめ』でも、また『文化麺類学麺談』（フーディアム・コミュニケーション、1994年）でも、必ず朝鮮という一項を加えるという工夫をしている。そして、朝鮮食文化史研究者の鄭大聲氏や韓国の無形重要文化財でもある食文化研究家の黄慧性氏との共同研究を通して、朝鮮の食文化に関心を広めようと心を砕いている。とくに後者は『韓国の食』（平凡社、1988年、平凡社ライブラリ、1995年）という大きな成果になっている。

そこで本稿では、この日本の真隣にありながら、あまりまとまった形で紹介される機会がない朝鮮の食文化について述べていくこととしよう。朝鮮が中国とはまったく違う食文化を持っているということが伝われば幸いだ。

1 朝鮮半島の麺

朝鮮の麺類を大きくふたつに大別すると、ひとつがネンミョン（冷麺）であり、もうひとつがカルグクスとなるだろう。（本当はもうひとつチャジャン麺があるが、あとで触れる）基本的に麺そのものの種類であり、冷麺の麺を使ってあたたくして食べる（温麺）も間々ある。ともかく、前者は比較的北部に多く、後者は南部に多いといっている。カルグクスの場合は、コムギを主原料とした切り麺だ。カル（Khal）という単語は「包丁」を意味する。またククス（Kuk-Su）とは（当て字ではあるが）漢字で「擲水」と書かれることからわかるように、コムギ粉を主原料とした切り麺で温水でゆでるものという意味を持っている。

これに対してネンミョンは、冷たくして食べる麺料理を意味する言葉だが、麺そのものを指す言葉としても使われる。その場合はソバ粉や緑豆、ジャガイモなどのデンプンを混ぜたものをもととして、圧搾機で押し出す麺という意味だ。圧搾機は日本にはないが、中国や東南アジアには広がっており、そういった技術が中国から朝鮮に入ってきたのであろう。

先に挙げた石毛氏の『文化麺類学ことはじめ』では、朝鮮の麺文化を現北朝鮮領域である平安道（平壤を中心とした地域）、咸鏡道（朝鮮半島東北部）、それに韓国と北朝鮮にまたがる朝鮮半島東部にある江原道までを「ネンミョン卓越地帯」それ以外の地域、すなわち黄海道（現北朝鮮領）および現韓国領内の京畿道、忠清道、全羅道、慶尚道、済州道の各地域を「カルグクス卓越地帯」と呼んでいる。もちろん、卓越してはいても、北部でカルグクスを食べることはなにもめずらしいことではないし、南部でネンミョンを食べることはかなり

一般的なことではある。

このようにするとだいたいわかるだろうが、朝鮮半島の麺はコムギ粉による麺と、ソバにデンプンを加えた麺の二種類があることがわかる。料理としては「うどん」と呼ばれるものがあるが、これは日本から入った言葉で、カルグクスと必ずしも一致はしないものの、コムギ粉による麺であることから考えて「カルグクス」の一部ととらえていいだろう。また、中国からはいった麺料理である「チャジャン（炸醬）麺」というものがある。日本でも最近では「ジャージャー麺」などといった名称で親しまれはじめているが、もともとは中国東北部にあった麺料理だという。茹でた麺の上に黒い肉味噌をかけた料理で、韓国でもっともポピュラーな麺料理のうちのひとつだ。朝鮮半島に住み着いた中国人（華僑）は、実は山東省出身者が多かった。彼らが「民族産業」として中華料理屋をひらいていくのであるが、このとき「チャジャン麺」は韓国にいる華僑たちの代表的な料理となり、いまにいたっている。ただし、内容は中国の炸醬麺とはかなり距離ができており、日本のラーメンよろしく「中国出自の朝鮮風麺料理」といっていいだろう。*1このチャジャン麺もコムギ粉による麺を使っているのだから、料理としてのカルグクスとはかなり距離があるものの、コムギ粉による切り麺という大きな枠組みでくれそう。

ついでにいうと、もうひとつ「シミョン」という麺がある。やはり前出の『文化麺類学麺談』で、李盛雨氏がこれについてこう語っている。

（李） シミョンというのは一七世紀の『酒方文』には、漏麺という字を使っています。

（石毛） 「もれるめん」と書いてあるわけですね。

（李） シミョンの名前としてはこれが最もいいんじゃないかと思います。私の考えでは、しゃくしなんかによく使うヒョウタンに、穴をあけて、薄くやわらかくこねたでんぷんをこの穴から熱湯のなかにもらすんです。穴を三個あけたとの事ですが、この場合は、うどんみたいにそうとう太い麺になる。しかし、ヒョウタンを高く上げれば細くなりますね。

押し出しめんというけれど、私は、ここで使われているでんぷんは、薄くてやわらかくこねているのだから、押し出しめんではなく、私なりの言葉では、「流下めん」と言いたいと思っています。比較的大きい穴が三個だけあけてあるから、容易に流下したでしょう。（同書、p 24）

シミョンは押し出し麺の一種であるにとらえられる。ただし、18世紀に圧搾機がもたらされると、流下麺はなくなった、と李盛雨氏は考えているようだ。しかし、筆者の知る限り、韓国にいまもこのシミョンの流れを汲むものがある。最近『冬のソナタ』の大流行で一躍脚光を浴びた韓国江原道春川市から南へおりの旌善に、オルチェンイククス（オタマジヤクシ麺）があるからだ。これは筴にトウモロコシ粉を溶いたものをいれ、熱湯におとすことで麺をつくる製法

で、決して上等なものではないがこの地方の料理として有名だ。これは筆者だけではなく、旅行案内のたぐいにも登場している。

麺はわずかに黄色味がかった乳白色だが、細長いものではなく、まさにオルチェンイ（オタマジャクシ）のようなかたちをしている。薬味しょう油と切り干しダイコンのキムチ出てきて、それをかけて食べるのだが、他のクッスとちがってハシでは食べられない。ツルツルすべってしまうため、スプーンで食べるのだ。

（中略）

「どうやったら、こんなかたちになるんですか？」

「トウモロコシの粉を練って、のりのような状態になったら、それを穴のあいたザルみたいなものに入れるんだよ。その穴を通ったものが、下に置いた冷水に落ちると、こういうかたちになるんだ」（鄭銀淑『ドキドキ半島コリア探検』光文社、2002年、p193-194）

李盛雨氏はこれを知らなかったのかもしれない。とにかく、このシミョンがもっとも古い形態の麺だといえる。そして、それが押し出し麺へととってかわる。一方、切り麺にあたるカルグクスも存在している。さて、それらは歴史的にはいつ頃形成されたものなのだろうか。

朝鮮の麺料理が文献上にあらわれるのはいつのことだろうか。ちょっと長くなるが、簡潔にまとまっているので、石毛氏に語ってもらおう。

高麗王朝（九一八—一三九二）の時代には朝鮮半島でのコムギ生産はすくなかったようである。『高麗図経』にも、「国中少麦、皆国人販自京東道来、故麵価頗貴」とある。高麗国はコムギの産額がすくなく、中国の山東省（京東道）から買ってくるので、コムギ粉は貴重品で高価である、というのである。このような状態では、高麗時代にカルグクスが発達したとはかんがえづらいであろう。麺についての記事が文献にあらわれるのは李氏朝鮮王朝時代（一九三二—一九一〇）になってからのことだ。

文献的にはやく出現するのは、リョクトウを原料とする麺であり、それが発達してネンミョンになる、というのが李（盛雨）さんのかんがえだ。

16世紀前半に成立した『需雲雑方』という本の湿麺法の項に、リョクトウの澱粉を水溶きして加熱したものを、底に孔を三個あけたヒョウタンの殻にいれ、熱湯のなかにたらし、麺状にし、水洗いする食品が記されている。『齊民要術』のハルサメのつくりかたと原理的にはおなじものだ。

1670年頃、女性によって書かれたハングルによる最古の料理書である『飲食知味方』には、リョクトウの澱粉をくず湯状にして、底に孔をあけたヒョウタンから熱湯にたらし、麻糸のようにした食品を匙麺とよんでいる。

リョクトウの澱粉だけでは粘り気がつよすぎるので、このハルサメ系の食品にソバ粉やコムギ粉を混ぜることによって、ネンミョンができたのではないか、というのが李（盛雨）さんの意見だ。

（中略）

1766年『増補山林経済』に木麦麵の記事がある。木麦とはソバのことだ。ソバ1斗にリョクトウ2升を粉に挽いたものを原料として、どうやら板で圧して麵をつくったと解釈できそうなことが書いてある。それが具体的にはどんな麵つくりの方法なのか、わたしには見当がつかない。

木麦麵の記事のつづきに、おなじ原料を水でこねて、「刀で切って麵をつくるも、またよし」とあるので、ソバ粉を主原料とした切り麵がつくられていたことがわかる。この本には、また水溶きのリョクトウ澱粉をヒョウタンにいれて、熱湯にたらしこんでつくる麵がでており、それを糸麵と記している。

18世紀頃になると、朝鮮半島のコムギの生産が増大して、コムギ粉のカルグクスが普及しはじめたものであろう。ネンミョンの押しだし機の歴史については、李（盛雨）さんもわからないという。たぶん、押しだし機は18－19世紀になって普及したものであろう。としてみると、麵好きの民族性が形成されたのは、あんがいあたらしいことのようにだ。（前出、『文化麵類学ことはじめ』、p177－179）

やはり、王宮などでの麵料理を別とすれば、シミョンがもっとも古い形態としてあったとみていい。そして、18世紀には圧搾機を使ったネンミョン（の原型）が生まれ、一方、ソバやリョクトウを使った切り麵（らしきもの）が登場しているようだ。おそらくコムギが自給できるようになった18世紀にはコムギ粉を原料にした切り麵（つまりカルグクス）ができていたと思うが、はっきりしたことはわからない。18世紀後半から19世紀に一般化したとみていいのではないだろうか。

ちなみに、王宮での料理について話が出たので、付け加えよう。朝鮮では原則として朝と夜の二回、飯炊きをする。（余談だが、中国では冷や飯を嫌って一日3回飯炊きし、日本ではとくにそのような慣習はないためか一日1回というのもめずらしくない）だから朝鮮王朝では、昼は「麵床」といってご飯ではなく麵料理を王に饗していたという。（前出『韓国の食』、p58）つまり、餅類やら麵類で昼を済ませていたのだろう。朝鮮王朝前半まではコムギが自足できなかったのだから、これはかなり贅沢な権力者の象徴的な食べ物だったと思われる。韓国でいまもハレの食として麵が使われるのも、このような歴史的背景があるのかもしれない。*2

2 朝鮮の外食文化と麵

まずは次のようなエピソードから紹介してみよう。1895年、当時神戸に

あった「日韓楼」という朝鮮蕎麦屋で、ちょっとした事件があった。ソウルからきた3人の女性がサーヴを担当していたのだが、彼女たちがあまりの忙しさにストライキをしたというのだ。^{*3}

このニュースに対して、筆者は次のことを考察してみたい。まず、1895年という段階に日本にすでに朝鮮料理の店があったというが、それが持つ意味はなんなのか、そしてなぜ女性がソウルからわざわざやってきて、ストライキを行っているのかということなどだ。以下に見てみよう。

朝鮮で料理専門店（レストラン）が誕生したのはいつのことだろうか。フランスで美食文化というものが広がるのがだいたいフランス革命のあとだといえる。つまり18世紀末のはなしなのだ。それに対して日本では17世紀中に外食産業というものが成り立っている。日本はかなりはやいわけだ。朝鮮はどうだろうか。だいたい料理の専門店ができるのは19世紀の後半だとされる。

旅人が休息する場所は、餅屋通りの屋台の餅屋、峠の露店、雪濃湯（牛の肉汁）を売る店、安酒を売る小屋がある程度で、旧韓国時代（李氏朝鮮末期の別称。一八九七年～一九一〇年、大韓帝国を国号としたことからくる）には料亭も食堂もなく、せいぜい酒幕と客主があるだけであった。（林鐘国著、朴海錫・姜徳相訳『ソウル城下に漢江は流れる』、平凡社、1987年、p 18）

酒幕は居酒屋兼旅籠、客主は商人宿兼問屋というべきもので、前者はもっとも簡便で庶民的な宿泊施設であった。宿泊所を兼ね、また酒を出す酒幕は、一種の外食産業といっているだろうか。しかし、基本的には旅館であり、専門店というわけでもない。日本や西洋の場合、そこにファーストフード（手軽に楽しむ食事）という側面と、専門店化（＝食文化の粋をあらわす食堂）という側面をもって外食が成長していくわけだから、その萌芽はあっても、まだ外食産業が完全に根付いているとはいえない。酒幕は高麗時代からある息の長いものであったが、基本的には「主酒客飯」であって、豆腐やキムチ程度のごく簡単なものを出したに過ぎない。キムチ自体がいまようになったのが18世紀の中盤だとされるから（鄭大聲『朝鮮半島の食と酒』、中央公論新社、1998年）それ以前には唐辛子の入らないキムチ（沈菜）が出されたのだろうか。やはりこれをもって朝鮮の外食産業が成立しているとはいえない。

他にもソルロンタンの店があったように、ネンミョンの店もあったようだ。申潤福の画にはその様子がきちんと描かれている。彼の活躍した時代が18世紀末だから、この頃には外食産業が（少なくともファーストフードという側面では）徐々に進展してきているのがわかる。（姜仁姫著、玄順恵訳、『韓国食生勝史』藤原書店、2000年）日本にかなり遅れて、外食文化が花開いたといっている。もちろん、日本のように料亭がひらかれたり、フランスのように

レストランが展開されたりはしていない。やはり朝鮮の場合は、19世紀後半まで本格化していないといわざるをえない。

さて、上の記述に戻ろう。朝鮮蕎麦屋というが、それはカルグクスを意味するのか、ネンミョンを意味するのか判然とはしない。しかし、おそらくはネンミョンではないかと思われる。ネンミョンなら18世紀には外食産業として成立しており、かたやカルグクスは18世紀に徐々に広まっていったものだからだ。また、18世紀にネンミョンの店ができるようになったのは、圧搾機の広まりと無縁ではなかろう。

ともあれ、朝鮮のネンミョンの店が、1895年に神戸にきているという。しかも、忙しいという理由で女性3人がストライキを起こすというものだ。もしも忙しさによってストライキを起こすというのなら、サーヴする女性だけでなく、調理する人も一緒にストライキをしなければおかしいのではないか。なぜ女性だけが行動を起こしたのだろうか。

井上章一氏の『愛の空間』（角川書店、1999年）によれば、当時の日本では蕎麦屋とはいかがわしい空間だったという。

井原西鶴の作といわれている浮世草子に『好色一代女』（一六八六年）がある。そのなかで、麺類の店を性愛に利用する場面が、えがかれている。（中略）

うどんを食べさせる店の、その二階へかけこんで男と同衾する話に、なっている。麺類の店は、こういう用意を、江戸時代前期からしはじめていたことが、よくわかる。（同書、p152）

また、蕎麦屋を筆頭とした飲食店は、かつてラブホテルの役割を果たすばかりか、待合いなどの施設が乏しい東京以外の地域では、だるま＝私娼において売春もしていたという。逆にいうと蕎麦屋というだけで、その店は「曖昧宿」とおなじものとして認識されたのである。（同書、p150）ちなみに、原武史氏は『大正天皇』（朝日新聞、2000年）のなかで、大正天皇が道に迷った際、蕎麦屋に立ち寄ったことが報道され、困った顔をしていたという記録を引用しつつ、大正天皇も蕎麦屋の属性を知っていたのではないかと指摘している。

もちろん、すべての蕎麦屋がラブホテルとして利用されていたわけではないし、また現代の感覚からは想像しがたいが、2階の座敷はラブホテルとしても使われ、1階の店では普通に蕎麦を売っているという状況が一般的にあったとみていい。このような意味がこびりついた「蕎麦屋」という名称をあえて使った「朝鮮蕎麦 日韓楼」。そして、そこにはソウルから女性が3人もサーヴ係としてきていたし、忙しさのあまりストライキまでしていたという。忙しいというだけで待遇改善のストライキをするのなら、むしろ料理人にこそその主体となる可

能性が示される。にもかかわらず、料理人のはなしはいっさい出てこないのだ。ここから導き出されるのは、「日韓楼」がいわゆる蕎麦屋ではなく、当時の意味あいという「貸座敷」と同義であるところの「蕎麦屋」だったのではないかという類推だ。

吉行エイスケの小説に「李鄭のトリック」というのがある。朝鮮料理平壤館で行われる売春がテーマとなっており、舞台設定も神戸である。もちろんこれが書かれたのが1920年代だから、吉行が「日韓楼」をみて書いたわけではないのだろうが、現実には朝鮮の女性をウリにした風俗営業があったということが、これで確認できる。もし、給与や休暇などの約束をやぶって労働させるのなら、彼女たちがストライキを起こすのはわかる。そして、どうして料理人がそのストライキに参加していないかもわかるというものだ。そもそも風俗営業が目的なら、蕎麦などきちんとつくっていたかどうかあやしい。朝鮮の麺類を出していたかどうか疑問だ。そんな本格的な料理をつくるために料理人を呼ぶようなきちんとした営業形態を持っていたとすれば、もっとこの店が有名であっていい。しかし、日本の食文化史の世界では、李人植が1905年につくった「韓山楼」が最初の朝鮮料理屋となっており、この「日韓楼」は名前も知られていないのだ。それは、この店が料理を出すための店でなかったこと、あるいは朝鮮の麺類を出していなかったことを意味してはいまいか。朝鮮人の女性を目当てとした「蕎麦屋」という意味で「朝鮮蕎麦」なのではないかと筆者は考えずにいられない。

いま「韓山楼」という朝鮮料理屋の名前が出たが、この店がどのような料理を出していたかわからない。ただ、この店の経営者は朝鮮文学史上最初の近代小説と呼ばれる『血の涙』を書いた作家であり、新聞人であり、政治活動家でもあった李人植であったということで有名だ。彼の経営していた「韓山楼」は、やはり政治的なサロンとして使われていたのではないかと想像されるが、それは別の論文にゆずろう。^{*4}ここで確認しておきたいのは、西洋料理や中国料理と違い、朝鮮料理はあまり戦前の日本に根付かなかったということだ。宮塚利雄氏によれば、1930年前後に東京赤坂に高級朝鮮料亭「明月館」があったが、残念ながら数年の経営でおわっているようだ。（『日本焼肉物語』、太田出版、1999年）

当時朝鮮からはたくさんの労働者が日本にきていた。東京では本所などに多くの朝鮮人労働者が住んでおり、金史良がその生活の一部を小説に描き、金素雲は彼らから朝鮮の民謡を聞き書きしていった。おそらくここに彼らを対象とした小さな店（バラックのような建物で酒幕のような店）があったのではないかと思われるが、これが日本社会で受け入れられるのは、やはり戦後のことだといえる。^{*5}

まとめ

「はじめに」で筆者は「日本ではどうしても日本と中国の関係で麺食文化を考えるという傾向がある」と述べた。しかし、戦後にいたってやっと日本に受け入れられた朝鮮料理、そしてその麺類を考察するとすれば、どうしても戦後ということになってしまうことがみえてくる。残念だが現実だ。おそらく日本で普通に行われていたコムギ粉を材料とした麺＝素麺、うどんととても離れた存在としてシミョン、そしてネンミョン、カルグクスがあったからではないだろうか。

コムギが自給できるようになる18世紀まで、朝鮮の麺類はシミョンが中心であった。だとすれば、17世紀には切り麺の技術が相当な水準に達していた日本で、それが受け入れられなくても仕方がないだろう。また、日本では17世紀には各農家に石臼が普及し、製粉技術もかなり高度なものとなっていた。

しかし、ひとつだけわからないことがある。中国にもあり、朝鮮で18世紀には広がった圧搾機＝押し出し麺の技術が、どうして日本に入らなかったのかということだ。鎖国だったというのはあまり理由にならない。鎖国とは外交がない状態ではなく、外交を幕府が独占している状態に過ぎないからだ。すると、押し出し麺自体が日本になじまなかったと考えるべきなのだろう。

朝鮮の押し出し麺は、主原料をソバやリョクトウなどに求めている。もちろん李氏朝鮮時代においては、コムギ粉がはいる場合もあるが、それは主原料としてではない。だとすれば、コムギ粉による麺（うどん、素麺など）以外の麺で日本にあるのは、ソバ粉による蕎麦切りぐらいだったとっていいだろう、少なくとも一般的に広がっていたのは。もしも圧搾機が日本にはいつてくるのなら、蕎麦をつくるための道具としてはいつてくるということになる。しかし、日本の蕎麦はそこそこの「蒸籠で蒸す」という方法をとらなくても茹でることができる時代に突入していたわけだ。当然、いまさら器具にたよる必要がないわけだ。

朝鮮の圧搾機が日本にはいらなかったのは、それまでに日本で切り麺技術が大幅に進歩していたからだといえる。それは逆にいうと、朝鮮のネンミョンが個性を保ちえたのは、圧搾機による押し出し麺という、周囲にない個性的な技術によってつくられたからではないかと考えられる。日本の切り麺技術へと特化していく職人氣質と、朝鮮の器具による製麺というある意味での合理性、この双方の志向性の差異が、日本と韓国の麺食文化の個性を守ったとっていいかもしれない。

「うどんの効用 そのⅡ 葱と風邪」

森貞 俊二 （松山東雲短期大学）

1 はじめに

それでは、わずか25分の持ち時間しかありませんが、第1回の全国大会に引き続きまして、「うどんの効用 葱と風邪」について発表させていただきます。

その前に、今回の発表とは直接関係はありませんが、昨年の11月に善通寺で開催されました第1回全国大会で、吉永小百合のセリフの入ったうどんの歌を紹介させていただきました。最近、観音寺出身のしらちんとその仲間で作っている「ばんどえんど」が「うどん」の歌を作ってデビューしたそうですが、皆さんはご存知でしょうか？ 愛媛県でも「ジャコテンの歌」や「鯛の歌」が作られておりますように、それぞれの地域で特産品を歌にし、地域活性化のために頑張っておられるようですが、今回のテーマであります、葱についても埼玉県深谷市が「おねぎのマーチ」を作成しておりますので、ご参考までに資料を用意させていただきました。



お手元の資料の1、「おねぎのマーチ 深谷市の概要」と書いてあるのをご覧くださいと、その2枚目のページの3行目に、「おねぎだよ、おねぎだよ すきやき てんぷら なべ料理、ぎょうざ やきとり そば うどん これがなくては しまらない」と唄われておりますように、うどんとねぎは切っても切れない関係にあるようです。この葱は、薬味の王様とか野菜の女王様とかいろいろ言われておりますように、確かにうどん屋さんのメニューを見てみると、「人参うどん」とか「大根うどん」などはありませんが、不思議と葱の文字が多く使われております。例えば、「ねぎうどん」、「白ねぎうどん」、「青ねぎうどん」、「刻みねぎうどん」、「ゆずねぎうどん」など、調べていけばもっと沢山のねぎの文字の入ったメニューが見つかると思うのですが、それでは何故このように葱の文字が多く使われているのか、葱にはメニューにいれるだけの不思議な力があるのではないかといった素朴な疑問と関心をもったのが最初のことでした。

うどんは風邪にいいということをいろいろな視点からみているわけですが、今回はこの葱にスポットを当て、うどんの薬味として欠かせない葱にも風邪の効用があるのではないかといったことを発表させていただきます。

まず始めに葱の概要についてみておきたいのですが、この葱は、ユリ科、ネギ属の球根植物で、英語ではalliumといいます。ラテン語でガーリック、ニンニクといった意味があり、別に、臭いとか強い臭いを放つといった意味もあるようです。ご存知の、ニラとか、タマネギ、ラッキョウなどが親戚筋になり、これらの関係はといえばお互い臭い仲ということになります。

この葱の原産は、日本ではなく一般的には中国だと言われております。宮沢賢治の作品に、葱嶺（パミール）先生の散歩というのがありますし、また、芥川龍之介は、「葱」という小説も書いておりますが、別に「酒虫」の作品の中で、

「皮膚の色が並はずれて黒い上に、髪や鬚の縮れてゐる所を見ると、どうも葱嶺の西からでも来た人間らしい。」と、葱嶺の文字が出てきます。つまり、宮沢賢治や芥川龍之介は、パミールのことを知っていたのではないかと思われまゝ。葱嶺は、世界の屋根と呼ばれているパミール高原の古代中国名で、山上に葱のような植物が生えているので、葱嶺と呼ばれているようです。地図をご覧くださいとよく分かりますが、中国、タジキスタン、キルギスといった国境にまたがって、優に7500mを越すムスターグ・アマやコングールといった高く険しい山並みが連なるパミール高原の山上あたりに葱が生えていたといわれております。

ところが、これもはっきりと中国が原産とは言い切れない面もあるわけですが、それはこの地域を数年前にNHKの方たちが調査したところ、野生種の葱は見つからなかったと報道されたようです。見つかったのは、葱ではなくニラであったと。しかし、調べた限りの文献では、やはり葱の原産は中国だといっております。

さきほど、説明しました葱嶺、つまりパミール高原で、仏教を開祖したゴータマ・シッタルタ つまりお釈迦さんが修行を行ったと伝えられております。それで仏教の事を別に葱嶺教とも言っておりますように、葱と宗教、葱と神事との係わりには深いものがあります。皆さんご存知の、不許葷酒入山門（くんしゅさんもんにいるをゆるさず）の、この葷は、漢方の五辛つまり、五種類の辛くて、においのきついもの、ニンニク、ニラ、ねぎ、ショウガ、ラッキョウなどを指しますが、これらの物は臭いがとても強く、又、精力が付く物として、修業僧等独身を通す者には、性欲がさかんになってしまつては修業のさまたげになってしまうので、山門内への持込は禁止されていたようです。

また、天皇の乗り物には、鳳輦と葱花輦がありますが、鳳輦は、輦の上のところに火の鳥、鳳凰が乗っかっているものです。おめでたい鳥として、実在の鳥の代表は鶴ですが、想像上の鳥が鳳凰、体は、前半身が麟、後半身は鹿、頸は蛇、尾は魚、背は亀、頷は燕、くちばしは鶏に似ているようです。雄を「鳳」、雌を「凰」と称したともいわれております。

一方、この写真のように、屋形の頂に葱花の形をした金色の玉を据えたのが、葱花（華）輦です。このような葱の花の形をしたものを擬宝珠といいますが、わたしのゼミ生などは、これを蓮の花だと言ってきかないのです。よくみると蓮の花にもみえますが、これは葱の花であります。この擬宝珠は、橋の欄干やお寺の渡り廊下などでもよく観られます。この写真は私のお墓ですが、別に頼みもしないのに、魔よけか厄除けのためでしょうか、葱の花をつけてくれております。

このネギの名が記録に初めて登場するのは、8世紀に編纂された「日本書紀」（720年）で、「秋葱」（あきき）という言葉が出てきます。あきき（秋葱）とは、秋のネギのことで、冬のは「フユキ」といい、春のものは「ハルキ」と言われています。また、「本草和名」（901－923年）や、平安時代の「延喜式」（927年）にもネギの説明と栽培法が記載されていますので、ネギが日本に渡来したのは、少なくとも8世紀以前だと思われまゝ。

2 葱の種類

次に簡単に葱の種類についてみておきたいと思います。葱の分類はいろいろとされているわけですが、まず、葱が採れた場所による分類として、「外国産葱」と「国産葱」に分けることができます。一般的に外国産葱は、西洋ネギとか中国産ネギなどといわれており、また、西洋ねぎは、ポロネギとかリーキなどの名称で市販されています。

国産葱は、さらに白ねぎと青ねぎとに分類されています。根深・長葱・江戸葱と呼ばれ、主に白い部分を食べるのが、白葱です。関東平野一帯で栽培されるものが主流で、埼玉の「深谷葱」や、群馬の「下仁田葱」が有名です。

一方、青葱は、葉葱とか九条葱などと呼ばれ、主として緑の葉茎を食べます。讃岐のうどん屋さんがよく使っているのは、九条系の葱で、博多万能葱などですが、もちろん浅葱を使用しているところも結構あります。うどんの薬味として白葱を使っているところはほとんどありませんでした。

よく、関西は、青葱、関東は白葱と言われ、葱の青白分界はだいたい東経 136 度、北緯 35 度で線引きできると言われたりしておりますが、料理によっては関西でも白葱を使っておりますし、スーパーで販売されている葱を調べてみると、結構、鳥取産のものが販売されていることに気がつきます。

国産葱は、さらに千住ネギ群、加賀ネギ群、九条ネギ群に分類されることもあります。千住ネギ群は、埼玉県深谷市周辺で作られる深谷ネギ、荒川・足立区当たりで作られる金長ネギなどがこの範疇に入っております。

加賀ネギ群は、群馬県下仁田町の特産品であります下仁田ネギや、埼玉県岩槻市で栽培される岩槻ネギがあります。

九条ネギ群は、京都が発祥の葉ネギであります九条ネギ、九条ネギの栽培法を改良した博多発祥の万能ネギなどがあります。

また、細ネギや太ネギに分類している場合もありますが、讃岐では、ほとんどが、細ネギを使用しているように思います。

3 文学などにみる葱の効用

文学には余り食べ物は登場しないと言われておりますが、確かに文学作品や小説の中に葱は取り上げられておりません。香川出身の作家であります、芦原すなおが、「青春デンドケデケデケ」といったちょっと面白いタイトルのついた小説を書いており、それとなくうどんやネギのことにも触れております。

「讃岐うどんなら、日に三度、毎日食っても飽きない。社員食堂のうどんには青ネギしかのかっていないけど、それでもうまい。」

(河出書房 1991年 63頁 配布資料 4 小説・文献の中の葱参照)

このように、青ネギしかのっていないけど、讃岐うどんは飽きないと言っておりますが、うどんが風邪にいいともネギが風邪にいいとも触れておりません。可能な限りの文献は調べましたが、文学や小説の中では、ネギの風邪に対する効用を見つけることはできませんでした。

ところが、短歌を調べておりましたら、次のような作品が見つかりました。

「焼き葱は 風邪に効くのと わが喉を 包みし母の 指の温もり」

皆さんも、風邪を引いたときなど、母親が焼きネギを首に巻いてくれたり、

熱っぽい額に冷たいネギを乗せてくれたりしたご経験があるとおもいますが、この短歌では、はっきりと「焼き葱は、風邪に効く」と言っております。ただ短歌の作品の中にもこれ以外に葱が風邪にいいといったものを見つけることができませんでしたので、些かやらせのような感じがしますが、自分で作ったものをここに紹介させていただきました。

「鼻水と咳に苦しむ幼子に 葱たつぷりと 素うどんの湯気」

イログロ 俊二

また、「葱に味噌 母だけに効く 風邪薬」と、川柳の中にも葱は風邪薬になると言っておりますが、俳句の中では、葱と風邪との関係に触れた句は見つけることができませんでした。そこでまたまたやらせのようで気が引けますが、自分で作った句を紹介させていただくことにしました。

「咳きの娘に 厨の母は 葱刻み」 イログロ 俊二

一方、詩についても調べてみましたが、見つけたのはこの一点だけでした。

「なんでもよかった うどんでも 湯豆腐でも 誰かが来ても 来なくても 生葱かじって 侘びてもいいし 焼葱ならば 醤油を垂らし 風邪をひいたら のどに巻き・・・」

落語の世界でも たらちね、ねぎまの殿様、寄合酒、七段、田楽喰いなど、葱はよく取り上げられておりますが、残念ながら葱と風邪に触れたものはありませんでした。

今回かなり時間をかけて調べた割には、収穫はあまりありませんでした。

4 ネギの効用

ネギを食べるとそのニオイ成分が、交感神経を刺激し、副腎随質ホルモン、アドレナリンの分泌を促進する結果、発汗を促進し、体温を上昇させる働きがあるので、風邪にいいということは、医学書の中や、民間療法に触れた沢山の文献にみることができます。

また、葱の白い部分の粘りのある部分を鼻の前にもっていき、何度も鼻で深呼吸をすると、鼻づまりが良くなり、せき止めの効果もあります。ねぎを短冊切りにして、鼻の穴に詰めたり、ねぎを鼻の頭に張りつけたりすることもあります。

葱は民間療法の王様と言われるくらい、風邪ばかりではなく、ありとあらゆる薬効として利用されています。例えば、葱の汁は別名を葱涕と言って、本草綱目には「葱の汁とお酒を混ぜて鼻孔に垂らすと衄血を止める」と書かれております。脱脂綿に葱の汁を浸して鼻血が止まらない時に 鼻孔に詰めておくととてもよく効くそうです。

若し口の中のバイ菌を殺したければ葱を一口噛めば十分だと言われておりますように、葱には解毒作用もあります。「葱（ひともじ）は 眼の精を増すものぞ 中を補ひ 魚の毒消す」と詠われているように、葱は、目によく、中とは消化器のことで、消化がよくて、魚を葱といっしょに用いると、殺菌効果があって、中毒しないとされています。

おできには、米の粉にねぎの白いところを混ぜ、黒くなる程炒り、酢で練った物を患部につけるといいとも言われます。さらに、アリシン類の働きにより、

コレステロールの蓄積が押さえられるので、イライラやストレスが解消されたり、葱の成分であるアリシン類には、糖분을燃焼させる働きがあり、からだをスリムにしたり、ダイエット効果があるようです。香川大学の三木英三先生も「壮快」という雑誌で「さぬきうどんダイエット ドカドカやせた云々の記事が書かれておりましたが、これについては、目下、小生のゼミ生が研究をしています。

昔からタマネギやネギなどの葱類は芳香性睡眠剤と言われ、心地よい眠りを誘う効果があり、眠れない時には、ねぎの白いところを短冊切りにして、鼻の穴に詰めたり、きざんで枕元に置いておくと不眠が治るといわれています。これはねぎに含まれる「イオウ」の鎮静作用によるものらしいです。

また、ネギ類には食物繊維が多く含まれているので、整腸作用があり、便秘の予防や、下痢にも効果があります。ねぎの白いところを患部にすりつけると、火傷にもいいようです。

中世紀になって軍隊の将兵が護身用に葱を衣服の中に入たり、敵の笞打ちの責めから身を守り、傷を治すのに葱を利用したとか、エジプト人は死後に葱を副葬品としてミイラの石棺の中に入れた記録もあります。

ネギの匂いの刺激で、胃腸の蠕動運動をうながし、唾液が分泌して食欲増進につながるとか、虫歯にいいとか、葱を食べると頭がよくなるとか、二日酔いにいいとか、とにかく葱には想像を絶するような不思議な効用がありますが、加えてこんな効用があることもご存知でしょうか？

上前淳一郎の「読むクスリ 31」の中に次のようなことが書かれています。

「隣でモチを食べていたおじいちゃんが急に苦しみ出したら、どうするか。それで私は東大医学部の学生だったころのことを思い出すのですが、ネギで押し込めばいい、と耳鼻咽喉科の教授から教えられたのです」

上前淳一郎 読むクスリ 31

212頁

今まで、餅などを喉に詰めた場合、掃除機で吸引して取り出すくらいしか知らなかったのですが、逆の発想で引っ張り出すのではなく、中へ押し込めばいいということです。

こういうことを言われて教授の名前や当時の学生の名前は分からなかったのですが、先日、馴染みの古本屋で立ち読みをしておりましたら、医学生の名は、山田春木、当時の耳鼻科の教授は佐藤先生だったことが分かりました。

「学生時代、耳鼻科の佐藤教授は、鍵『餅が詰まったら、あわてて引っ張り出そうとしないで中へ押し込みなさい』と、食道気管分岐部（下咽頭）の解剖図を書いて、講義されました。」

山田春木 「こわい病気のやさしい話」 87頁

「中へ押し込むには、喉の奥の粘膜を傷つせず、適当な腰のあるネギを使うのがよい」と。 前掲書 87頁

葱には、このような人々命を救えるといった高度な効用があることを報告させていただきまして、つたない発表を終わらせていただきます。

「異文化からみた郷土麺の認知・行動について —那覇・博多・讃岐の若者アンケート報告—」

三宅 耕三・岡田 雅樹（香川短期大学）
武林 正樹（株・麺通団 P&M）

<目的>

昨今、うどん・ラーメン等の麺類ブームは一段落した状況にも見えるが、那覇市・福岡市（博多）香川県（讃岐）における郷土麺（地元麺）の消費は根強いものがあり、生活に定着していると窺える。

ただ、若者のライフスタイルに郷土麺がどのように浸透しているのか等のデータは乏しい。

そこで、本研究は香川県・福岡県・沖縄県の地元の若者が郷土麺（さぬきうどん・博多ラーメン・沖縄ソバ）をどう支えているのか、さらに、他の2地域の有名麺をどう捉えているのかを調査した。

この調査をもとに、各郷土麺の持続的成長の要因と課題を検討した。



<対象・方法>

筆者らが関係している香川県・福岡県・沖縄県の専門学校・短期大学・大学の学生を対象にアンケート調査を実施した。方法は教室に学生を集め、別紙の質問項目にその場で回答していただき直ちに回収した。各質問項目の回答は主たるものひとつとした（単数回答）。調査時期は香川県の場合平成16年7月8日～15日、福岡県は平成16年8月2日～10日、沖縄県は平成16年8月5日に実施した。

<結果>

アンケート総数705・回収数705。香川（讃岐）230・福岡（博多）257・沖縄（那覇）218である（以下、地名は香川・福岡・沖縄で表記する）。性別は女性612・男性93。次に学生の学年は1年生341・2年生277・3年生75・4年生12である。

郷土麺を食べたことがない若者は福岡に32名（12.5%）いるが、香川・沖縄は皆無に近い。これらの郷土麺を食べる場所は香川（83.0%）・福岡（77.8%）では飲食店がトップであるが沖縄は自宅（61.3%）が多く、次いで、飲食店（38.2%）である（表1）。

郷土麺と一緒に食べる相手は香川の場合友人（53.7%）が最も多く、次いで家族（28.8%）である。福岡は家族（48.9%）がトップ、そして友人（37.8%）、恋人（9.3%）と続いている。両郷土麺に対し、沖縄は家族（80.2%）が群を抜いて高く、次いで友人（12.9%）である（表2）。

	自宅	飲食店	その他	総計
香川	36	190	3	229
福岡	46	175	4	225
沖縄	133	83	1	217
総計	215	448	8	671

表 1 郷土麺を主に食べる場所

	一人	家族	友人	恋人	その他	総計
香川	30	66	123	7	3	229
福岡	8	110	85	21	1	225
沖縄	2	174	28	11	2	217
総計	40	350	236	39	6	671

表 2 郷土麺と一緒に食べる相手

香川の学生は普段の生活で 1 週間に郷土麺を 1 玉 (23.6%) 食べるがトップであるが、2 玉・4 玉以上が同率 (23.1%) で続き、1 玉未満は 7% である。福岡の場合は 1 玉が 35.2% いるが、1 玉未満が 59.4% と高率である。また、4 玉以上の者はみられない。沖縄は 1 玉 (48.1%) がトップあるが、1 玉未満も 46.2% であり、4 玉以上の学生はひとりもない (表 3)。

	1 玉	2 玉	3 玉	4 玉以上	1 玉未満	総計
香川	54	53	30	53	39	229
福岡	77	7	5	0	130	219
沖縄	101	9	3	0	97	210
総計	232	69	38	53	266	658

表 3 一週間の郷土麺消費玉数

郷土麺を食べる時間は香川の場合、圧倒的に昼食 (87.8%) が多く、次いで夕食 (7.4%) である。福岡も昼食 (49.8%)、夕食 (32.7%) の順であるが、夜食が 15.2% で 3 位を占めている。沖縄は夕食 (47.5%) がトップ、次いで昼食 (32.7%)、夜食の比率も 18.0% と高率である (表 4)。

	昼食	夕食	夜食	朝食	その他	総計
香川	201	17	4	3	4	229
福岡	111	73	34	0	5	223
沖縄	71	103	39	1	3	217
総計	383	193	77	4	12	669

表 4 郷土麺を食べる時間

香川の学生からみた、さぬきうどんの最も好きな食材は麺 (71.9%) がトッ

ブ、次いで全体のバランス（14.5%）、だし（6.6%）と続いている。福岡の学生からみた博多ラーメンはだし（62.4%）の魅力が断然高く、全体のバランス（15.9%）、麺（14.2%）は低率である。沖縄ソバも博多ラーメン同様、だし（35.9%）がトップであるが、全体のバランス（33.6%）、麺（24.0%）にも関心が高い（表 5）。

	麺	だし	具	バランス	その他	総計
香川	164	15	0	33	16	228
福岡	32	141	3	36	13	225
沖縄	52	78	5	73	9	217
総計	248	234	8	142	38	670

表 5 郷土麺の主な魅力

最も好きな麺類について、香川の場合はうどん（45.7%）がトップ、次いでラーメン（28.7%）、スパゲティ（22.6%）と続いている。福岡はラーメン（34.6%）を最も好み、次いでスパゲティ（29.2%）、うどん（26.1%）、沖縄ソバ（5.1%）と続いている。沖縄の場合は沖縄ソバ（46.5%）が首位、その後にラーメン（23.7%）、スパゲティ（16.3%）、うどん（9.8%）の順である（表 6）。最も好きな麺類と食材を関連させると、ラーメンと回答した学生はだし（41.8%）を挙げ、次いで、麺（33.8%）、全体のバランス（17.9%）である。うどんの場合、麺（49.2%）がトップ、次いで、だし（27.9%）、全体のバランス（16.9%）が続いている。沖縄ソバはだしと全体のバランスが同率（33.6%）でトップ、その後に麺（27.4%）が位置している。スパゲティの場合は麺・だし（スープ）がともに 34.7%でトップ、次いで、全体のバランス（20.4%）である（表 7）。

	沖縄ソバ	ラーメン	うどん	スパゲティ	その他	総計
香川	1	66	105	52	6	230
福岡	13	89	67	75	13	257
沖縄	100	51	21	35	8	215
総計	114	206	193	162	27	702

表 6 最も好きな麺類

	麺	だし	具	バランス	その他	総計
沖縄ソバ	31	38	1	38	5	113
ラーメン	68	84	3	36	10	201
うどん	90	51	2	31	9	183
スパゲティ	51	51	2	30	13	147
その他	8	8	0	6	1	24
総計	248	234	8	142	38	671

表 7 好きな麺類とその主な魅力

郷土麺を年間何玉食べるかについて、香川の場合は年間 120.9 玉(1 週間 2.325 玉)、福岡は年間 40.6 玉(女性)、沖縄は 58.2 玉 (女性 42.8 玉) である。このことをすべての麺類でみると、香川は 138.4 玉(男性 157.5 玉・女性 118.9 玉)、福岡 92.0 玉、沖縄 112.6 玉 (女性 74.1 玉) と上昇する(図 1)。

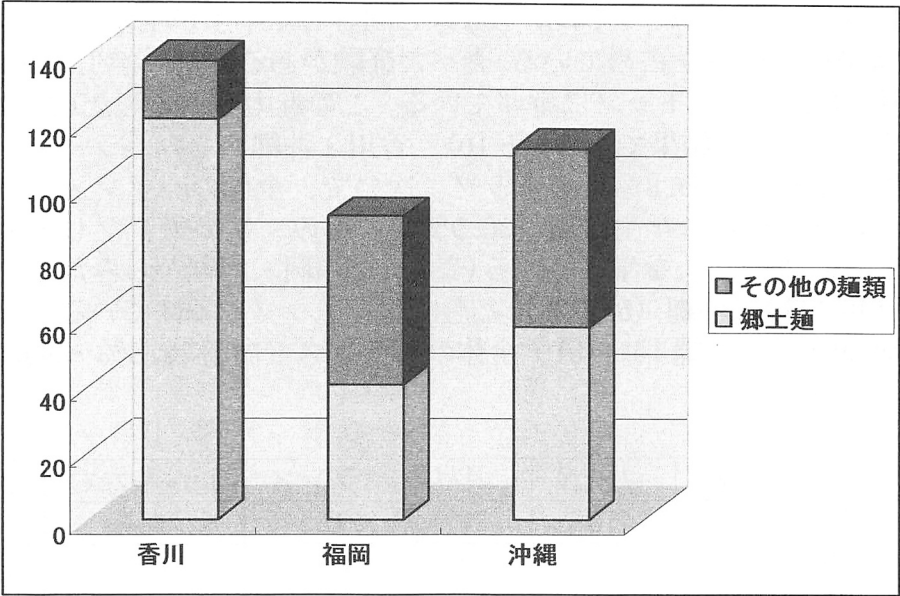


図 1 麺類の年間消費玉数

若者が好む麺を 3 地域全体でみると、トップはラーメン (29.3%)、次いで、うどん (27.5%)、スパゲティ (23.1%)、沖縄ソバ (16.2%) と並んでいる(表 8)。ラーメンの場合、1 週間に 1 玉食べる学生が 42.0%であるが、1 玉未満も 39.0%と拮抗している。スパゲティ (1 週間に 1 玉 31.3%、1 玉未満 50.0%) と沖縄ソバ (1 週間に 1 玉 44.9%、1 玉未満 46.7%) はラーメンと同じ傾向を示している。これに対し、うどんは 1 玉未満 (27.1%) がトップであるが、1 玉 26.0%、4 玉以上 19.3%、2 玉 18.8%、3 玉 8.8%とバラツキがみられる(表 9)。

	沖縄ソバ	ラーメン	うどん	スパゲティ	その他	総計
香川	1	66	105	52	6	230
福岡	13	89	67	75	13	257
沖縄	100	51	21	35	8	215
総計	114	206	193	162	27	702

表 8 最も好きな麺類

	1 玉	2 玉	3 玉	4 玉以上	1 玉未満	総計
沖縄ソバ	48	6	3	0	50	107
ラーメン	84	15	12	11	78	200
うどん	47	34	16	35	49	181
スパゲティ	45	13	7	7	72	144

その他	6	1	0	0	16	23
総計	230	69	38	53	265	655

表 9 好きな麺類と一週間の消費玉数

次に、異文化からみた各麺の魅力について、香川・福岡からみた沖縄ソバの場合、食べたことがないのでわからないと回答した学生が全体の 2/3 強（香川 67.0%・福岡 68.5%）を占めている。食べた経験がある香川の学生は具（13.5%）、福岡は麺（11.6%）をトップに挙げている。この魅力は前述した（表 5）沖縄の若者とはまったく違う結果である（表 10）。香川・沖縄からみたラーメンの場合、香川の学生はだし（59.8%）がトップ、次いで、全体のバランス（21.0%）を支持している。沖縄の学生は麺（36.9%）を好み、次いで、だし・全体のバランス（ともに 26.7%）を挙げている（表 11）。福岡・沖縄からみたうどんの魅力は福岡（46.3%）・沖縄（56.7%）ともに麺をトップに挙げている。次いで、だし（福岡 29.6%・沖縄 16.1%）、全体のバランス（福岡 12.8%・沖縄 14.3%）が続いている（表 12）。

	麺	だし	具	バランス	わからない	総計
香川	14	16	31	15	154	230
福岡	29	17	18	15	172	251
総計	43	33	49	30	326	481

表 10 沖縄ソバの主な魅力

	麺	だし	具	バランス	わからない	総計
香川	19	137	6	48	18	228
沖縄	80	58	8	58	13	217
総計	99	195	14	106	31	445

表 11 ラーメンの主な魅力

	麺	だし	具	バランス	わからない	総計
福岡	119	76	7	33	22	257
沖縄	123	35	9	31	19	217
総計	242	111	16	64	41	474

表 12 うどんの主な魅力

次に、沖縄ソバの知名度を香川からみると知らないが 30.4%、聞いたことがある・知っているともに 30.0%である。よく知っている 8.3%と僅かである。次に、食べたことがないと回答した学生が 67.0%を占めている。よく食べる・時々食べるが合わせて僅か 1.7%である。福岡の場合は、聞いたことがある（29.0%）がトップ、次いで、知らない（28.2%）、知っている（27.5%）、よく知っている（13.3%）と続いている。福岡の学生も食べたことがないが 7 割（68.5%）を占め、よく食べる・時々食べるが合わせて 5.1%である（表 13・14）。

	よく 知っている	知っている	聞いたこ とがある	知らな い	その 他	総計
香川	19	68	68	70	5	230
福岡	34	70	74	72	5	255
総計	53	138	142	142	10	485

表 13 「沖縄ソバ」の認知度

	よく 食べる	時々 食べる	食べたこ とがある	食べたこ とがない	その他	総計
香川	0	4	63	153	10	230
福岡	11	2	60	177	5	255
総計	11	6	123	330	15	485

表 14 「沖縄ソバ」の食体験

香川の学生からみた博多ラーメンの知名度は、知っている（63.0%）が最も多く、次いで、よく知っている（29.6%）、知らない（1.7%）と続いている。次に、食べたことはあるが63.0%、次いで、よく食べる・時々食べるが18.7%、食べたことがないは16.1%である。沖縄の学生の場合、知っている54.1%、よく知っている39.0%である。博多ラーメンの名称を知っていても食べたことがない（26.6%）が1/4を占めている。よく食べる・時々食べるが7.8%である（表15・16）。

	よく 知っている	知っている	聞いたこ とがある	知らな い	その他	総計
香川	68	145	13	4	0	230
沖縄	85	118	15	0	0	218
総計	153	263	28	4	0	448

表 15 「博多ラーメン」の認知度

	よく 食べる	時々 食べる	食べたこ とがある	食べたこ とがない	その他	総計
香川	9	34	145	37	5	230
沖縄	5	12	136	58	7	218
総計	14	46	281	95	12	448

表 16 「博多ラーメン」の食体験

さぬきうどんについて、福岡の学生は48.2%がよく知っている。さらに46.7%が知っているとの回答。そして、よく食べる15.2%、時々食べる26.6%であるが、9割（89.5%）の学生が食べた経験を持っている。沖縄も9割（89.0%）の

学生がさぬきうどんを知っているが、食べた経験がある学生は 56.4%である。その内、11.0%はよく食べる・時々食べるとの回答である(表 17・18)。

	よく 知っている	知っ てい る	聞いたことが ある	知らない	その 他	総計
福岡	123	119	12	1	0	255
沖縄	62	132	22	2	0	218
総計	185	251	34	3	0	473

表 17 「さぬきうどん」の認知度

	よく 食べる	時々 食べる	食べたこ とがある	食べたこ とがない	その他	総計
福岡	39	68	122	27	0	256
沖縄	9	15	99	84	11	218
総計	48	83	221	111	11	474

表 18 「さぬきうどん」の食体験

次に、沖縄ソバを香川・福岡両県の学生からみると、食べた経験ありは 28.9%、なしは 68.0%である。この消費行動を知名度と対比すると、よく知っている学生の内 90.6%が食べた経験を持っている。次に、知っている学生は 59.9%が食べた経験があるが、38.0%は食べた経験なし。名称を聞いたことがある程度では、92.3%が食べた経験を持っていない(表 19)。同様に、博多ラーメンを香川・沖縄両県の学生からみると、食べたことあり 74.3%、なし 21.2%である。よく知っている学生の内 87.6%、知っている学生の内 74.5%が食べた経験を持っている。博多ラーメンの名称を知らない学生は 4/448 と僅かである(表 20)。同様に、さぬきうどんを福岡・沖縄の学生からみると、既に食べた経験を持つものは 74.3%、経験なし 23.4%である。名称をよく知っている学生の内 89.7%は食べた経験あり、知っている場合は 68.5%が既に経験している。名称を知っていても食べたことがない学生は 28.7%である(表 21)。

	よく 食べる	時々 食べる	食べたこ とがある	食べたこ とがない	その他	総計
よく知っている	11	3	34	5	0	53
知っている	0	3	79	52	3	137
聞いたことがある	0	0	9	131	2	142
知らない	0	0	1	136	5	142
その他	0	0	0	5	5	10
総計	11	6	123	329	15	484

表 19 他県からみた「沖縄ソバ」の言葉の認知と食体験

	よく 食べる	時々 食べる	食べたこ とがある	食べたこ とがない	その他	総計
よく知っている	14	22	98	15	4	153
知っている	0	24	172	60	7	263
聞いたことがある	0	0	11	16	1	28
知らない	0	0	0	4	0	4
その他	0	0	0	0	0	0
総計	14	46	281	95	12	448

表 20 他県からみた「博多ラーメン」の言葉の認知と食体験

	よく 食べる	時々 食べる	食べたこ とがある	食べたこ とがない	その他	総計
よく知っている	40	48	78	18	1	185
知っている	8	34	130	72	7	251
聞いたことがある	0	1	10	20	3	34
知らない	0	0	2	1	0	3
その他	0	0	1	0	0	1
総計	48	83	221	111	11	474

表 21 他県からみた「さぬきうどん」の言葉の認知と食体験

<考察>

回答者の性別数からタイトルを「女子学生アンケート」に絞るべきであったが、香川の男子学生の貴重な意見を付度するために「若者アンケート」とした。また、本調査では博多ラーメンと言う名称に長浜ラーメン・久留米ラーメンを含み、さらに、沖縄ソバに沖縄ソーキソバを含んだ解釈のもとに論を進める。

さすがは、郷土麺である。さぬきうどん・沖縄ソバ（以下、うどん・ソバと表記）はほとんどの学生が食べた経験を持っているが、博多ラーメン（以下、ラーメンと表記）を食べたことのない学生は1割強。ラーメンの場合、回答者が博多と長浜・久留米を厳密に区別したか、1年生に県外の学生が2割弱在籍していることが食べていない要因として浮上する。

食べる場所と相手の相関度が極めて高いのは、沖縄である。自宅で家族と一緒に食べるソバは郷土麺というよりも、ウチナンチューにとって家族の連帯感を強める食事そのものでないかと考えられる。このことは食べる時間帯にも表れている。昼食が9割弱を占めるうどんに対しソバは約半数が夕食である。自宅・家族・夕食は整合性の高いキーワードである。

次に、郷土麺の年間消費量は香川 120.9 玉（1 週間 2.325 玉、女性のみで計算すると年間 98.0 玉・男性 143.7 玉）、福岡女性 40.6 玉、沖縄女性 42.8 玉である。さらに、すべての麺の年間消費量は香川 138.4 玉（女性 118.9 玉）、福岡女性 92.0 玉、沖縄女性 74.1 玉である。この数字から、麺と言えば香川はうどんであるが、福岡の場合、ラーメンとは言い難いものがある。

郷土麺の魅力について、うどんは地元・福岡・沖縄とも麺の美味しさを挙げ

ているが、ラーメン・ソバは地元・他地域で魅力的な観点が若干違うようだ。この結果を見る限り、うどんの生命線が麺であることは明白である。

次に、知名度・消費行動をみると、ソバの場合、香川・福岡のほとんどの学生がソバの名称は知っているが、その内容を理解している者は少ない。結果として、消費行動とは結びついていない。ラーメンの知名度はソバより高く、香川での消費経験者は9割弱を占めているが、沖縄はソバと競合するためか、消費未経験者が多いのが特徴である。うどんは福岡では認知され、消費と深く結びついていないが、沖縄の場合、知名度は高いが約半数が消費未経験者である。このように、知名度・消費経験度はうどん、ラーメン、ソバの順である。このことはうどん・ラーメンブームによる知名度向上が消費に大きな影響を与えていると推察できる。ただ、各地域における当該麺の店舗数・価格・食文化等が消費経験度に関連していることは否めない。

最後に、若者の麺類観をみると、その地域の当該麺がトップで支持されているが、各地域ともスパゲティを好む者も多い。3地域全体ではラーメン、うどん、スパゲティ、ソバの順であるが、うどんの消費量は他の麺の約2倍である。

今後、各郷土麺が持続的成長を図るためには域内の対策は勿論、他地域にどう攻め入るかが課題として浮上する。さらに、スパゲティを始めとする他の麺との戦いも侮れないことを認識する必要がある。

<結語>

1. 3地域の若者が当該郷土麺の消費の一翼を担っていることが判明した。麺類と食生活の関連について、うどんは昼食、ソバは夕食、ラーメンは昼食・夕食兼用に重きがおかれ、友人・家族等のコミュニケーションのツールとして利用されていることが示唆された。特に、沖縄では郷土麺が家族の絆を強める要因のひとつであることが理解できた。
2. 麺の消費量は各麺の1玉の重さ、だし・具材の種類等に影響を受けることは否定できないが、単純集計でみると、他地域に比べ香川の消費量が顕著に高かった。
3. 各郷土麺の魅力は地元と他地域（異文化）では評価ポイントに若干の違いがあるが、うどんの魅力は麺が生命線であるとの評価は地元・他地域とも一致した。
4. 異文化からみた認知と行動の関連性については、各郷土麺とも知名度と消費量が比例していることが示唆された。

※ 本研究を実施するにあたり、調査にご協力をいただいた四国医療専門学校・香川短期大学・香川大学医学部・福岡女学院大学人間関係学部・九州女子短期大学・沖縄女子短期大学の学生の皆様に深謝いたします。

※ 次ページの調査用紙は沖縄用であり、福岡・香川も同様の調査をした。

大学生の「沖縄ソバ・博多ラーメン・さぬきうどん」観について

この調査は沖縄・福岡・香川県の大学生から「沖縄ソバ」「博多ラーメン」「さぬきうどん」に関するご意見を賜り、そのデータを集計・分析し、麺類消費行動の研究に役立たせることを目的としています。

- Q1 沖縄ソバを食べたことがありますか
①食べたことがある ②食べたことがない
- Q2 沖縄ソバを主に食べる場所はどこですか
①自宅 ②飲食店 ③その他 ()
- Q3 沖縄ソバは主に誰と一緒に食べますか
①一人 ②家族 ③友人 ④恋人 ⑤その他 ()
- Q4 普段の生活で1週間に「沖縄ソバ」を平均何食(何玉)食べますか
①1玉 ②2玉 ③3玉 ④4玉以上 ⑤その他 ()
- Q5 沖縄ソバを食べる時間は何時が多いですか
①昼食 ②夕食 ③夜食 ④朝食 ⑤その他 ()
- Q6 沖縄ソバの主な魅力は何ですか
①麺 ②出し(スープ) ③具(添え物) ④全体のバランス
⑤その他
- Q7 最も好きな麺類は何でしょうか
①沖縄ソバ ②ラーメン ③うどん ④スパゲティ ⑤その他 ()
- Q8 普段の生活で1週間に麺類(沖縄ソバ・ラーメン・うどん等)を平均何食(何玉)食べますか
①1玉 ②2玉 ③3玉 ④4玉以上 ⑤その他 ()
- Q9 ラーメンの主な魅力は何でしょうか(分らない場合は「その他」)
①麺 ②出し(スープ) ③具(添え物) ④全体のバランス
⑤その他
- Q10 うどんの主な魅力は何でしょうか(分らない場合は「その他」)
①麺 ②出し(スープ) ③具(添え物) ④全体のバランス
⑤その他
- Q11 「博多ラーメン」という言葉を知っていますか
①よく知っている ②知っている ③聞いたことがある ④知らない ⑤その他
- Q12 「博多ラーメン」を食べたことがありますか
①よく食べる ②時々食べる ③食べたことがある ④食べたことがない ⑤その他

Q13 「さぬきうどん」という言葉を知っていますか

- ①よく知っている ②知っている ③聞いたことがある
④知らない ⑤その他

Q14 「さぬきうどん」を食べたことがありますか

- ①よく食べる ②時々食べる ③食べたことがある
④食べたことがない ⑤その他

<フェイス シート>

今までお聞かせいただいた意見を統計的にまとめるために必要なものです。
お答えはすべてコンピュータで処理されますので、決してご迷惑をおかけする
ものではありません。どうぞ、宜しくご協力ください。

F1 性別 (1) 女性 (2) 男性

F2 学年 (1) 1年 (2) 2年 (3) 3年 (4) 4年

「以上」

「うどんと値段 ―かけうどんを中心に―」

中村 佳恵(松山東雲短期大学 秘書科 1 年)

私は最近人気のでている讃岐うどんにとっても関心を持っております。なかでも、うどんの値段がどうしてお店によって、また、地域によって大きな差があるのか、その理由が知りたくなって今年の4月から、ゼミナールの授業で研究をすることにしました。

最近では、いくつかの旅行会社が、讃岐うどんツアーの企画をし、ツルツルつまり 2626 円とか、シコシコ、4545 円などといった、本当に安い料金で、うどんを食べにいくツアーに人気が高まっています。私たち愛媛県の人達にとって、松山から高松までの高い高速料金も含んで、だいたい3千円から5千円の範囲でおうどんを食べに行くことができます。

なぜ、これほどまでに讃岐うどんがブームになったのでしょうか。

ゼミの森貞先生の説明では、このように

1. みんなが食べに行っているから。
2. 誰も行っていない怪しいうどん屋があるから。
3. うどんを食べると痩せるから。
4. 高い高速料金まで使って食べに行くなと親に言われたから、といった、4つの理由をあげられておりましたが、

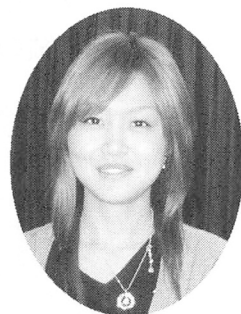
まず、1 のみんなが食べに行っているからという理由は、デモンストレーション効果とか、見栄の論理とかいわれているそうです。そして2番の、誰もいっていない怪しいうどん屋があるからというのは、スノップ効果つまり、何もかも独り占めにしたい、独占欲のようなものらしいです。次に3の、うどんを食べると痩せるからというのは、本当かどうか分かりませんが、テレビや雑誌でよく言われているので、私たち女性にとっては一つの理由になるかもしれません。最後の、高い高速料金までつかって親に食べに行くなといわれたと言うのは、買うとか、行くなと言われれば、何でも逆らいたくなる人間の心理を言っているような気がします。

このような、ブームに乗って、私達もうどんツアーを企画し、暇を見つけては、高いお金を使って讃岐うどんを食べに出掛けておりますが、同じかけうどんでも、店によってどうしてこんなに値段の違いがあるのか興味がでてきましたので、特に1番値段の比較しやすいかけうどんに的を絞って調査を進めてまいりました。

このかけうどんは一般的に、関東方面ではかけうどんの名前で、関西方面では、すうどんといわれていますが、現在では、ほとんどのお店が、かけうどんと表示していますので、この発表でも、かけうどんに統一をさせていただいております。

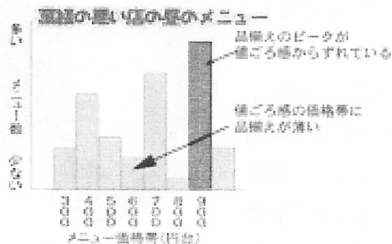
かけうどんは、基本的には、うどん玉と、だしのみですが、お店によっては、刻み葱や、天かす、時には、かまぼこやワカメなどが入っている場合もありますが、これらはすべて、かけうどんの範疇に入れております。

研究方法ですが、まず、インターネットを中心に調査し、文献調査を行いました。かけうどんの値段に入る前に、うどん店の経営上の問題点について見ておきたいと思



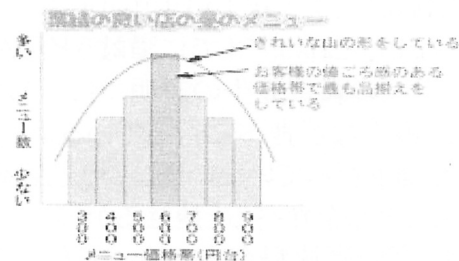
最近の傾向をみると1位は「客単価の低下、値上げ難」であり、特に最近サラリーマンの昼食費が減額の傾向に強まっているので客単価の低下が尚一層進むことが予想されています。又外食産業中心に価格低下競争が激しくなっており今後その影響が及してくるものと思われ、うどん店の値上げは困難であり、競合しだいでは逆に価格を下げざるを得ない状況が発生する店が出てくる懸念が十分にあります。

ここで、業績の悪い店の昼のメニューをみてみますと、500円から600円当たりのちょうどよい値段のメニューが少なく、1000円近くのメニューが多く、品揃えのピークが値ごろ感からずれているといえます。



いるといえます。

次に、全国のうどんへの年間支出額を見ました。1位は水戸市の1万28円、2位は宇都宮、3位は名古屋、最下位は那覇市の859円でした。予想では、高松が1位かと思いましたが、水戸市が1位とは意外な結果でした。



(グラフはインターネットより)

しかし、年間消費量の結果をみてみますと、これは香川がダントツの1位で全国の平均の約7倍以上ものうどんを食べています。このことから、香川のうどんがいかに安いかが分かります。

グラフにある、どべと言うのは伊予弁で言う最下位のことで、ここでは、どべ2なので、ブービー賞のようなものです。

総務省「家計調査年報」によると、平成12年における、うどん店への1世帯あたりの年間支出額は5444円でした。11年には、前年比に比べ6.5%減少したものの、再度増勢に転じているということは、うどんの人気が出ている証拠でしょうか。

また、年齢別にうどんへの支出額を見てみると、50歳以上の世帯の支出が多く1位は60歳～69歳で6543円、2位は50～59歳、3位は70歳以上で、29歳以下の若者世帯では、2816円と少なく、これらの結果から、うどん店の客層は50歳以上の中高年世帯が主体であることがわかります。中高年がうどんをよく食べる理由は、うどんは、柔らかく、喉を通りやすく、食べやすいという理由からでしょうか。

同じ調査で、月別支出をみてみると、最多月は8月で558円、ついで11月、555円、10月、494円、5月、482円の順になっています。逆に支出が少ない順では、6月、352円、7月、409円となっており、うどんの支出額は季節によって左右されないことがわかります。

うどんは暖かいというイメージが私のなかでは強いのですが、真夏の暑い時期に1番うどんの支出額が多いのはどうゆうことでしょうか？

それでは、これから本題に入りますが、安くて、うまい讃岐うどんの値段について、報告をさせていただきます。

四国新聞のホームページをもとに、高松を中心とする、東京、松山を含んだ合計274件のかけうどんの価格を調査しました。

ただ、松山のデーターは、文献と機会をみつけて個人的に訪ねた一般店11件、セルフ店2件の13件を対象にしております。

讃岐のうどん屋さんには大きく分けると3つの種類があります。まず一般店。注文するとうどんを持てきてくれて、終わると片付けてくれる1番よくあるタイプのうどん店です。うどん専門店とか、観光客相手の綺麗なうどん店もここに分類されます。次はセルフ店。店内にはいると、順路に沿って自分で欲しいものを選んで、レジで支払いを済ませ、着席して食べます。終わると再び、自分で返却口まで持って行きます。そして、最後が、製麺所タイプのお店です。ご存知のように、元々製麺所だったところが、お店の一角で、うどんを食べさせるようになったのが始まりです。讃岐うどんがブレイクしたのは、この製麺所タイプのお店の貢献が大と言われています。

うどんの地域別値段調査件数 (四国新聞ホームページより作成)				
地域名	一般店	セルフ店	製麺所	合計
東香川市	8件	2件	0件	10件
丸亀市	15件	14件	0件	29件
善通寺市	5件	10件	2件	17件
高松南部	16件	20件	4件	40件
高松東部	5件	16件	1件	22件
高松周辺	12件	20件	1件	33件
高松西部	6件	18件	3件	27件
高松市街中心	24件	11件	0件	35件
讃岐北部	11件	10件	0件	21件
讃岐南部	9件	8件	1件	18件
東京都	6件	3件	0件	9件
松山市	11件	2件	0件	13件
合 計				274件

まずはじめに、高松市街(中心部)のかけうどんの値段についてみてみます。ここには製麺所がありませんので、一般店24件、セルフ店11件、合計35件が対象になります。高松市街中心部は、一般店がほとんどですが、かけうどんの平均価格は257円でした。

一方、セルフ店が大半を占めている高松市街周辺では、平均は202円となり、やはり、中心部から少し離れた場所のほうが値段の安いことが分かりました。市街中心部が周辺部と比べて値段が高いのは、一つには、市街中心は利便性の良いことや、人が集まりやすく需要が多いこと、さらには、人件費や地代の要因などが考えられます。

次に、香川県の個々の地域ごとに調べた結果を報告させていただきます。高松西部を見てみますと、一般店が6件、セルフ店が18件、製麺所が3件で、合計27件を対象にしております。やはりセルフ店が多いこともあってか、かけうどんの平均は、161円と比較的安めになっております。

高松市郊外の東部ですが、一般店が5件、セルフ店が16件、製麺所はわずか1件で、ここでもセルフ店が多い地域にもかかわらず、平均価格は、204円になりました。

なぜ、西部と同じような条件であるにもかかわらず、東部の方の値段が高くなるのか、よく分かりませんので、これからも調査をしていくつもりです。

次に高松市東部の一般店、セルフ店、製麺所ごとの平均を出しました。一般店の平均が254円、セルフ店が190円、製麺所が平均180円となり、一番安いのは、製麺所ということになります。

高松市郊外 南部は、あの有名な二十四の瞳を書いた壺井栄の誕生の地でもある、小豆島も含め、一般店が16件、セルフ店が20件、製麺所が4件と、香川県全体から見ても、一番うどん屋さんの多い地域といえます。この南部のかけうどんの平均は、198円となり、東部、西部と比較しますと、一番西部の値段が安いことが分かりました。

次に、讃岐北部をみてみますと、調査の対象は、一般店が11件、セルフ店が10件、製麺所はありませんので、21件が対象となります。一般店とセルフ店が大体半々位になりますが、かけうどんの平均は、かなり高く268円でした。讃岐北部の一般店とセルフ店の平均を出したのですが、一般店が293円、セルフ店が207円とかなりセルフ店の方が安くなっていることが分かります。

つぎに、讃岐南部ですが、一般店9件、セルフ店8件、製麺所1件の合計18件を調査の対象としております。この讃岐南部もセルフと一般店が同じ位の数になりますが、北部の268円にくらべると安く、このように平均203円となります。南部と北部のこの値段の違いについてもよく理解できませんので、今後も調査を続けていきたいと思っております。

南部についても、一般店、セルフ店と製麺所のそれぞれのかけうどんの平均を出してみました。このように、一般店は264円、セルフ店が155円、製麺所が160円となっております。

製麺所の160円がセルフ店よりも高いのは、調査の対象が製麺所はわずか1件ですから、なんとも説明できません。

次に東香川市ですが、一般店8件、セルフ店2件、製麺所は0件、合計10件を調査の対象にしております。東香川市のかけうどんの平均は、225円となります。東香川市では、一般店の平均が271円、セルフ店が190円と、やはりセルフ店の方が安いことが分かります。

丸亀市も人気のあるうどん屋さんの多いところですが、一般店15件、セルフ店14件の合計29件を調査の対象にしております。丸亀市は一般店、セルフ店が同じぐらいの件数にもかかわらず、平均は271円で、高めの平均価格でした。丸亀市の一般店の平均は、231円、セルフ店173円となっております。やはり、一般店の価格が平均価格を大きく引き上げていることがわかります。

次に善通寺市は四国88カ所の75番札所の善通寺でも有名な地で、観光客や、お遍路さんの多い場所です。ここでは一般店5件、セルフ店10件、製麺所2件の合計17件を調べました。善通寺市の平均は182円でした。一般店よりセルフ店のほうが多いことからでしょうか。比較的安い平均値段になりました。

善通寺市の一般店の平均は194円、セルフ店174円、製麺所、170円となり、どの店のタイプも、他の地域と比べ、平均して安い価格といえます。

また、最後に、私の調べた限りでは、かけうどんの最低価格はI店の一杯70円、逆に高いのはK店の一杯700円でした。

K店の、かけうどん700円というのには私も始め驚いたのですが、調べてみると、K店の営業時間は午後6時から深夜の2時までという夜間の営業なので夜間料金も含まれているのでしょうか。また、K店は市街地中心部にあることから、このような値段が付けられているのかもしれない。

またI店のほうは、製麺所だということと、営業時間が、午前は10時半から12時、午後は4時から5時までと短いことも価格の安さに関係しているのかもしれない。

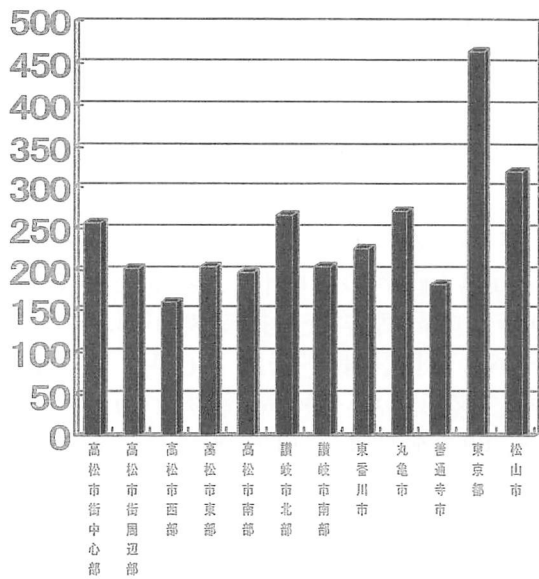
まとめ

今回の調査で分かったことはまず、うどんの値段は地域によって、また、一般店、セルフ店、製麺所など、店の種類によっても大きく差があるということです。地域によって

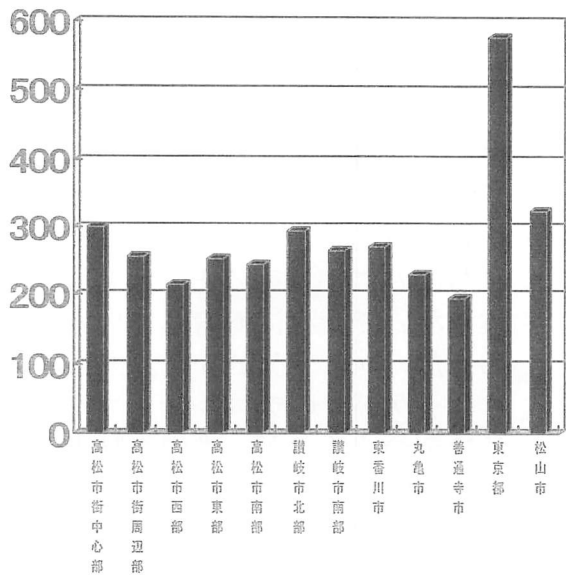
値段が違って来るのは、やはり、市街中心部の辺りになると利便性の良いことや人が集まりやすいこと、また、地代や家賃も上がってくるために、値段を上げざるを得ない状況にあるのでしょう。また、店の種類によっても値段が違って来るというのは、この調査の結果からも分かるように、大半の地域が製麺所、セルフ、一般店の順に値段が上がっています。これは、一般店の場合、製麺所やセルフタイプのお店に比べ、人件費が高くなることなどが関係していました。

今回の調査で、まだまだ疑問に思ったことが沢山ありました。この発表を期にさらに調査を続けていきたいと思っています。

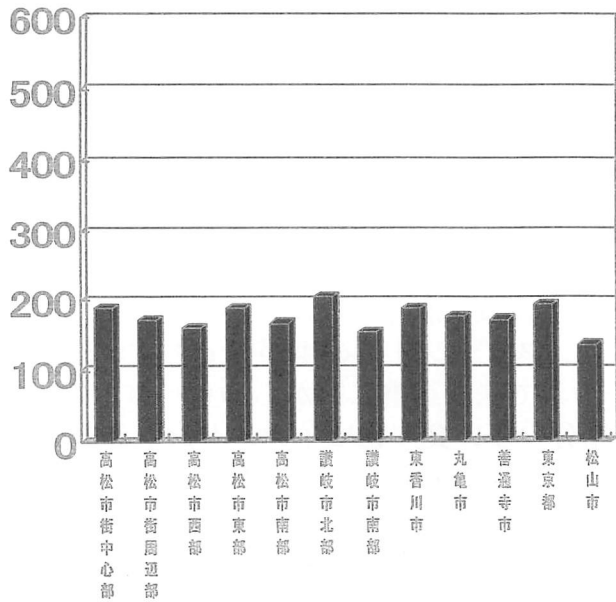
「地域別」かけうどんの平均価格



「一般店」のかけうどんの平均価格



「セルフ店」のかけうどんの平均価格



「讃岐うどんと我が半生の食生活」

田中 俊男（独立法人 雇用・能力開発機構）

はじめに

私は讃岐生まれの讃岐育ち。子供のときからうどんが大好きだった。大家族で法事なんかで年寄りがイグサでできたゴザにはさんで足で踏んではうどんを練っていた。うどんの形が一律でない太いうどんで、なんともいえず団子やらうどんやら、昔からうどんをよく食べてきた。理由は農家ですので米と麦を作っていた。とにかく安い。みんな貧乏だった。



田畑を耕すために牛を飼っていたが、今から思えば牛などは超高級品で雲の上の動物で「食べる」という意識は無かった。必死で餌をやっていた。鶏は十数羽飼っていた。その当時母親がヒヨコより大きくしていたのとウサギも飼育していた。食べるのは鶏の肉がやっとであった。（ちなみに牛は売るとすれば100万円近い値がつく時代であったので手離さないで大事に飼育していた。）その時代の高等学校の授業料が月千円であった。コロッケが5円、チョコレートが30円、紙芝居が10円、まさにコロッケが今のチロルチョコレートと同じ感じであったが、鶏肉でカレーライスをつくるのが一番のご馳走であった。卵の値段も昔は高価で今はたまに1円の所もある。

牛肉を食べることなどは天に唾をするのと同様であった。いかに讃岐うどんが当時安かったかは想像がつく。豆腐とかうどん等は年寄りが作ってくれた。私の同級生の兄貴が我が町の教育長で大学の月謝が680円だったらしい。私より11歳年上である。私の時代は月謝、千円になり、コーンポタージュが10円、カレーライスが50円で、定食が100円だった。ちなみに学生寮費が木造月100円、コンクリートだと月200円だった。セブンスターが220円だったことを思うと安かったなーとこれだけで親孝行をしたつもりでいた。

緒論

うどんの話に戻りますが二十歳代、あるうどん屋さんで子供を抱えた爺さんにそんな食べ方をしていると先で腎臓を悪くするよ、と言われた。その時ハットしたが気にせずよく食べた。スプーン1杯の塩が5gとすれば、生醤油を釜揚げのうどんにかけて味の素で味を調整しながらの食べ方は（3～5g）である。それと、もう一つ塩分の多い食べ物はインスタントラーメンで（5～6g）これは中学生時代から大学院時代までよく食べた。この二つで腎性高血圧の発生要素は十分らしい。その上に酒を飲んでいたが冷蔵庫で冷やしてある冷酒はなお体にこたえる。我々男性も知っておいて当然だが、我々男性に対して医者がやかましく言うより女性を本当に良く教育してく

れた方がまだ効果はある。工学者（理工科系）には家政学つまり管理栄養士とか生活文化学科を学んでいる女性とかがいい。

食べ物は人間ドッグに行けばちゃんと説明してくれるがそれがきちんと出来れば言うことはない。ちなみに男性弁護士は女性の医者（医学博士）と結婚している。とにかく後で店主に聞くとその老人は内科の医者だった。塩分の取りすぎだとは薄々気がついてはいたが当時は体力も有ったのであまり気にしなかった。讃岐観音寺市あたりではうどんいっぱい120円とか180円で、いなり鮭を足して300円で腹が一杯になる。その地域の月給に見あった値段でなければうどん屋は倒産する。安いうどん屋さんは駐車場が2倍になったところがある。特に高松市（自転車置き場がある所）、とか讃岐善通寺市、三豊郡あたりでは競争が激しく同じ種類のうどんでも50円高いと客が来なくなる。わが町に20数年前に400円から550円当たりの値段のうどん屋さんが出来たが1年も経たないうちに閉店した。周辺のうどん屋さんが高くて大体200円の時である。うどん屋さんで客の多いところはうどん1杯が100円代でその他の鮭とかむすびとかかき揚げとかコロケなど他のもので腹がおきるようにしている。高級な肉うどんでも300円位である。うどんだけで500円から600円位の店はあるが昼ご飯の時は駐車場は空いている。

私は醤油うどんかぶっ掛けうどんが好きで塩分の取りすぎだったらしく、35歳あたりから小便の出が悪くなった。腎臓が悪くなってきた証拠らしい。47～48歳から体が少しずつむくれてきたが、私はその面では賢いので気がつかない。大学の教員をしていたときから学生と一緒に讃岐坂出市の田んぼの中の道のりで水路のほとりにあるうどん屋さんによく食べに行った。昔、釜をキリコで沸かしていた。廃材利用でうどんも安かった。今は別の燃料で沸かしている。満濃町の小さな角の暗いうどん屋さんにもよく行ったが、今は何店か明るい店を出している。

社会人の職業訓練でも高松高等技術学校に今年から、「さぬきうどん科」ができた。変な理屈は頭が痛い、技能技術は美味い。音楽と同じである。一時、私の血圧は上が180を超えて下も100はあったと思う。腎臓を悪くして腎性高血圧で脳血栓になった。酒も良く飲んでいたので相乗効果もあったみたいであるが、生醤油と味の素で微妙に味をつけた食べ方を続けたのと学生時代のインスタントラーメンがいけなかったらしい。30年前の医者の言うとおりになった。しかし、うどん好きですので何とも思わない。

後に記述しているが四国各種霊場行脚の御陰であり有難い心境である。血圧降下剤は生きている間飲まなければいけないそうである。現に血圧降下剤を飲むのを1ヶ月くらいやめて、酒を飲みタバコを吸っていた元気な知人（60歳位）が病院へ自ら行って、医者はまだ来ないのかと言いながらロビーで歩いていたが突然亡くなったのを聞いている。その方が私によく言っていた言葉は「親の生き様を我が子にみせているのだ」ということであつた。これは昔から世間によくある考えらしく初代桂春団治さんから職人さんまでに多いみたいですがやはり長生きをして「生」を楽しみたいのは当たり前です。余程、酒とタバコが好きと言うより止める意思が無かったのでしょう。

癌とは逆に痛みの無いポックリさんである。

うどんは普通に薄味のかけうどんがよいらしい、が物足りない。物足り無いと思う方は要注意である。私の血圧は今110から77あたりで推移している。少し低血圧になったようである。51歳のとき当たりで体質が変わったみたいである。私の身の回りの同じ年齢位の人で同じ経験をしている人がかなりいることを知った。ひょっとして、香川県の人達は血圧の高い人が多いのでは。(この調査は医療関係者にお任せします)

本論

うどん、と言いながらも気をつけた食べ方が良い。今、私は、うどんを食べるのに、ラッキョ、高知の柚、徳島の酢だち、または、柚ポン酢で食べている。酢を中心にした食生活に変わった。私は命が残ったので自分がこれまで培った理性、なり知恵は惜しみなく使う生き方をしている。讃岐うどん88箇所は面白い。一つの文化ができた。88ヶ所を何回か回れば「うどんの先達」など免許をくれれば尚ありがたい。みみっちいようですが50円位その免許で安くなれば尚有り難いですね。また讃岐うどん別格20箇所が出来れば尚面白い。これが出来ればまた1つ文化が出来る。競争相手が出来るので活気がでるのでは。それとうどんを食べて108つの煩惱を捨てるとか。しかし少しは煩惱を残しておかないと生活ができない。メニューの中に酢とか柚で味付けしたうどんがあれば最高である。私は技術屋だが、歴史とか文化が非常に好きである。またこの文化を後の世代に引き継ぐのが我々の仕事である。うどんをわが国に伝えた空海以前の行基菩薩の集団やら聖徳太子から出来た、四国霊場88箇所、四国33観音霊場(ボケ封じ)、四国36不動霊場(吉祥)、讃岐33観音霊場(諸行無常)、四国別格20霊場、四国曼荼羅霊場(神と大日如来)、讃州七福の寺(福德円満)は合計して今のところ11回廻っただけであるがrippana文化を四国に残してくれている。

四国霊場88箇所の第1番 霊山寺の釈迦如来より第88番 大窪寺の薬師如来までから考えればやはり昔から医療が一番困ったことでその次に人格形成、そして天下泰平、家内安全、五穀豊穰、先祖供養、安産、水子供養などを目的とした各御本尊が安置されている(ちなみに四国にはお寺は2000ヶ寺ほど有るらしい)が、讃岐のお寺には御影堂の修復の時とか、仏像を寄進さしていただき、他のお寺を建立するに少しなりとも寄進させて貰っている。四国曼荼羅霊場会より「先達」の允許をいただいた。ところで、本業の教育訓練の話に帰れば、33年間読んでいる「心の法則」「最澄と空海」「甘露の法雨」とか、さっぱり解らない「お経」によれば、私なりの経験では、何回も読んでいると、何にも思わない状態になる。従って、業務に専念できる。意味の解る文章だとスッキリするか、または知識がまとまる。「お経」などは当たり前のことであるが意味がほとんど解らないが何回も読んでいると解らないが結えに頭の中が空白状態になるとある人が言っていたが意見が一致した。従って仕事に専念できる。その後は疲れて良く眠れます。発音は一部、中国語の発音があるらしい。(元々はサンスクリット語であるが言語学者か哲学者が漢字に変換して中国語で発音していたらしいが、

それを日本語の発音で読んでいるところが尚面白い。昔の漢字では白文を読解する方法で意味が解るらしい。すべて言語学者とか和尚さんの仕業である。国語学者の金田一春彦先生、哲学者の梅原猛先生などはこの所は良くご存知でしょう。

ところでまた、ちょっと御接待のうどんに関する話で、約30年前から関心のあった福祉に関して、キリスト教（マーフィー博士の著書）、一番ヶ瀬康子先生の著書、新聞での記事また、「病の存在論」（徳永幸子先生著）等を読みかなりのインパクトを受け、仏教哲学では、空海の著書、榎本健吉先生（無財の七施）、梅原猛先生の四国88箇所行脚と創造的発言とか著書とかダイナミックな講演、曼荼羅霊場会長 ひろ さちや先生の講演など良く聞きに行き、おかげで考え方がまとまったので次は行動に出ましたのが、私の町に日本ケアシステム協会（香川県老人福祉問題研究会）のNPO法人の支部誘致に成功しました。（約30名の雇用）ここでも皆さんに讃岐うどんをふるまっています。8年前必死で、男性介護体験教室、ホームヘルパー講習会、を受け念願を実現させた。ノーマライゼーションの実現であり、誠に「念ずれば花開く」である。私は大変地味であった、が世間は派手だった。テレビ局のカメラマンが何社か撮影にきた、特にNHKさんは全国ニュースで1日3回放映してくれたおかげでストレスが溜まった。支部の名前は「にこにこセンター」「にこにこ三豊」と呼んでいる。またここから施設が分岐して他の町に10名程の施設ができました。合計して約40名の雇用場所が出来た。空海の著書（三教指帰、秘蔵宝訳秘密曼荼羅十住心論）の中に書いてありましたが学問をするには眠くなれば太股に釘を刺してでも眠気を覚まして頑張ったらしい。

昔の人は道具がないのにどうも考えることとか行動することとか勉強する規模が違う。「三教指帰」は世界で初の比較思想論で道教、儒教、仏教を比較しながら仏教が一番優れた教えであるとしている。それで「秘蔵宝訳秘密曼荼羅十住心論」「秘蔵宝鑑」は人間の心の発達段階を10段階に分け細かく論じている。

- | | |
|------|-------|
| 第一住心 | 異生牴羊心 |
| 第二住心 | 愚童持斎心 |
| 第三住心 | 櫻童無畏心 |
| 第四住心 | 唯縑無我心 |
| 第五住心 | 拔業因種心 |
| 第六住心 | 他縁大乘心 |
| 第七住心 | 覺心不生心 |
| 第八住心 | 一道無為心 |
| 第九住心 | 極無自性心 |
| 第十住心 | 秘密莊嚴心 |

となっている。この中で5常10善をとなえている。

とにかく、何の仕事をやるにしましても「心の法則」つまり宗教、哲学等を通じた後の問題であると私は考える。専門性のある実践的仕事または学問を行うのはその次である。

結論

流行る店の条件（私の客としての思案）

うどんが美味しい事は前提として

庶民的で誰でも入れる普通の食堂で看板は大きい店が小さい。

駐車場が何年か経つと次第に2倍近く大きくなっているのが見える。

ラッキョがあること。

酢の物料理があること。

あまり綺麗過ぎる店ではなく質素なこと。

うどんを練ったり打ったりしているのが見えること。

軽くお酒が出る店。（隅のほうで）

うどん屋の亭主とか職員と話が出来ること。アルバイトの聞き上手。

コップにさりげなく水を注いでくれること。

値段が掛けうどんで100円台。

肉うどんでも300円台。

要するにポケットに500円あれば入れること（喫茶店と同じ）

笑うかどに福来る（話しかけたら笑顔が良い）。亭主が鬼瓦みたいではないこと。

蔵造りの店は近寄り難い。（庶民的でなく入ってみればやはり安くは無い）。

その他うどんの上に載せる安いメニューがあること。（コロッケ、かき揚げ、チクワ、魚の白身の天ぷら等）。

オデンがあること。

当然、むすび、稲荷鮓、チラシ鮓が有ること。（これも100円台）。

うどんのメニューはあまり多くないこと。

メニューは板に書いてそろえてきちっと貼ってあること。（中華料理店の逆）。

地域の人の月給に合った値段であること。

一つは特徴のある商品があること。

経営者とか店長に癖が無いこと。

旅行観光バス会社と提携していないこと。（数が多くて品質が落ちる。）

店の中が（5S化）されており子供などがいて家庭生活の匂いがないこと。

流行らない店は上記と真反対の店。

最後に、インスタントラーメンは別として讃岐うどんも塩分を控えめにした食べ方が良いのであり、万民に慕われる空海とかキリストのように1200年から、2000年も続き、歴史が証明しているごとく永久に「讃岐」がある限り、「うどん」も永久に続くことは間違いのないことである。

著者略歴 田中俊男

1950年 昭和25年8月30日生

昭和48年山口大学工学部卒業、山口大学大学院工学研究科修士課程修了、工学修士、企業電子計算機室勤務10年経て、香川短期大学経営情報科専任講師、雇用促進事業団 香川職業訓練短期大学校教官、雇用・能力開発機構 香川職業能力開発短期大学校専任講師、（現四国職業能力開発大学校）を経て、香川職業能力開発促進センター

「病態別にみたさぬきうどんを含む理想的献立」

津村 哲司・宮城 優佳・宮平 千由紀
(瀬戸内短期大学 食物栄養学科)

1. はじめに



筆者らの大学では、3年前から「さぬきうどんインストラクター」という資格授与機構を独自で創設し、所定の単位を取得して卒業した学生に免許状を授与している。資格創設の趣旨や規定課目名等を資料1に示した。

この資格をとるための必修科目である「さぬきうどん概論」では、讃岐うどんの歴史・現状・作り方などを学習し、また、栄養学や食品学、食品衛生学といった栄養士関連科目についても受講する。さらに、製めん技術実習として、実際にさぬきうどんを製造し、販売するという実習も行っている。それらの成果を講習会という形でインストラクターとしての実践活動を行い、讃岐うどんの正しい理解とさらなる普及を目指している。今までに行った講習会の一覧を資料2に示した。現在のところ、岡山・香川を中心とした活動であるが、将来的には全国へ活動の幅を広げていきたいと考えている。資料3には過去3年間に本学を卒業した「さぬきうどんインストラクター」の出身地の分布状況を示した。比較的広範囲に分布していることがわかる。これらの卒業生達が讃岐うどんの美味しさ・面白さを伝え、讃岐うどんの正しい理解と普及、さらに香川県の発展に貢献してくれていることを願っている。



前述したように、さぬきうどんインストラクターの活動として、いろいろな場所で講習会を行った際によく尋ねられる質問として、『讃岐うどんは栄養的にどうなのか』、『うどんダイエット出来るのか』、『塩分の摂りすぎにはならないのか』という様な栄養面での指摘が多い。事実、筆者らも同じ疑問を抱いたことがある。そこで、筆者らは、讃岐うどんの栄養価を調べ、栄養学的にうどんを含む理想的な献立にはどのようなものが考えられるのか、また、様々な疾病を持つ人がうどんを食べる場合、どのような事に注意して献立を立てれば身体に負担が少ないのか、というテーマでいくつかの献立を立てたので、その内容を報告する。香川では、毎日昼食はうどんだけで済みます人が少なくない。そういった方々の参考になれば幸いかと考える。

2. うどんの栄養評価

まず、最初に標準的なかけうどん、しょうゆうどんの原材料の使用量を算出した。うどん玉については、いくつかの店舗から購入し、その平均値を一食当りの使用量とした。

ダシ、ねぎ、しょうがについては、学生10数名にセルフ形式でうどんを試食してもらい、その使用量を平均した値である。以下の栄養計算は、この使用量を元に算出した。その結果について、表1に示した。

この栄養評価をするに当たっての対象者は20歳、女性である。

図1にかけうどんの栄養比率を示した。このレーダーチャートから、かけうどんはバランスの良い食事とは言えない。予想されていたとおり、塩分がとて高くビタミン類も少なく、ビタミンCにいたってはほとんど入っていないという結果であった。

図2にしょうゆうどんの栄養比率を示した。かけうどんに比べ、しょうゆの使用量が少ないので、塩分摂取量は少ない。ビタミンCについては、しょうゆうどんの場合、かけうどんよりもねぎを多く使う傾向がみられたため、少量ではあるが摂取されている結果となった。お店の人に嫌われてもいいので、ねぎは可能なかぎり、多く取るように心がけたい。

このような栄養価のうどんを毎日摂取した場合、健康を害する危険性が無いとは言いきれない。利点をあげるとすれば、低脂肪である。そこで、昼食だけでバランスのとれた食事をするには、どのような献立が理想的なのか考えた結果、図3のようになった。

標準的昼食として、かけうどんの小、いなり寿司2個、ちくわの天ぷらとした場合、この様にバランスの悪い食事となる。そこで、この献立に足りない栄養素を補うための一品料理（ピーマンと豚肉のサラダ、ほうれん草のごま和え）を足していった場合、栄養は摂取できるが、すでに食塩摂取量が適正の値を大きく超えているため、味付けがしばらく食べて美味しい食事とはいえない。うどんを含みながら、1回の食事で、栄養バランスもとれ、味的にもバランスのとれた献立を立てることは非常に困難であるという結果になった。そこで、昼食で足りない栄養素を朝食や夕食で補い、また、過剰摂取した食塩については、やはり朝食、夕食で使用を控える。つまり、1日における理想的な栄養摂取量を設定し、その中での理想献立を考えることにした。

3. 病態別の理想献立

最初に常食の理想献立を図4に示した。昼食の献立だけでは、ビタミン類やカルシウム、鉄などが少ないので、献立を立てる上でのポイントは、野菜を中心とした食事にあることである。また、それだけではたんぱく質などが足りないため、肉や卵を取り入れ、あまり塩分を使わなくてすむ様な調理法にした。摂取しづらいカルシウムや鉄、食物繊維を補うために、朝食のサラダに干しぶどうを入れ、夕食は朝食、昼食に不足している野菜や肉類、イモ類を取り入れるようにした。さらに塩分を抑えるため、みそ汁ではなく、スープにした。みそ汁とスープに含まれる塩分量の違いは、1杯当りみそ汁は1.3g、スープは0.9gである。また、スープにすると野菜が多く摂れるという利点がある。

常に死因上位にある病気には心疾患や脳血管疾患があり、これらの原因として、高脂血症が考えられている。また、うどんには欠かせない食塩の摂取を制限しなければならない疾病として腎臓病がある。この二つに重点をおいて献立を考えた。

まず、高脂血症に対する献立を立てた。高脂血症の場合、食事の際、気をつけなければならないのは、エネルギーの摂取を適正にするとともに、飽和脂肪酸を制限し、飽和脂肪酸と多価不飽和脂肪酸の比率を1～1.5程度にする事である。またコレステロールを1日300mg以下とし、食物繊維を十分にとり、植物

性たんぱく質も多くとるようにしなければならない。これらをふまえて立てた献立は、植物性たんぱく質を増やすため、夕食に冷奴を加えた。

冷奴というと、しょうゆをかけると思いがちだが、ここではダシしょうゆを使い、それにトロミをつけることで味が濃く感じるようにした。他にも、ほうれん草の和え物と、全体的にあっさりしているので、肉類を入れてもよかったが、肉類を使うと制限しなければならない飽和脂肪酸が増えるので、肉を避け魚、特に多価不飽和脂肪酸を多く含むかつおを使った献立にした。

次に腎臓病の理想献立を立てた。腎臓病で気をつけなければならない事は、たんぱく質と食塩の制限である。たんぱく質を多く含まない食材には、こんにゃく、ごま、野菜類などがある。腎臓に負担をかけるエキスを多く含むたんぱく性食品の肉類や魚類を使ったおかずにこだわらなければ、簡単にたんぱく質制限ができる。逆に制限が難しいのが塩分量である。成人の1日の塩分目標摂取量は10g以下であるが、腎臓病だと1日7g以下にまで制限しなければならない。つまり、昼食だけで塩分が4.4gも摂取されているので、残りの2.6gを朝食、夕食でうまく使い分ける必要がある。しかし、これはかなり困難な事である。したがってこの場合、うどんのかけ汁を半分残すようにして、塩分の摂取を少なくし、その分、朝食、夕食で多く使えるようにした。

4. 終わりに

うどんを含む理想献立を考えた時、塩分をどれだけ少なく抑えるか、ということが最大のポイントとなる。これは一見難しく思えるが、比較的簡単な事である。腎臓病の項目で述べたように、うどんのかけ汁を全部飲まなければよいということになる。うどんのかけ汁には1杯あたり、2.3gもの塩分が含まれている。つまり、かけ汁を半分残すだけで1.2gも抑えたことになるのである。これは、朝食・夕食で味気の無い食事をするより、容易なことではないだろうか。また、食塩には糖尿病や腎臓病などの合併症の進行を促進させる働きがあるので、そのことを頭にいれておくと、より意識が高まるのではないだろうか。

この他、ビタミン類の不足が気になるが、これは食塩やたんぱく質に気をつけていれば、必然的に野菜中心の食事になり、ビタミン類のバランスも自然にとれてくる。

うどんを含む献立を栄養バランスのとれたものにするには、野菜が必要不可欠となる。

最後に、うどん店を経営している店主に、筆者らが今回の調査の結果から考えた一つの提案を示す。それは「サラダバイキング」である。例えば100円で規定のサイズの皿にいろいろな野菜を好きなだけ取ることができるという方法である。東京などの讃岐うどんのセルフ店では、「ほうれん草のお浸し」や、「生わかめ」など栄養のバランスを整えやすいよう、サイドメニューが豊富に揃っているという報告もある。香川や愛媛でも「サラダバイキング」を取り入れると女性客も増えると考えられ、かつ、栄養のバランスも取れるので、参考にしたい。

資料1 さぬきうどんインストラクター創設趣旨および修得方法

趣 旨

さぬきうどんは、全国に誇る香川の食文化の代表です。昔のさぬきの家庭には、たいていめん棒と麺打ち台があり、ことあるごとにうどんを打ち、食すという習慣がありました。しかし最近では、家庭でうどんを打つことはとても珍しいものになりました。

その理由は、核家族化が進み、おじいちゃんから子供、子供から孫、また、姑から嫁への技術の伝承がなくなってきたからです。実に、寂しいことです。

瀬戸内短期大学では、調理実習、サークル活動等を通じて、さぬきうどんの手打ち技術を教えています。そして、学生たちはその知識、技術を生かしてさぬきうどんの普及に貢献しています。そこで、これらの学生に指導員、普及員としての資格を与え、さぬきうどん、さらに香川の発展に貢献できる人材を育てようと考え、指定の教科を履修した学生に、さぬきうどんインストラクターの称号を授与することにしました。

さぬきうどんインストラクターとは

さぬきうどんの歴史、現状に精通し、かつ、基本的な手打ち技術を習得したもので、その知識、技術を生かして、さぬきうどんの普及、指導にあたる者です。また、うどん店を経営する際に必要な調理技術、経営理論、食品衛生の知識を有する者であることを条件としています。

さぬきうどんインストラクターになるためには

さぬきうどんインストラクターになるためには、本学または、本学が承認した機関において、指定された教科、単位を修得して、卒業または、修了することが必要です。指定教科、単位は下表のとおりです。

さぬきうどんインストラクター取得のための履修教科と単位数

指定科目			本学開講科目		
	科目名	単位	科目名	形式	単位
講義・演習	さぬきうどん論	2	さぬきうどん概論	講義	2
	調理学	2	調理学	講義	2
	食品加工学	2	食品加工学	講義	2
	食品衛生学	2	食品衛生学	講義	2
	栄養学	2	栄養学	講義	2
	経済学	1	食料経済	講義	1
	小計	11			11
実験・実習	食品加工学実習	1	食品加工学実習	実習	1
	調理学実習	2	調理学実習Ⅰ	実習	2
	製めん実習	1	製めん技術実習	実習	1
	小計	4			4
合計		15			15

問い合わせ

〒767-8511 香川県三豊郡高瀬町大学通り

TEL (0875)72-5191 FAX (0875)72-5190

ホームページアドレス <http://www.setouchi.ac.jp>

資料2 さぬきうどんインストラクター活動報告

実施年	依 頼 先		参加者数
	県 名	施 設 名	
平成15年	岡山県	野谷幼稚園(PTA)	約16名
	岡山県	総社南高等学校	約30名
	岡山県	香和中学校(教員)	約20名
	岡山県	西大寺農協婦人会	約16名
	広島県	世羅高等学校	約28名
	岡山県	中州小学校(PTA)	約30名
平成16年	岡山県	備南小学校(PTA)	約38名
	香川県	スマイル工房(うどん教室)	約10名
	香川県	瀬戸内短大とかみ寮	約50名
	岡山県	光南台公民館(予定)	約20名

資料3 さぬきうどんインストラクター分布状況

地域名	県 名	人 数
四 国	香川県	6
	徳島県	4
	高知県	3
	愛媛県	8
中 国	岡山県	2
	広島県	0
	鳥取県	0
	島根県	0
	山口県	0
九 州	福岡県	1
	佐賀県	0
	長崎県	1
	大分県	0
	熊本県	0
	鹿児島県	2
	沖縄県	11
その他		0
合 計		38

※人数は過去3年間の累計

表1 かけうどんとしょうゆうどんの材料使用量

かけうどん		しょうゆうどん	
材 料	使用量(g)	材 料	使用量(g)
うどん玉	200	うどん玉	200
だし	190	しょうゆ	7.6
ネギ	3.0	ネギ	8.0
ショウガ	0.7	ショウガ	0.7

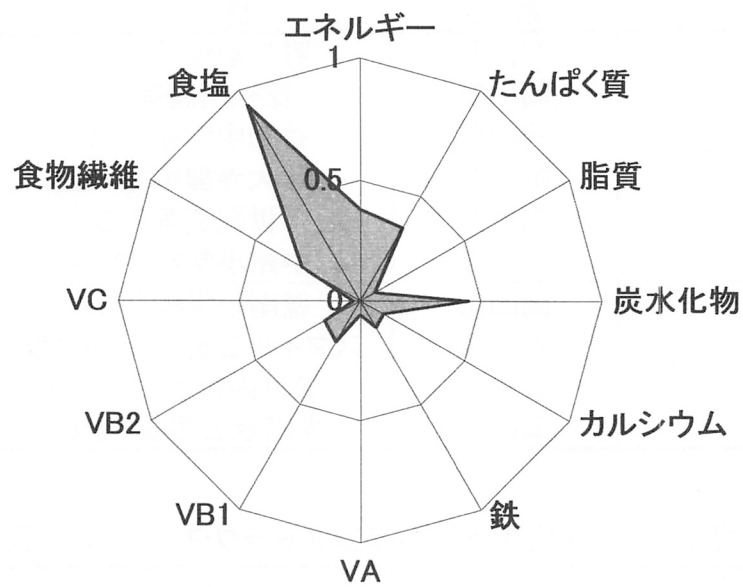


図1 かけうどんの栄養比率

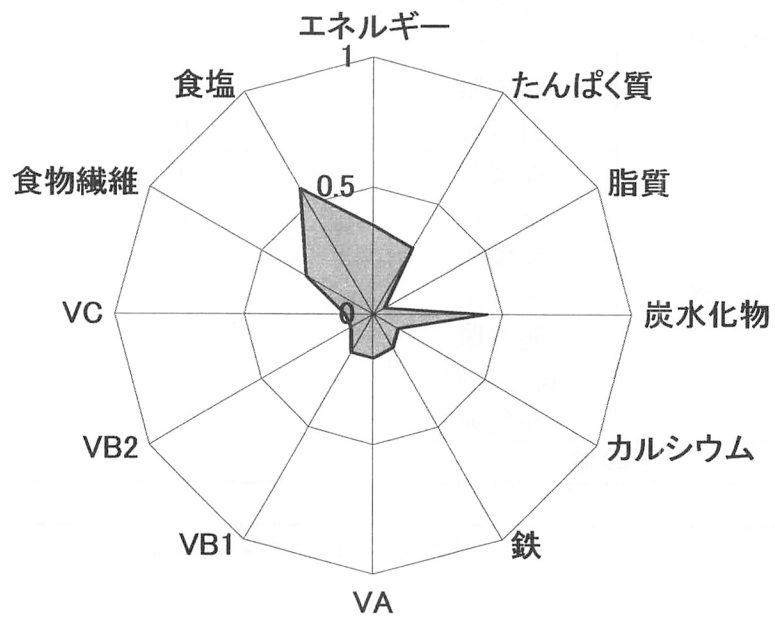


図2 しょうゆうどんの栄養比率

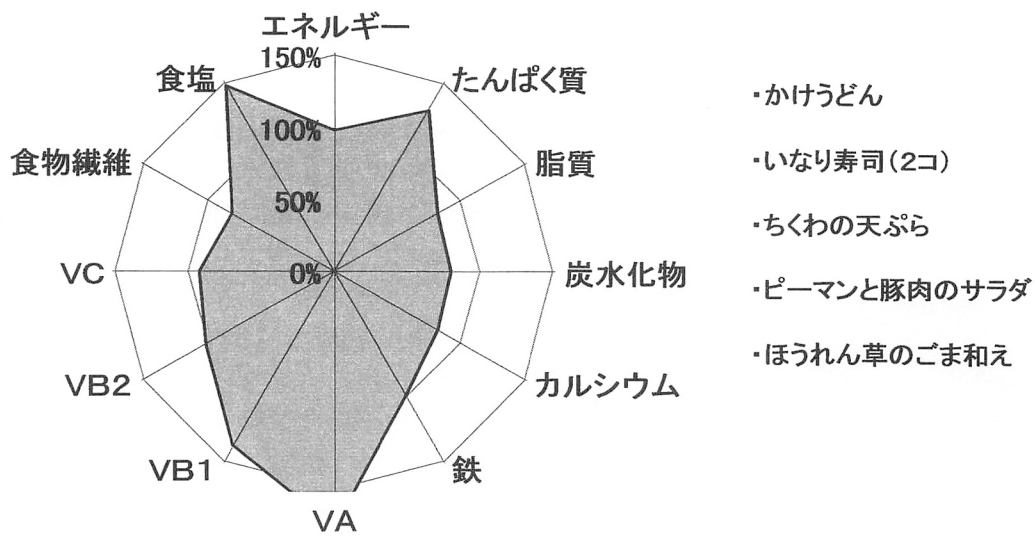


図3 標準的昼食に一品料理を加えた理想献立

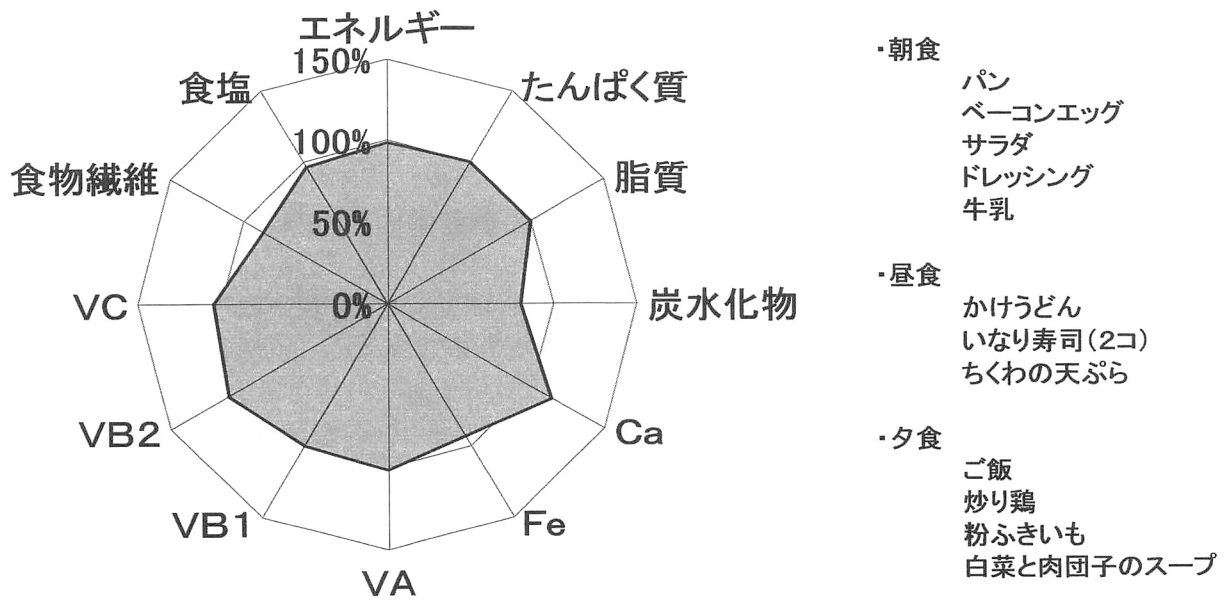


図4 常食の理想献立

「最近のわが国におけるうどん・そばの消費動向の実態」

小泉 隆文（アール・アンド・ケイ）

石塚 哉史（日本こんにゃく協会）

数納 朗（東京農工大学大学院）



I. はじめに

周知の通り、近年のわが国における「讃岐うどんブームの発生」及び「低インシュリンダイエット効果による日本そばの注目度の上昇」等の影響を受けてうどん・そばの消費が増加傾向を示しつつある。近年うどんの消費に関する研究成果は活発に行われてきたものの、以下の2点の特徴が指摘できる。

①「麺の食感」及び「汁の出汁・味付け」に代表される消費者の味覚や嗜好に関する分析が多い点¹、②消費量の多い地域に焦点をあてその地域の居住者における消費者意識を分析している点²であり、消費金額の推移やその要因に関する分析はあまり行われていないといえる。

こうした動向を踏まえ本論文の目的は、最近のわが国におけるうどん・そばの消費動向を主に『家計調査年報』³の数値を中心に解明することにおかれる。なお本報告において主に検討する内容は以下の通りである。

第1に「消費量の推移」（消費額、単価、購入頻度等）に関する統計資料等を整理すること、第2に「消費に関する要因」（地域、年齢層、収入等）を類型別に分析することにより、それらとの関連性について検討していくこと、の2点におかれている⁴。

II. 最近のわが国におけるうどん・そばの消費動向の推移

（1）年間消費金額

最近のわが国におけるうどん・そばの消費動向の推移からみてみよう。図1はうどん・そばの1年間の消費金額をみたものである⁵。平成7年に4,794円だ

¹ 主要な先行研究として、参考文献〔1〕上柳・近（1976）、〔3〕岡（2000）、〔4〕岡（2002）、〔7〕星野（2002）等があげられる。

² 参考文献〔2〕大塚・桑原（1986）等を参照されたい。

³ 『家計調査年報』は、総務省統計局が実施している国民生活の実態を明確化するために全国の世帯における家計収支の調査結果を取り纏めた資料である。また家計調査は学生の単身世帯を除いた全国の世帯を調査対象として、国民生活における家計収支の実態を明確化することを目的として実施されている。1962年以降は、調査世帯数も8,000世帯において実施されている。

⁴ 本報告の執筆分担は、Iが石塚、IIが数納、III・IVが小泉であり、最終的な取り纏めは小泉がおこなった。

⁵ 「日本そば・うどん」は『家計調査報告』において「1.12」外食として位置づけられている。したがって、以降、外食のうどん・そばの消費に関する分析が中心となる。また、うどん・そばを合算した数値を用いる理由は、『家計調査報告』においてうどん・そばを区分した数値が掲載されていないという事情がある。しかし、うどん・そばを区分せず合算した数値を用

ったものが、平成10年にピークの5,549円まで増加している。その後は減少に転じ、平成11年には5,189円まで落ち込むものの、その後は変化をともない平成10年の水準まで復調しつつある。平成14年の消費金額は5,483円である。

平成12年から消費金額が増加傾向となった要因の1つとして、近年のうどんブームの影響が少なからず関係していると考えられる。現在のうどんブームは、平成12年以降に始まったものと考えるのが妥当と思われるからである⁶。

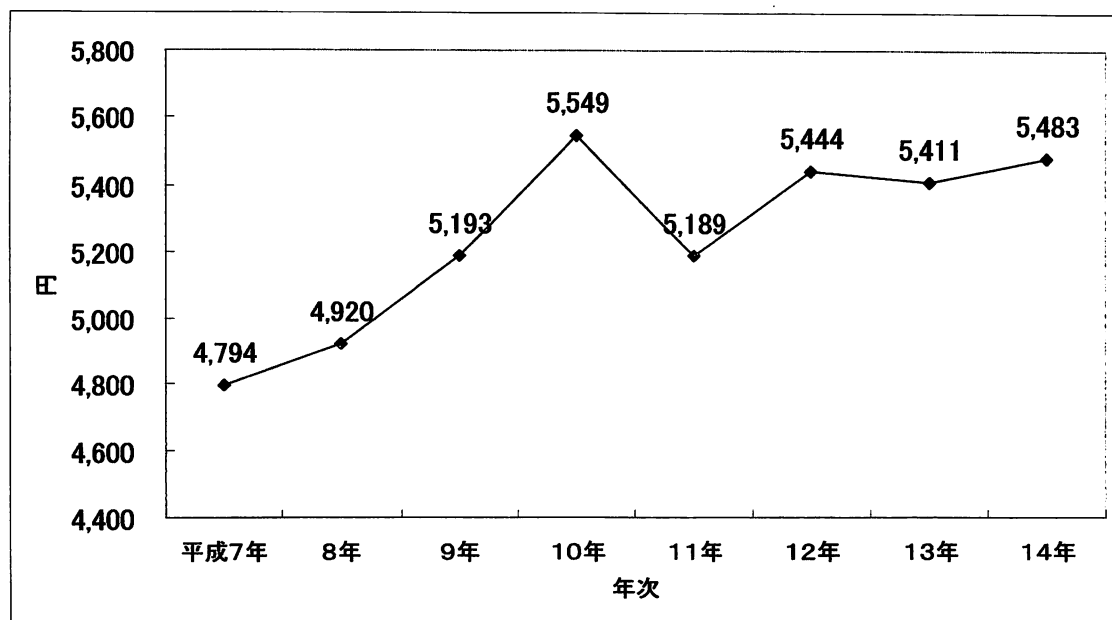


図1 うどん・そばの年間消費金額の推移

総務省『家計調査年報』各年版より作成

(2) 月次別消費金額

月次別にみた消費金額についてみてみよう。表1には月次別にみたうどん・そばの消費金額の推移について示した。平成7年の価格と平成14年の価格を比べると、消費金額は全ての月で増加している。インフレ率が8年間で大きく変動していないことを勘案すると⁷、このことはうどん・そばの消費量が増えていることを示しているといえよう。

月次別にみると、8月の消費金額が最も高い。この要因は、夏の気温が暑いことから、冷やしたぬきうどんやざるそばといった冷たいうどん・そばの消費が増えるためと考えられる。コンビニエンスストアにおいても、この時期は、頭に置かれるざるそば、ざるうどんのアイテム数が増える。また、12月の消費

いて日本の伝統的な食材である麺類の消費について分析することは、日本人の嗜好やうどん・そばの将来性を考察するという点では意義があると思われる。

⁶ 全国のマスコミが讃岐うどんに注目し始めたのは2000年頃である。また、東京都にセルフ讃岐うどん店が進出してきたのも平成12年以降である。麺通団公式ウェブサイト (URL <http://www.mentsu-dan.com/>) を参照のこと。

⁷ インフレ率を平成12年=100.0とする消費者物価指数総合でみると、平成7年=98.5であり、平成14年=98.4である。

金額が多い年があるが、これは「年越しそば」という季節柄の消費の影響があると考えられる⁸。

表1 月次別にみたうどん・そばの消費金額の推移(全世帯)

(単位：円)

		平成7年	8年	9年	10年	11年	12年	13年	14年
1月	金額 指数	408 100.0	407 99.8	419 102.7	436 106.9	478 117.2	488 119.6	430 105.4	444 108.8
2月	金額 指数	328 100.0	331 100.9	312 95.1	390 118.9	356 108.5	427 130.2	370 112.8	357 108.8
3月	金額 指数	408 100.0	409 100.2	393 96.3	482 118.1	410 100.5	439 107.6	427 104.7	487 119.4
4月	金額 指数	358 100.0	375 104.7	424 118.4	429 119.8	384 107.3	430 120.1	442 123.5	442 123.5
5月	金額 指数	422 100.0	420 99.5	423 100.2	516 122.3	465 110.2	482 114.2	495 117.3	501 118.7
6月	金額 指数	345 100.0	389 112.8	390 113.0	395 114.5	343 99.4	352 102.0	375 108.7	432 125.2
7月	金額 指数	386 100.0	409 106.0	439 113.7	427 110.6	402 104.1	409 106.0	447 115.8	430 111.4
8月	金額 指数	509 100.0	564 110.8	656 128.9	615 120.8	600 117.9	558 109.6	593 116.5	574 112.8
9月	金額 指数	383 100.0	362 94.5	380 99.2	397 103.7	365 95.3	388 101.3	436 113.8	431 112.5
10月	金額 指数	399 100.0	408 102.3	434 108.8	441 110.5	479 120.1	494 123.8	450 112.8	420 105.3
11月	金額 指数	403 100.0	411 102.0	442 109.7	521 129.3	432 107.2	500 124.1	460 114.1	466 115.6
12月	金額 指数	446 100.0	433 97.1	480 107.6	500 112.1	475 106.5	477 107.0	486 109.0	499 111.9

資料：総務省『家計調査年報』各年版より作成

注：上段は実数、下段は平成7年を100.0とした指数である。

(3) 小売価格

小売価格についてみてみよう。表2には平成15年の東京都区部におけるかけうどん(並)の月次別価格動向を示した。

月次別の価格の変化はあまりみられず、年間でかけうどんの価格に大きな変化はみられないといえる。年間をとおしてみると、最も低い月次が1月の478円であり、最も高い月次は4～6月、11月～12月の483円である⁹。

表2 東京都区部における月次別かけうどんの価格(平成15年)

(単位：円／1杯)

平均	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
481	478	480	480	483	483	483	480	480	480	480	483	483

資料：総務省『小売物価統計調査年報』より作成

⁸ 気象庁のデータによると、2003年の東京都における平均気温は9.2℃であり、8月は26.0℃である。

⁹ 地方都市では価格が低下している地域もみられる。

(4) 購入頻度

図2は100世帯当たりの購入頻度の推移について示したものである。購入頻度とは、調査世帯が家計簿に何回記入したかを示すもので、年間100世帯当たりで掲載されている。

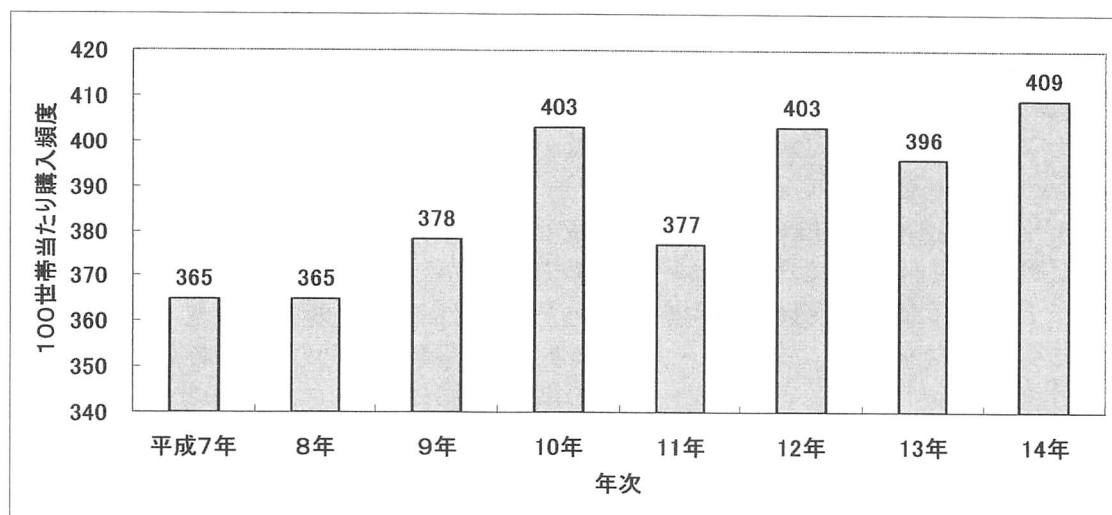


図2 うどん・そばの100世帯当たりの購入頻度の推移

総務省『家計調査年報』各年版より作成

図2をみると、購入頻度は増加傾向にある。平成7年で365回であったものが、平成10年には403回と増加し続けている。しかしその後は減少に転じるものの、変化をとめない、平成14年には409回となっており、最も購入頻度が高くなっている。

Ⅲ. 最近のわが国におけるうどん・そばの消費量の変動とその要因

(1) 年齢層

本節では、消費量の変動要因について考察を行う。まず、年齢層別に消費の変化についてみてみよう。表3は、世帯主年齢層別にうどん・そばの1年間の消費金額の推移をみたものである。全世帯平均からみると、平成7年から10年までは年々増加しており、平成10年では5,549円である。対前年比をみると平成9年から10年にかけての伸び率が最も高い。しかし、平成10年以降は減少に転じている。翌年の平成11年では5,189円まで落ち込んでいる。減少率も6.5%減であり、表中で最も高い減少率である。その後は増加と減少を繰り返しているが平成10年の水準に復調しつつあり、平成14年では5,483円である。

世帯主年齢層別にみると、年齢層が高くなればなるほど比例してうどん・そばの消費金額が高くなっていることである。全世帯平均と最も消費金額が高い60歳以上との差をみると、最も消費金額の差が大きい平成11年では934円、最も差が小さい平成12年でも510円の差がある。年齢層に比例してうどん・そばの消費金額が高くないのは、平成11年の40～49歳層だけである。

時系列で階級ごとの消費金額をみると、平成 10 年がピークとなっている階級が最も多く、全世帯平均 5,549 円、Ⅰ階級 4,281 円、Ⅱ階級 4,853 円、Ⅳ階級 6,068 円であり、Ⅲ階級は平成 14 年に 5,821 円、Ⅴ階級は平成 12 年に 7,688 円でピークを迎えている。階級別に時系列ごとにみて消費金額の増減の傾向は、明確には認められない。

指数 1 に着目してみると、ほとんどの年次で全世帯平均を上回っている指数はⅣ階級とⅤ階級である。しかし、平成 14 年だけがⅣ階級、Ⅴ階級に加えてⅢ階級も上回っている。1 年しかこのような傾向は出ていないので厳密なことはいえないが、Ⅲ階級という中流収入層が、従前よりもうどん・そばの消費が増えていることを示している。

一方、うどん・そばの消費が減少している傾向が顕著に表れているのはⅠ階級である。Ⅰ階級のピークは平成 8 年であるが、その後は確実に減少傾向である。Ⅰ階級は低年齢層の若年層が多いと思われるが、理由としては、彼らが和食よりも洋食を好み、うどん・そばをあまり消費しないことが考えられる。

指数 2 に着目して、うどん・そばの消費金額についてみてみよう。基準年とした平成 14 年の直近である平成 13 年をみると、Ⅲ階級、Ⅳ階級、Ⅴ階級ともに 100.0 を下回っている。

表 4 年間収入五分位階級ごとにみた 1 年間当たりのうどん・そばの消費金額の推移（全世帯）

(単位：円，％)

		7年	8年	9年	10年	11年	12年	13年	14年
実数	全世帯平均	4,794	4,920	5,193	5,549	5,189	5,444	5,411	5,483
	Ⅰ	3,755	3,919	3,750	4,281	3,849	4,008	4,054	4,016
	Ⅱ	4,169	4,150	4,652	4,853	4,704	4,421	4,766	4,612
	Ⅲ	4,120	4,713	5,151	5,384	4,773	5,292	5,347	5,544
	Ⅳ	5,307	5,366	5,482	6,068	5,378	5,810	5,642	5,821
	Ⅴ	6,619	6,452	6,931	7,429	7,239	7,688	7,247	7,421
指数 1	全世帯平均	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
	Ⅰ	78.3	79.7	72.2	77.1	74.2	73.6	74.9	73.2
	Ⅱ	87.0	84.3	89.6	87.5	90.7	81.2	88.1	84.1
	Ⅲ	85.9	95.8	99.2	97.0	92.0	97.2	98.8	101.1
	Ⅳ	110.7	109.1	105.6	109.4	103.6	106.7	104.3	106.2
	Ⅴ	138.1	131.1	133.5	133.9	139.5	141.2	133.9	135.3
指数 2	全世帯平均	87.4	89.7	94.7	101.2	94.6	99.3	98.7	100.0
	Ⅰ	93.5	97.6	93.4	106.6	95.8	99.8	100.9	100.0
	Ⅱ	90.4	90.0	100.9	105.2	102.0	95.9	103.3	100.0
	Ⅲ	74.3	85.0	92.9	97.1	86.1	95.5	96.4	100.0
	Ⅳ	91.2	92.2	94.2	104.2	92.4	99.8	96.9	100.0
	Ⅴ	89.2	86.9	93.4	100.1	97.5	103.6	97.7	100.0

資料：総務省『家計調査年報』各年版より作成

注：指数 1 とは各年の全世帯平均を 100.0 とした指数であり、指数 2 とは平成 14 年の各階級を 100.0 とした数値である。

このことはうどん・そばの消費金額は平成 13 年から 14 年にかけて増加していることを示している。平成 13 年の全世帯平均も 98.7 であり、増加していることがわかる。

2 つの指数を中心としてみると、直近に限定すると、うどん・そばの消費金額は増加傾向の兆しがあるといえる。

この理由としては次の点が考えられる。最近の若年齢層の和食離れ、洋食の摂取の増加傾向に対して、年齢が高くなるにつれて和食を好む傾向が顕著となり、それがうどん・そばの消費金額の高さとなって表れているということが考えられる。年齢が高くなると、油を多く使う洋食や、肉よりも魚を好むというように食生活の変化が表れる傾向があるが、そのことがうどん・そばの消費金額の高さとなって表れていると思われる。

表3 世帯主年齢層別にみた1年間当たりのうどん・そばの消費金額の推移(全世帯)

(単位：円，%)

年次 年齢層	平成7年	8年	9年	10年	11年	12年	13年	14年
全世帯平均	4,794 (－)	4,920 (2.6)	5,193 (5.5)	5,549 (6.9)	5,189 (▲6.5)	5,444 (4.9)	5,411 (▲0.6)	5,483 (1.3)
29歳以下	3,141 (－)	2,927 (▲7.8)	3,503 (19.7)	3,331 (▲4.9)	2,979 (▲10.6)	2,816 (▲5.5)	2,972 (5.5)	2,978 (0.2)
30～39歳	4,166 (－)	4,143 (▲0.6)	4,502 (7.0)	4,815 (7.0)	4,327 (▲10.1)	4,361 (0.8)	4,251 (▲2.5)	4,746 (11.6)
40～49歳	4,406 (－)	4,651 (5.6)	5,361 (▲7.3)	4,968 (▲7.3)	4,256 (▲14.3)	4,725 (11.0)	4,409 (▲6.7)	4,796 (8.8)
50～59歳	5,113 (－)	5,183 (1.4)	5,660 (9.2)	6,070 (7.2)	5,784 (▲4.7)	6,316 (9.2)	6,055 (▲4.1)	5,881 (▲2.9)
60歳以上	5,604 (－)	5,690 (1.5)	5,713 (0.4)	6,271 (9.8)	6,123 (▲2.4)	5,954 (▲2.8)	6,233 (4.7)	6,092 (▲2.3)

資料：総務省『家計調査年報』各年版より作成

その一方では、若年層の消費金額が中高年齢層の消費金額よりも低いことは、ハンバーガー等に代表されるファーストフードを好む若年層の食の洋風化が浸透していることを表しているともいえよう。

(2) 収入

収入別にうどん・そばの消費要因についてみてみよう。表4は、年間収入五分位階級ごとにみたうどん・そばの消費金額の推移である¹⁰。

実数からみると、消費金額が最も高い階級はV階級であり、最も低い階級はI階級であることがわかる。これは収入階級が高い階級が、うどん・そばに対する消費金額が高いことを示している。この理由としては、高い階級は低い階級よりも高級店でのうどん・そばの摂取が多いということが推測できる。

¹⁰ 年間収入五分位階級とは、年間収入の低い順に階級を5段階に区分したものであり、そのレンジは毎年異なる。各年の階級別の収入レンジを示すと次表のようになる。このように、毎年階層のレンジが異なるものを時系列で比較することについては議論が分かれる所であるが、本論文ではあくまでも収入階級ごとの比較を念頭においている。

	平成7年	8年	9年	10年	11年	12年	13年	14年
I	～404万円	～401万円	～402万円	～405万円	～391万円	～382万円	～375万円	～366万円
II	404万円～568万円	401万円～565万円	402万円～568万円	405万円～568万円	391万円～552万円	382万円～533万円	375万円～524万円	366万円～507万円
III	568万円～742万円	565万円～741万円	568万円～745万円	568万円～746万円	552万円～732万円	533万円～711万円	524万円～692万円	507万円～675万円
IV	742万円～997万円	741万円～994万円	745万円～999万円	746万円～1004万円	732万円～993万円	711万円～964万円	692万円～936万円	675万円～920万円
V	997万円～	994万円～	999万円～	1004万円～	993万円～	964万円～	936万円～	920万円～

(3) 都市規模別

表5は都市規模別に消費金額の推移をみたものである¹¹。表には1ヶ月当たりの食料全体の消費金額（表中は食料、以下同じ）、麺類全体の消費金額（麺類）、うどん・そばの消費金額（日本そば・うどん）について示した¹²。

実数からみると、食料は毎年7万円台で推移している。都市規模別にみると、大都市の金額が最も高く、次いで中都市、小都市Aという順は平成14年以外では同じである。また、小都市Bよりも町村の方が、消費金額が高いという点は全ての年でみられる。しかし、平成14年では大都市の次が小都市A、中都市、町村、小都市Bという順になっており、時系列でみると平成14年だけが食料支出の面で変化がみられる。

表5 1ヶ月あたり都市規模別にみたうどん・そばの消費金額（全世帯）
（単位：円，％）

			平成7年	8年	9年	10年	11年	12年	13年	14年
実数	全国	食料	77,886	77,042	78,306	78,156	76,890	73,844	71,534	71,286
		麺類	838	842	917	994	969	1,008	1,013	1,047
		日本そば・うどん	341	410	433	462	432	454	451	457
	大都市	食料	82,435	81,856	82,576	83,116	81,189	79,058	75,365	76,111
		麺類	905	910	942	966	1,006	1,074	1,040	1,054
		日本そば・うどん	477	495	481	474	492	521	498	490
	中都市	食料	78,693	78,349	79,945	79,601	78,076	74,552	71,990	71,514
		麺類	902	882	962	1,250	1,003	1,028	1,037	1,074
		日本そば・うどん	422	426	442	449	444	447	457	462
	小都市A	食料	77,032	76,305	77,409	77,503	75,325	72,837	70,239	71,851
		麺類	822	843	923	1,050	978	977	1,050	1,103
		日本そば・うどん	391	420	469	526	441	459	478	490
	小都市B	食料	72,021	70,558	70,294	69,410	69,579	67,085	65,622	64,529
		麺類	769	789	808	831	860	1,005	929	998
		日本そば・うどん	327	361	377	353	351	399	393	388
	町村	食料	73,796	71,794	73,833	73,263	72,175	69,752	69,575	66,703
		麺類	685	705	838	1,002	887	930	921	944
		日本そば・うどん	295	283	344	435	358	399	374	394
日本そば・うどんが占める割合	全国	食料	0.4	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
		麺類	40.7	48.7	47.2	46.5	44.6	45.0	44.5	43.6
	大都市	食料	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	0.7	0.6
		麺類	52.7	54.3	51.1	49.0	48.9	48.5	47.8	46.5
	中都市	食料	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
		麺類	46.7	48.3	45.9	35.9	44.2	43.5	44.1	43.0
	小都市A	食料	0.5	0.6	0.6	0.7	0.6	0.6	0.7	0.7
		麺類	47.5	49.8	50.8	50.1	45.1	47.0	45.5	44.4
	小都市B	食料	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.6	0.6	0.6
		麺類	42.5	45.8	46.7	42.5	40.9	39.7	42.4	38.8
	町村	食料	0.4	0.4	0.5	0.6	0.5	0.6	0.5	0.6
		麺類	43.1	40.1	41.0	43.4	40.3	42.9	40.5	41.8

資料：総務省『家計調査年報』各年版より作成

麺類について、最も消費金額が高い都市規模をみると、平成9年、10年、14年以外は大都市、中都市という順となっている。

¹¹ 総務省『家計調査報告年報』によると、都市規模別は次のように分類されている。大都市は人口100万以上の都市に広島市を加えたもの、中都市は人口15万以上100万未満の都市、小都市Aは人口5万以上15万未満の都市、小都市Bは人口5万未満の都市。

¹² 麺類は『家計調査報告』の「日本そば・うどん」、「中華そば」、「他のめん類外食」の合計である。

うどん・そばに着目すると、消費金額が最も高いのは大都市が多く、すべての年次でそのような傾向が伺える。

食料と麺類とそれぞれにうどん・そばが占める割合をみると、食料はうどん・そばよりも実数が高いせいか、食料支出に占める割合は小さい数値となっており、傾向がみえにくいものの、平成7年から9年については0.4%~0.6%、平成10年以降は0.6%~0.7%であることが多いことがわかる。

麺類に占めるうどん・そばの割合について全国的な傾向をみると、平成7年40.7%、平成8年48.7%であったものが、平成14年では43.6%と、わずかながら低下していることがわかる。麺類に占めるうどん・そばの割合が最も高いのは、全国、大都市、中都市が平成8年、小都市Aと小都市Bが平成9年、町村が平成10年となっている。近年において、大きな特徴は見受けられない。

(4) 地域別

うどん・そばの消費について地域別の動向と要因についてみる。表6は地域別にみたうどん・そばの消費金額の推移である。

最も消費金額が高い都市についてみると、平成7年以降、第1位となった都市は山形市・水戸市・宇都宮市・名古屋市、高松市である。なかでも高松市は平成13・14年と連続して第1位である。

消費金額第1位をマークした都市は、例年ともに消費金額が多い。都市名をみると、高松市は「讃岐うどん」、名古屋は「きしめん」といった特産品があり、ブランドの影響があることが考えられる。しかし、他の特産品についてみると、「盛岡冷麺」の盛岡市や「甲州ほうとう」の甲府市の消費金額はあまり多くなく、特産品としてのブランドの影響が反映されているとはいえない。さらに、「信州そば」の長野市、「出雲そば」の松江市についてみても、特産品としてのブランドが消費金額として大きく反映されているとはいえないようである。

このように、地方の特産品のネームバリューの影響が消費金額に及ぼしている地域とそうでない地域があることがわかる。

表6 地域別にみたうどん・そばの消費金額の推移（全世帯）

（単位：円）

	平成7年	8年	9年	10年	11年	12年	13年	14年
札幌市	4,006	4,864	4,261	4,274	4,667	5,113	5,746	5,305
青森市	3,949	4,836	4,276	4,575	5,161	5,357	5,940	3,661
盛岡市	4,026	4,997	6,686	7,591	6,211	7,009	5,844	4,721
仙台市	6,964	6,614	6,908	7,486	6,185	6,786	7,122	7,736
秋田市	5,983	6,378	5,111	5,389	5,104	6,069	4,407	4,760
山形市	8,086	7,050	8,007	9,374	7,455	8,599	8,634	6,617
福島市	5,730	7,797	6,943	6,471	6,016	7,367	6,582	7,734
水戸市	9,455	7,761	10,735	8,715	8,813	10,028	8,634	8,180
宇都宮市	7,635	7,990	8,373	9,302	7,976	9,603	7,309	9,484
前橋市	6,925	6,532	7,872	7,600	6,548	6,369	7,593	7,791
さいたま市	6,734	6,639	5,479	7,556	6,877	7,251	8,509	6,529
千葉市	5,230	6,492	5,619	5,614	5,995	5,094	5,543	5,548
東京都区部	6,857	7,809	7,038	6,803	6,846	6,952	6,496	6,508
横浜市	5,232	5,093	4,644	5,247	6,386	6,608	5,747	5,503
川崎市	5,220	5,241	5,452	7,090	5,352	6,609	7,483	6,413
新潟市	4,803	4,573	5,168	4,434	5,394	3,720	4,544	4,907
富山市	4,365	6,202	4,761	5,599	6,025	6,763	5,249	5,076
金沢市	5,741	5,219	5,924	7,328	7,909	5,688	6,389	7,248
福井市	7,562	6,164	6,971	5,197	5,299	5,619	4,675	5,385
甲府市	6,326	4,543	4,464	5,170	5,578	6,397	6,164	7,655
長野市	6,788	5,640	7,575	6,380	7,158	6,463	7,762	6,949
岐阜市	4,193	4,246	5,907	6,483	6,797	6,509	7,365	5,129
静岡市	5,438	5,382	7,188	6,658	4,645	5,274	6,625	5,185
名古屋市	9,322	10,273	9,529	8,045	9,450	8,826	8,607	7,729
津市	4,735	3,841	4,911	4,913	6,176	4,863	5,480	4,125
大津市	4,488	4,127	5,066	4,946	5,524	5,678	5,189	4,050
京都市	8,077	5,987	7,107	7,007	5,200	6,553	6,683	5,891
大阪市	3,880	3,473	4,075	3,200	3,379	4,086	4,159	4,873
神戸市	2,514	3,171	4,357	3,743	4,712	4,599	4,011	3,389
奈良市	4,510	5,140	6,086	4,543	5,508	3,924	4,600	5,499
和歌山市	2,070	1,813	2,710	2,504	3,261	2,418	2,258	4,281
鳥取市	5,909	5,262	5,531	4,682	3,564	2,787	3,747	3,062
松江市	4,728	5,379	4,945	6,477	6,341	7,020	7,015	6,014
岡山市	5,916	5,653	5,702	5,532	4,611	6,029	5,033	4,899
広島市	3,111	2,425	2,806	4,013	4,113	4,845	4,390	4,644
山口市	4,357	5,832	5,381	5,467	5,188	5,263	5,838	6,077
徳島市	5,264	5,785	4,690	6,834	6,122	5,500	5,126	4,237
高松市	5,663	5,427	7,997	6,337	9,355	8,977	9,683	12,225
松山市	5,152	6,287	6,810	5,827	6,440	5,090	6,790	5,432
高知市	5,444	3,909	5,159	4,449	5,657	5,762	6,699	5,878
北九州市	5,346	4,681	4,550	4,402	5,291	6,124	4,924	6,080
福岡市	3,991	3,298	3,838	4,911	4,171	5,066	5,092	5,861
佐賀市	4,854	4,632	5,363	4,582	4,951	4,820	4,948	5,983
長崎市	2,486	3,224	3,354	2,978	2,611	3,459	2,609	2,613
熊本市	3,507	3,756	4,138	4,374	4,459	5,011	4,676	4,906
大分市	2,672	2,557	3,222	4,084	3,067	3,213	2,958	3,979
宮崎市	5,151	5,137	4,326	4,841	5,592	5,155	5,265	6,843
鹿児島市	3,756	3,658	3,572	3,199	3,007	3,651	3,497	4,787
那覇市	1,049	912	1,045	784	980	859	800	1,021

資料：総務省『家計調査年報』各年版より作成

(5) うどん・そばと食料支出との関係

うどん・そばと食料、麺類の関係を定量的にみるために以下のような回帰分析を行ってみた。回帰分析とは、将来の予測や関連性を説明する際に使われる手法の1つである。平成7年から14年にかけての数値について、従属変数をうどん・そばの消費金額（Y）、説明変数を麺類（ X_1 ）、食料（ X_2 ）として回帰分析を行ったところ、

$$Y = -253.78 + 0.32X_1 + 0.001X_2$$
$$(-0.153) \quad (-6.524) \quad (1.479)$$
$$R^2 = 0.924$$

※（ ）内の数値はt値である。

という結果が出た。このことは、麺類の支出が1単位増加すると、うどん・そばは0.32単位増加することを示している。うどん・そばの消費がいま以上に増加すれば、この数値がさらに高くなる。重相関係数が0.924であることから、麺類、食料とうどん・そばの消費金額との間には、大きな相関があるといえる。

うどん・そばの支出は食費全体の支出とはあまり関連性がないものの、麺類の中では一定の地位を保っているといえる。その理由として考えられる点は、うどん・そばが日本の伝統的な食品であるという点があげられるが、今後、新たにうどん・そばが見直されるということも可能性としては考えられる。

IV. おわりに

これまでうどん・そばの消費、特に外食におけるうどん・そばの消費に着目し分析を行った。本稿で主に解明された点は以下の3点である。

第1に、うどん・そばの消費金額、特に直近の平成12年から13年にかけての傾向をみると、若干ながら増加傾向にあることが理解できる。

第2に、収入の高い階級が低い階級より消費金額が高い傾向を示していた。

第3に、都市規模別にみると麺類に占めるうどん・そばの消費金額の割合は低下しており、地域特産品ブランドの影響はあまり反映されていないという点が明らかとなった。

消費金額がピーク時よりも復調傾向である理由が価格の影響であるという点は、大都市に限定したものと指摘できる。しかし、このことは換言すると本格的なうどんブームの兆しがみえてきたともいえる。讃岐うどん店が東京へ進出したのは2002年頃であり、大都市ばかりではなく、地方都市にも店舗拡大がなされている。また、スローフードが見直されるなど、消費者の意識も変化し始め、和食の復興を示す潮流もみえつつある。このような点をふまえると、本格的なうどんブームがこれから到来することも期待できよう。

今後はさらに関連産業や業界が連携し、うどんブームを長い間維持できるよう一層の努力をすることで、さらなるうどん消費の拡大が見込まれると思われる。

参考文献

- 〔1〕 上柳富美子・近雅代（1976）「調理における味付けの地方的嗜好性について—うどんかけ汁の色と塩味にみられる地方的相違—」静岡女子大学編『静岡女子大学研究紀要』第10号、83～91頁。
- 〔2〕 大塚暢幸・桑原祐二（1986）「愛媛県民のうどんに関する意識調査」松山東雲短期大学研究論集委員会編『松山東雲短期大学研究論集』第17号、233～241頁。
- 〔3〕 岡玲子（2000）『うどんに関する研究（1）』食生活研究会編『食生活研究』第116号、26～33頁。
- 〔4〕 岡玲子（2002）『うどんに関する研究（2）』食生活研究会編『食生活研究』第127号、45～52頁。
- 〔5〕 斉藤修・木島実（2003）『小麦粉製品のフードシステム』農林統計協会。
- 〔6〕 時子山ひろみ（2004）「家計調査と全国消費実態調査からみる食生活の変化」『農林統計調査』農林統計協会。
- 〔7〕 星野次汪（2002）「うどん類に対する意識調査と低アミロース乾うどんの嗜好」『食の科学』
- 〔8〕 高橋正郎監修、豊川裕之・安村硯之編集（2001）『食生活の変化とフードシステム』農林統計協会。
- 〔9〕 谷野陽（2003）『2010年の食生活—専門家による予測—』農林統計協会。

日本うどん学会の系譜

日本うどん学会設立総会

日 時	平成15年6月14日（土）15：00～	
場 所	オークラホテル丸亀 12F 『ライラック』	
当日、森貞発起人より、「日本うどん学会」設立の発議あり、満場一致にて議決された。		
引き続き、森貞発起人が議長となり、議事が進行した。		
まず、会長及び役員選出に移り、森貞議長に一任された。森貞議長は別室にて選考、三宅耕三を会長に指名した。その後、役員選出は満場一致にて三宅会長に一任された。		
三宅会長は直ちに役員選考に移り、下記の役員が選出された。		
役員一覧		
会 長	三宅 耕三	（香川短期大学）
副会長	田尾 和俊	（四国学院大学）
々	武林 正樹	（株式会社 麺通団 P & M）
理 事	石原 正裕	（株式会社 山陽放送）
々	上田 喜博	（四国大学）
々	勝谷 誠彦	（コラムニスト）
々	福田 豊	（株式会社 宮武讃岐製麺）
々	森 敏彰	（讃岐ら一めん盛）
々	森貞 俊二	（松山東雲短期大学）
々	山野 明男	（愛知学院短期大学部）
監 事	山下 恭司	（山下税理士事務所）
々	鷹尾 雅裕	（聖カタリナ女子大学）
事務局	田中 康博	（株式会社 ユニオン）

平成15年度・日本うどん学会総会

日 時	平成15年11月8日（土）13：00～
場 所	善通寺郷土資料館
開催にあたり、議長選出をおこない、満場一致で当学会会長である三宅耕三を議長に指名した。	

議長は早速、総会開会を宣言し、議案の審議に移った。議長は理事会で決定した5議案について会員に諮り、拍手により了承された。	
第1号議案	役員人事について 会則に従い、副会長および理事の増員の提案があったので、それについて現理事に諮ったところ、満場一致で提案どおり承認された。
第2号議案	会員数ならびに会員増加策について 各理事より意見を伺った。具体策としては、今後検討する事に決定した。
第3号議案	会計報告 三宅議長（会長）より現時点での会計報告が行われた。
第4号議案	第一回全国大会の運営について 事前に周知した通り運営する事が確認された。
第5号議案	次期開催地及び開催時期について 次期開催地を松山とし、開催時期については、今後検討する事とした。

平成16年度・日本うどん学会総会

日 時	平成16年9月18日（土）13：00～
場 所	愛媛文京會館
開催にあたり、議長選出をおこない、満場一致で当学会会長である三宅耕三を議長に指名した。 議長は早速、総会開会を宣言し、議案の審議に移った。	
報告承認事項	1. 第二回全国大会開催について 2. 平成15年度活動報告
審議事項	1. 平成15年度収支決算 2. 平成16年度予算案 3. 平成16年度活動計画案 4. 第三回全国大会について 5. その他
議長は理事会で決定した5議案について会員に諮り、拍手により了承された。	

日本うどん学会・第一回全国大会

開会挨拶	日本うどん学会会長 三宅 耕三
基調講演	「讃岐うどんとは何か」 (株)宮武讃岐製麺所社長 福田 豊
研究発表	① 「さぬきうどんの持続的成長に関する研究」 ――消費者行動調査から―― 三宅 耕三 (香川短期大学) 田中 康博 ((株)ユニオン) ② 「うどんツアー社の軌跡」 崎 洋之 (うどんツアー社) ③ 「うどんとその効用」 森貞 俊二 (松山東雲短期大学)
シンポジウム	「うどん産業の持続的発展の課題」パネルディスカッション ●コーディネーター 上戸 文洋 (瀬戸内総合学院) ●パネリスト 田尾 和俊 (四国学院大学) 武林 正樹 ((株)麺通団 P&M) 勝谷 誠彦 (コラムニスト) 木村 和夫 (瀬戸内短期大学)
偕行社見学	●挨拶 宮下 裕 (善通寺市長) 岡田 恒男 (東京大学名誉教授)
懇親会	庭園にてうどんパーティ

日本うどん学会第二回全国大会

開会式	総合司会 上田喜博 (四国大学) 開催校挨拶 森貞俊二 (松山東雲短期大学) 会長挨拶 三宅耕三 (香川短期大学)
基調講演	「アジアと日本の麺文化比較」 李 建志 (県立広島女子大学)
研究報告	① 「うどんの効用 そのⅡ 葱と風邪」 森貞 俊二 (松山東雲短期大学) ② 「異文化からみた郷土麺の認知・行動について」 那覇・博多・讃岐の若者アンケート結果報告 三宅 耕三 (香川短期大学)

	岡田 雅樹（香川短期大学） 武林 正樹（株式会社 麺通団 P & M） ③ 「うどんと値段ーかけうどん中心にー」 代表発表者 中村 佳恵（松山東雲短期大学） ④ 「讃岐うどんと我が半生の食生活」 田中 俊男（独立法人 雇用・能力開発機構） ⑤ 「病態別にみたさぬきうどんを含む理想的献立」 津村 哲司（瀬戸内短期大学） 宮城 優佳（瀬戸内短期大学） 宮平 千由紀（瀬戸内短期大学） ⑥ 「最近のわが国におけるうどん・そばの消費動向の実態」 小泉 隆文（株式会社 アール・アンド・ケイ） 石塚 哉史（財団法人 日本こんにゃく協会） 数納 朗（東京農工大学大学院）
懇親会	愛媛文京會館 3 階 梅 司会 鷹尾 雅裕（聖カタリナ大学） スピーチ 田尾 和俊（四国学院大学） 乾杯・スピーチ 勝谷 誠彦（コラムニスト） 次期開催地挨拶 木村 和夫（瀬戸内短期大学）

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 ACADEMY OF UDON) と称する。

(目的)

第2条 本会は広く専攻分野を異にする研究者、実務家がうどんに関する研究水準の向上に寄与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 本会の事務局は香川県内におく

(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
議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、うどんに関する研究に関心のあ
る者。

(2) 賛助会員

本会の目的に賛同し、本会の事業に協力する者。

第8条 会費の年額は次のとおりとする。

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

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

第9条 本会に入会しようとする者は正会員1名の推薦を受け「入会申込書」を本会に提出する。

なお、入会の審査は理事会が行い、決定する。

(退会)

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

(役員)

第11条 本会に次の役員をおく。

- | | |
|---------|-------|
| (1) 会長 | 1名 |
| (2) 副会長 | 3名以内 |
| (3) 理事 | 20名以内 |
| (4) 監事 | 2名以内 |
| (5) 評議員 | 10名以内 |

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

第13条 会長は本会を代表し、会務を統括する。副会長は会長を補佐する。

会長に事故ある時は副会長から会長代行を選任する。理事は理事会の構成員とし

て、

本会の運営について審議し、決定する。監事は会計を監査する。評議員の任務等必

要な

ことは別に定める。

第14条 役員の任期は、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。

本部事務局

769-0201

香川県綾歌郡宇多津町浜 1-10

香川短期大学 三宅耕三 研究室

TEL 0877-49-8047

FAX 0877-49-8047

日本うどん学会 第2回全国大会 参加者名簿 (2004年9月18日 愛媛文教會館)						
No.	氏 名	勤 務 先	役員会	研究会	発 表	懇親会
1	青木 育裕			○		
2	赤木 孝充			○		
3	荒井 理宏			○		
4	石塚 哉史	財団法人日本こんにやく協会		○		○
5	入江 一也	新潮社編集部		○		○
6	上田 喜博	四国大学短期大学部	○	○		○
7	梅木 俊作	愛媛社会保険事務局		○		
8	大野 健一	日野自動車(株)		○		○
9	岡田 雅樹	香川短期大学		○		○
10	岡部 純一	京都鯉節(株)		○		○
11	小河 宏之			○		
12	越久田 洋	(株)コーノ・ディレクション		○		
13	小倉 百希菜	松山東雲短期大学		○		
14	小倉 信一			○		○
15	越智 あゆみ	松山東雲短期大学		○		
16	越智 孝志			○		○
17	越智 ひさえ	松山東雲短期大学		○		○
18	柏井 正子	松山東雲短期大学		○		
19	勝谷 誠彦	コラムニスト	○	○		○
20	川端 香織	松山東雲短期大学		○		
21	菊池 一夫	松山大学		○		○
22	岸 次雄	(株)つるや		○		
23	木村 和夫	瀬戸内短期大学		○		○
24	日下 康孝	(株)デザインセンター		○		○
25	小泉 隆文	(株)アール・アンド・ケイ		○	○	○
26	酒井 美恵	松山東雲短期大学		○		
27	柴田 正	京都鯉節(株)		○		○
28	嶋田 昭正	星光ビル管理(株)		○		○
29	嶋田 詳子			○		○
30	上戸 文洋	学校法人 上戸学園	○	○		
31	諏佐 アヤ			○		○
32	鈴木 尉継	(株)セント・レディス		○		○
33	田尾 和俊	四国学院大学	○	○		○

34	鷹尾 雅裕	聖カトリック大学	○	○		○
35	高橋 李乃	松山東雲短期大学		○		
36	武林 正樹	(株)麺通団P&M	○	○		○
37	田中 敬子			○		
38	田中 俊男	雇用・能力開発機構		○	○	○
39	田中 康博	(株)ユニオン	○	○		○
40	田名後七恵	松山東雲短期大学		○		
41	佃 昌道	高松大学	○	○		○
42	津村 哲司	瀬戸内短期大学		○		○
43	中川 麻美	松山東雲短期大学		○		
44	中村 佳恵	松山東雲短期大学		○	○	○
45	樋口 明夫	松山東雲女子大学		○		
46	福田 豊	(株)宮武讃岐製麺所	○	○		○
47	古野 絵理	松山東雲短期大学		○		
48	本田 欣史	自営		○		
49	本田 とし子	自営		○		
50	松井 久美子	社会福祉法人 瀬戸療護園		○		○
51	松井 隆	(株)讃匠)		○		○
52	水野 俊通	(株)松キ屋本家		○		
53	宮城 優佳	瀬戸内短期大学		○	○	○
54	三宅 耕三	香川短期大学	○	○	○	○
55	宮平 千由紀	瀬戸内短期大学		○		○
56	村上 真耶	松山東雲短期大学		○		
57	森貞 俊二	松山東雲短期大学	○	○	○	○
58	森貞 泰一郎	総合福祉施設 アイル		○		○
59	森貞 満里子			○		○
60	森村 直樹			○		
61	山下 恭司	山下会計事務所	○	○		○
62	山本 克司	聖カトリック大学		○		○
63	李 建志	県立広島女子大学		○	◎	○
64	渡部 かおる			○		
65	木村 博子	(株)カネボウ セモア		○		
		合 計	12名	65名	7名	39名

役員 名簿 日本うどん学会	
会 長	三宅 耕三 (香川短期大学)
副会長	田尾 和俊 (四国学院大学)
々	武林 正樹 (株式会社 麺通団P&M)
々	森貞 俊二 (松山東雲短期大学)
理 事	石原 正裕 (株式会社 山陽放送)
々	上田 喜博 (四国大学)
々	勝谷 誠彦 (コラムニスト)
々	福田 豊 (株式会社 宮武讃岐製麺)
々	森 敏彰 (讃岐ら一めん盛)
々	山野 明男 (愛知学院短期大学部)
々	上戸 文洋 (瀬戸内総合学院)
々	佃 昌道 (高松大学)
々(事務局長)	田中 康博 (株式会社 ユニオン)
監 事	山下 恭司 (山下税理士事務所)
々	鷹尾 雅裕 (聖カタリナ女子大学)

日本うどん学会 学会誌発行責任者

三宅耕三 (香川短期大学)

森貞俊二 (松山東雲短期大学)

2005年1月印刷・発行

印刷 株式会社松栄印刷所

愛媛県松山市三番町7丁目9-2

電話 089-941-3334

事務局

〒769-0201

香川県綾歌郡宇多津町浜1-10

香川短期大学 三宅 耕三研究室

電話 0877-49-8047

FAX 0877-49-8047