

第9号

日本うどん学会誌

うどん道

Dec., 2012

日本うどん学会

since 2003

Japan Udon Association

目 次

<テーマ> 加賀発！麺の討究ーめんめんの願いを込めてー

ご挨拶 「第10回全国大会を振り返って」(会長 佃 昌道)	1
第10回全国大会プログラム概要	2
<10周年記念講演>	
「喋ろうか！表舞台の舞台裏ーうどん学会を創り育てたメンメン」	3
三宅 耕三 (本会筆頭理事、初代会長)	
<研究報告>	
(1) 「「半田そうめん」をおいしく食べるための一考察」	11
植田 和美 (四国大学短期大学部) 渡邊 幾子 (四国大学短期大学部)	
(2) 「出前講習会から感じるさぬきうどんの認知症改善効果」	21
津村 哲司 (岡山学院大学 (非常勤))	
(3) 「うどんを中心とした麺文化史の研究ー上州および群馬県を中心としてー」	26
上原 里美 (高崎経済大学大学院地域政策研究科)	
(4) 「うどんの友 トウガラシ 『香川本鷹』の復活」	36
松井 隆 (おいしこく株式会社)	
(5) 「山頭火と饅頭 その一」	41
森貞 俊二 (松山東雲短期大学名誉教授)	
<10周年記念シンポジウム>	
「語ろうよ！これまでの10年、これからの10年に向けてー麺の歴史・文化・観光・経営についてー」 ..	72
総合プロデュース 佃 昌道 (本会会長)	
スタッフ (出演者) 三宅 耕三 (本会筆頭理事、初代会長)	
〃 森貞 俊二 (本会副会長)	
〃 武林 正樹 (本会副会長)	
〃 上戸 文洋 (本会副会長)	
〃 上田 喜博 (本会理事)	
〃 嶋田 昭正 (本会評議員)	
総会報告	88
役員名簿	89
会則	90
賛助会員	93
第11回全国大会予告	95

ご挨拶

第10回全国大会を振り返って

日本うどん学会
会長 佃 昌道



おかげをもちまして、『うどん道』も第9号の発刊となりました。今回は、10周年記念講演、記念シンポジウム、研究報告などを含めて、7編の掲載となりました。

今年の日本うどん学会第10回全国大会は、9月16日（日）に、金沢市で「加賀発！麺の討論ーめんめんの願いを込めてー」をテーマに開催いたしました。今大会は、平成15年6月に、うどんをはじめとする麺文化の学際的研究の発展向上のため、さまざまな分野の研究者・実務家が交流し、貢献することを目的として本学会が設立されて以来、10回目の記念となる大会でした。そこで、本学会の設立にご尽力くださった初代会長の三宅耕三先生に、「喋ろうか！表舞台の舞台裏ーうどん学会を創り育てたメンメンー」と題する記念講演をお願いしました。また、現在、本学会役員をされている先生方をパネリストに、「語ろうよ！これまでの10年、これからの10年に向けてー麺の歴史・文化・観光・経営についてー」と題する記念シンポジウムも行いました。日本うどん学会の誕生秘話や、先生方の本学会への熱き思いを拝聴することができたとともに、これからの本学会の歩むべき方向性を示していただき、深く感謝申し上げます。さらに、5件の研究報告では、そうめん、うどん、そば等の様々な麺だけでなく、麺をいただく際の重要な要素であるつゆやとうがらしを題材として、食品科学、文化史、文学史、医学等の視点から論及された報告がなされ、まさに本学会の設立目的であるうどんをはじめとする麺文化の学際的研究に相応しい内容であったと思います。県内外から46名（うち、学会員32名）の参加者にお越しいただき、おかげさまで好評のうちに閉会することができました。

最後になりましたが、第10回全国大会が盛会裏に終了に至りましたのも、ご講演いただきました三宅先生をはじめ、パネリストの先生方、会場の手配等で準備段階からご尽力くださった石川県在住で本学会評議員の嶋田先生、役員の先生方、その他ご協力くださった関係各所の皆様のご支援の賜物と深く感謝いたします。当学会を代表いたしまして改めて御礼申し上げます。今後とも、日本うどん学会が、うどんをはじめとする麺文化の学際的研究の発展向上のため、さまざまな分野の研究者・実務家が交流し、貢献することができる場としてさらに発展するよう、皆様とともに力を尽くして参りたいと存じます。これまで以上に、皆様のご理解とご協力をよろしくお願い申し上げます。

次回は、平成25年9月15日（日）に、群馬県で開催する予定です。場所および日程等の詳細は、決定次第、改めてご案内申し上げます。多くの会員の皆様の研究報告ならびにご参加を、心よりお待ちしております。

平成24年12月吉日 研究室にて

第 10 回全国大会プログラム概要

日 時 平成 24 年 9 月 16 日 (日)
場 所 近江町交流プラザ 集会室 (近江町いちば館 4 階 まなびい広場)
(金沢市青草町 88)
テ ー マ 「加賀発！麺の討究ーめんめんの願いを込めてー」

【プログラム】(敬称略)

開 会 宣 言 佃 昌道 (会長)

10 周年記念講演 「喋ろうか！表舞台の舞台裏ーうどん学会を創り育てたメンメンー」
三宅 耕三 (本会筆頭理事、初代会長)

研 究 報 告

- ① 「「半田そうめん」をおいしく食べるための一考察」
植田 和美 (四国大学短期大学部)
渡邊 幾子 (四国大学短期大学部)
- ② 「出前講習会から感じるさぬきうどんの認知症改善効果」
津村 哲司 (岡山学院大学 (非常勤))

日本うどん学会総会

研 究 報 告

- ③ 「うどんを中心とした麺文化史の研究ー上州および群馬県を中心としてー」
上原 里美 (高崎経済大学大学院地域政策研究科)
- ④ 「うどんの友 トウガラシ 『香川本鷹』の復活」
松井 隆 (おいしこく株式会社)
- ⑤ 「山頭火と饅頭 その一」
森貞 俊二 (松山東雲短期大学名誉教授)

10 周年記念シンポジウム 「語ろうよ！これまでの 10 年、これからの 10 年に向けて
ー麺の歴史・文化・観光・経営についてー」

総合プロデュース 佃 昌道 (本会会長)
スタッフ (出演者) 三宅 耕三 (本会筆頭理事、初代会長)
〃 森貞 俊二 (本会副会長)
〃 武林 正樹 (本会副会長)
〃 上戸 文洋 (本会副会長)
〃 上田 喜博 (本会理事)
〃 嶋田 昭正 (本会評議員)

閉 会 挨 拶 佃 昌道 (会長)

喋ろうか！表舞台の舞台裏

ーうどん学会を創り育てたメンメンー

三宅 耕三（沖縄女子短期大学）

草創

「日本うどん学会」という名の任意団体が誕生したのは平成15年6月14日（2003年）。時あたかも、讃岐路は「第3次さぬきうどんブーム」¹⁾にわき、多くの店には長蛇の列ができていました。なぜ、この時期に、何を目的に、誰が「学会」²⁾なるものを設立しようとしたのだろうか。このことについての公式的な（表向きの）情報は学会設立後に全国紙・地方紙、地元の放送局等のマスメディアを通して発表されています。

振り返れば、今年は学会設立10年目。「十年一昔」と言う言葉もあります。当時、メディアから流れた表向きの理由とは違う別の学会設立理由があったことは事実です。あれから10年の歳月が経とうとしていますが、これまでこのことを表白したことは一度もありません。これからお話しすることが「ウラ話し」と言えるか、どうかはわかりませんが、一昔前の学会設立・運営の舞台裏であることは確かです。

学会設立後、新聞・テレビ・雑誌・ラジオ等のマスメディアに取りあげられる機会が頻繁になりました。こちらが「喋った内容」を記者が記事にする（取材）場合もあれば、依頼されてこちらが原稿にして記者に渡す場合もありました。一部のメディアに渡したその原稿の中核部分を紹介しましょう（一部加筆しています）。

『学会設立シナリオの序章は昨年³⁾の9月。学会の副会長をお引き受けいただいている商社社長武林正樹氏と私（筆者）の「うどん談義（雑談?）」が事の始まりです。現状の沸騰するうどん市場を維持するとともに、尚一層の発展を図るためにどうすればよいかを話し合っていました。まだ、この時期、武林氏も私も「うどん屋」経営とは無縁の世界にいたことは確かです（その後、少しかかわることになります）。そんな二人ですからうどん産業に大きな影響を及ぼす具体的な手法がすぐに出てくるわけではありません。それでも、このような状況下で生まれたキーワードが「文化」⁴⁾でした。東北学院大学教授で哲学者の石川氏は「必要を満たしたうえで求められるものを文化という」、また「生活を豊かにするものを文化という」と指摘しています。石川氏の「文化」のコンセプトを借りるならば、まさに今日の「さぬきうどん」に文化の匂いが練りこまれ、さぬきうどん独自の「思考様式・行動パターン」⁵⁾が解明できれば「さぬきうどん」は持続的発展を遂げるのではないかとの思いがありました。ありふれた言葉である「うどん」と「文化」、この異質なもののボタンをどうかけ合わせるか、難産ではあったが、まずは「うどんに文化の匂いを」のキャッチフレーズが誕生しました。

日本に伝わって1000年以上の歴史があると言われている「うどん」は既に「食文化」もしくは「麺文化」の一つとして位置づけられ各方面から研究も着実に進められていますが、「学会」そのものはありませんでした。そこで私たちは「うどんと文化」にこだわり、どうすれば今以上の「うどん文化」を構築できるのか、悩み抜いたが答えはひとつしかありませんでした。ここから「日

本うどん学会」が萌芽したのです』。

「うどん学会」を設立しようとする気持ちはお互い高まってきましたが、武林氏は経営者として超多忙な日々を送っていました。私⁶⁾も、講義や会議で日中のスケジュールはほぼ埋まっていたのですが、お互い暇を見つけて（ほとんどが夜の路地裏会議）それぞれのプランを提案しました。

研究目的・会員の資格・会費・役員等の会則はどうするのか、旗揚げの仲間や時期はどうするのか、お披露目の手段は・・・、学会の骨組みができるまでは水面下で動こうと武林氏と密談（雑談）を重ねました。

創設

学会発足の根幹になる設立趣意書、会則等の必要文書は私と畏友森貞氏が起草しました。発起人選り等の人選は交友関係の広い武林氏にお願いをしました。行動力をビジネスのモットーとする武林氏は、「いきいきうどん」等のうどん店を経営する製麺業界のプリンス福田豊氏と「恐るべきさぬきうどん」の著者で四国学院大学田尾和俊氏に事情を説明し、お二人のご支援をいただくことになりました。このお二人の力添えによって次の方々のご支援をいただくことになりました。

テレビ等のマスメディアで活躍されている著名なコラムニスト勝谷誠彦氏、山陽放送の敏腕制作者石原正裕氏、うどん・ラーメン業界の重鎮森敏彰氏です。さらに、武林氏と私の人脈から松山東雲短期大学で教鞭をとる文化人森貞俊二氏、地域商業に造詣の深い四国大学の山上喜博氏、香川出身で農業地理を専門とする愛知学院大学山野明男氏に発起人をお願いしました。以上、私を含めた10名の面々が発起人となり、さらに、会計を監査していただく監事には山下会計事務所山下恭司氏と聖カタリナ女子大学の鷹尾雅裕氏に就任を依頼しました。そして、私と会運営の事務を担当する事務局長に武林氏の部下田中康博氏が就くことになりました。最終的に、以上の13名の理事・監事・事務局長予定者が発起人となり、「日本うどん学会」の胎動は始まりました（発起人の所属・肩書等は日本うどん学会設立時のものです）。

構想から9カ月、この世界では類まれな企業人の血を半分注入する「学会」設立の準備はほぼできあがりでした。後は創立日をいつにするか、会場の確保、関係者や記者クラブへの周知をどうするのか、・・・なんとか間に合いました。

平成15年（2003年）6月14日、香川県丸亀市のオークラホテル丸亀で設立総会が開催されました。その状況は「日本うどん学会誌・創刊号」⁷⁾に下記のように記載されています。

「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」。

⁸⁾ このように日本うどん学会は、第3次さぬきうどんブームにわく平成15年6月14日、さぬき丸亀の地で誕生しました。

なぜ、この時期なのかと問われれば、ここまで話をしましたように、うどんの持続的発展を視野に入れば、設立の時期は盛況下のこのタイミングが唯一の選択肢でした。

ただ、別の背景（理由）があったことも事実です。これからお喋りをする話しを「とっておきの話し」とみるか、「ウラ事情」とみるか、会員の判断にお任せしますが、このウラ事情がなければ、「日本うどん学会」は今も目の目をみていなかったかもしれません。

当日、学会設立総会の前に（株）麺通団P&M（さぬきうどんの生産・販売、イベント企画等を行う企業。主としてさぬきうどん店の経営）の会社発足式が開かれました。代表取締役は、日本うどん学会発起人の一人である福田氏でした。福田氏と田尾氏は「うどん」を通じての麺研究仲間、同様に福田氏と武林氏も長く付き合いのある経営者仲間であります。田尾氏と勝谷氏も仕事仲間であり、同じプロダクションに所属しているとのことでした。このような人間関係にある仲間同士が福田氏をリーダーに新会社を発足させようとしていました。森貞氏を先頭に私の友人達も資本の一部にと、資金の協力を申し出てくれました。このように関係者のご支援によって（株）麺通団P&Mは順調に船出する運びとなりました。

会社発足と同時に、と言うより2時間ほど遅れて同会場で「日本うどん学会」設立総会は始まりました。福田氏は言うに及ばず、取締役の田尾氏・勝谷氏・武林氏には事前に根回しをし、会場使用の了解を得ていたことは言うまでもありません。そして、設立総会は、（株）麺通団P&Mに出資をいただいた方々や学会の設立を期待していただいた方々に多数お集まりいただき、その方々のご協力のもと無事終えることができました。このように思うと人材面、資金面等は（株）麺通団P&Mにおんぶに抱っこされて、学会が誕生したと言っても過言ではありません。言い換えれば、「学会」設立は武林氏と私のアイディアが契機となりスタートしましたが、福田氏を中心とする（株）麺通団P&Mのご支援・ご指導と多数の方々の「学会」待望論がなかったならば「日本うどん学会」の旅立ちは難しかったと今も思っています。

応援

このような仲間の応援に恵まれ「日本うどん学会」は誕生しましたが、育つ環境を与えて下さったのはまずは、マスメディアの力（パブリシティ）でありました。

地元の四国新聞を筆頭に、朝日・読売・毎日・サンケイ・日経・山陽新聞には学会関連ものをその都度記事として掲載していただき感謝しております。また、共同通信社を配信源とする各県の地方紙（神戸新聞・中国新聞・徳島新聞等）も大きく取り上げていただきました。さらには、四国・中国内をエリアとするテレビ、ラジオ、雑誌等に取りあげていただいたお陰で、学会が巣立っていく準備ができたように思っています。

マスメディアのパワーによって「日本うどん学会」の名前を世に知らしめることができ、育つ環境はできましたが、地についた歩みができるようになったのは入会していただいた会員のパワーであることは間違いありません。なかでも、とても心強かったのは地元香川県の教育者として著名な上戸文洋氏、佃昌道氏が仲間に加わったことです。（現在、上戸氏は副会長、佃氏は会長として活躍されています。）設立当初は、発起人の知人の入会がほとんどで会員数も伸び悩んでいましたが、マスメディアのたび重なる報道に知的刺激を受けられたのか、さまざまな業界の方々から学会事務局に問合せのお電話をいただきました。このような状況の中で入会された方々、励ましのお言葉をくださった方々の熱意のあるパワーが学会成長の原動力になったことは言うまでもありません。

論究

学会発足から5カ月、会員数も60名を超えた平成15年11月8日香川県善通寺市の郷土資料館（旧善通寺偕行社）において日本うどん学会第1回全国大会が開催されました。

本大会の基調講演は（株）麺通団P&Mの代表取締役社長福田豊氏が「讃岐うどんとは何か」のテーマを掲げ、うどんを作る側からうまさの秘密を解説しました。続いて、学会が学会であるがゆえの研究発表が行われました。第一番の演題は「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・田中康博氏）、第二は「うどんツアー社の軌跡」（崎洋之氏）、第三番目は「うどんとその効用」（森貞俊氏）でした。各研究ともそれぞれの方法でアプローチしている意欲的な内容でした。最後は、うどん研究の第一人者である方々（コーディネーター上戸文洋氏、パネリスト田尾和俊氏・武林正樹氏・勝谷誠彦氏・木村和夫氏）によるシンポジウム「うどん産業の持続的発展の課題」が討究されました。そのひとつとして、「うどんブームの仕掛け人」として知られる田尾氏は「うどん文化を担う若者を育成することが大事」と話されました。今思うと、まさに田尾氏の指摘は、さぬきうどんの持続的発展に欠かすことのできない正鵠を射た発言でありました。



ヒト・モノ・カネ

続いて、当日、大会会場である偕行社⁹⁾の復元工事検討委員会も行われた関係で建物の管理者である善通寺市長宮下裕氏と検討委員会の委員長岡田恒男氏（東京大学名誉教授）が会議終了後本学会の懇親会（庭園でのうどんパーティ）に参加していただき、うどん文化の発進に華を添えていただきました。

華やかな催しのウラでこの偕行社の会場を手配し、準備してくださったのは、副会長田尾氏と親交の深い建築設計事務所の経営者で文化財保存等に関心の高い多田善昭氏でした。

築後100年以上を経過した国の重要文化財（平成13年6月15日指定）での第1回の全国大会でした。古い歴史をもつ¹⁰⁾「うどん」を究めるのには最高の舞台になったことは言うまでもありません。伝統のある会場の確保や運営にお力添えをいただいた多田氏・宮下氏・岡田氏にこの場を借りまして深謝いたします。

午前11時に始まった第1回大会は、総会（森貞氏の副会長就任が承認）・基調講演・研究発表・シンポジウムが予定通り実施されました。続いて、偕行社復元工事の説明・見学も順調に進み、後は、偕行社の庭園で行われる「うどんパーティ」のみとなりました。

本大会の最大の呼び物である「うどんパーティ」は、参加者（学会参加者だけでなく一般の方々

にも開放) が茹でたてのうどんを食べながら参加した仲間と懇親をする大切な場でありました。食材・什器・加熱器等うどんを提供するための器材は本会の理事であり、製麺業者の福田氏のご好意に甘えることになりました。「屋外のプロパンガスでの麺茹では容易でない」とか、「食べ残しの汚水の処理はどうするのか」等の難問を福田氏はすべて解決し、参加したすべての方々においしいさぬきうどんを振る舞いました。夕闇せまる偕行社の庭園は参加者の満足感で満ち溢れていました。懇親会が成功裡に終わったことはひとえに福田氏の力強いリーダーシップによるものであることは大会関係者の一致するところでした。

2カ月ほど前から会員有志により綿密に計画され、準備された第1回の全国大会は無事終了することができました。これひとえに、すべての関係者のみなさんのお力添えによるものと感謝しています。

とは言え、経費はどうしたのか、と言うご質問もあろうかと思えます。大会前には入会された会員が納付した会費が約20万円集まっておりました。これだけのお金があればなんとかなりそうなことは分かっていました。しかし、この会費を使ってしまうと、これからの1年間どうやって運営していこうかと悩んでいました。その時、多田氏から「うどんパーティ」の前売り券を作り、販売してはどうか、私も「応援」させていただきますとの申し出をいただきました。パーティ券をどう売り捌くか・・・、簡単そうで一番難しい問題でした。

ところが、大会の何日か前、多田氏から、「私の仕事の関係者の方が購入してくれましたよ」と言って前売り券代金約20万円をいただきました(10年前のことで帳簿も貯金通帳も新しいものに替わり金額は定かではありませんが、ほぼこれに近い金額です)。この収入と会員の方々の会費が基盤となり、今もなんとか安定した運営ができていないかと思っています(毎年の収支決算は会員総会で承認されています)。多田先生、あの節は会場の設定、前売り券の販売等大変お世話になりありがとうございました。

他方、大会開催のほぼ1カ月前の9月下旬にオープンしました(株)麺通団P&Mの東京店、10月上旬にオープンしました大阪店、両うどん店は福田氏等役員の経営力によって、学会設立時は順調に売り上げを伸ばしていました。

あれから10年の歳月が過ぎようとしています。

あゆみ

善通寺市の偕行社で始まったうどん学会の旅は、翌年松山市の道後温泉へ、ここでは東京から参加された小泉隆文氏・石塚哉史氏・数納朗氏の共同研究と松山東雲短大学生中村佳恵氏の研究発表(責任教師森貞俊二氏)が刺激的でした。3回目は再び香川の高瀬町へ(現在の三豊市)、運営面では津村哲司氏・木村和夫氏にお世話になりました。さらに、アジア麺文化研究会会長駄田井正氏、麺の世界編集長奥山忠政氏、富士宮やきそば学会の会長渡辺英彦氏、コナモン研究会の会長熊谷真菜氏の参加が学会に強いインパクトを与えました。設立以降、瀬戸内海沿いを旅していった学会ですが、4回目は奥山氏のお力添えもあり海を越え福岡県の太宰府市で開催しました。奥山氏の交友関係の広さからくるものだろうか、九州大学の坂口光一氏・電通の井上知弘氏・香蘭女子短期大学西表宏氏をはじめとする多士済々な面々が登場したことが印象に残っています。第5回大会は四国徳島での開催、理事の上田氏にお世話になり、財・徳島観光協会清重泰孝氏の基調講演に阿波麺のしたたかさを感じました。さらに、地元四国大学の植田和美氏・高橋啓子氏

を含め9題の研究発表があったことに感動しました(学会らしくなりました)。会長(三宅)として最後の全国大会の運営にふさわしい内容となりました。ありがとうございました。

設立以来、お世話になった皆様と5年間頑張ってきましたが、一身上の都合により徳島大会を機に会長を辞することになりました。後任の会長については、武林・森貞両副会長と相談した結果、高松大学学長佃昌道氏(当時、学会理事)をお願いすることになりました。佃氏は学校運営に大変お忙しいにもかかわらず、会長を快くお引き受けいただきました。感謝しています。

新会長佃氏の初舞台(第6回)は「うどん文化」研究に最もふさわしい京都でした。京都会場の交渉・設定は田中俊男氏・奥山氏の貢献に資するところ大でした。古都の大会を盛り上げていただいたのは大会会場の種智院大学学長である頼富本宏氏の基調講演と吉田元氏の特別講演であり、さらに、遠くは台湾で「讃岐うどん店」を経営する樺島泰貴氏と株・長崎五島うどん山崎泉氏の問題提起やシンポジウムへのご参加でした。同時に、香川・東京等でさぬきうどん店・製麺業を経営する「株・めりけんや」諏訪輝生氏と株・長崎五島うどんを経営する山崎氏の協力によって「さぬきうどん」と「五島うどん」の食べ比べがあり、種智院大学周辺の皆様にもご協力をいただきました。全国大会に「食べるうどん」をとりいれたのは第1回大会以来2回目です。(当日参加者178名、学会誌第5号)

第7回大会はなんと西海国立公園に位置する新上五島町(長崎県)が大会の舞台となりました。もちろん、日本の「三大うどん」の座に挑戦しようとしている「五島うどん」の心意気が会場設定の第一理由でした。日本の最西端、遣唐使の島でお世話になった方々は新上五島町長井上俊昭氏・長崎県ブランド大使勝谷誠彦氏をはじめとする「五島うどん」応援団の皆様です。なかでも、地域のみなさまの応援は掛け値なしに最高でした。新上五島町のみなさん本当に心のこもったもてなしをありがとうございました。

長崎から船に乗って高知に着きました。第8回はNHK「龍馬伝」の舞台でもある高知市での開催です。最もお世話になったのは「龍馬」か、と尋ねられたら、どうでしょうか。基調講演をされた財・土佐山内家宝物資料館館長渡部淳氏、特別講演の「鍋焼きラーメン」プロジェクトXサブリダー松田健氏にもお世話になりました。さらに、大阪の高校生の共同研究(責任教師石田真一氏)、高松市保健所医師藤川愛氏の発表は龍馬に勝るとも劣らない大会の異色の応援団になっていただきました。また、会場設定や懇親会等にご尽力くださったホテル日航高知坂本雅彦氏(本学会員)にも感謝しています。お世話になったのは「龍馬」ではなかったが、同姓の「坂本氏」だった。これも何かの縁(えにし)だろうか。

さようなら龍馬。そして、第9回大会は古くは徳川御三家のひとつ紀州藩五十五万五千石の城下町として栄えた和歌山市が大会会場となりました。本大会恒例の基調講演をしていただいた和歌山大学床井浩平氏、また特別講演をしていただいた「多度津鍋ホルうどん」四国B級ご当地グルメ連携協議会内海武彦氏には大変お世話になりました。また、大会の準備、進行を陰で支えていただいた和歌山大学出口竜也氏・松尾寛氏のご支援は大会運営の大きな力となりました。

講演、研究発表、シンポジウム、懇親会等の表舞台を支えていただいた面々、学会の事務運営を一人で切盛りした高塚順子氏、連続9回の大会の準備・運営を支えたすべての会員の方々のご声援・ご支援でなんとか学会は持続的成長を遂げてきました。関係者皆さんのその熱い思いが第10回大会に結びつくことになりました。

第10回大会は本学会評議員嶋田昭正氏のお世話で、加賀百万石の城下町金沢市で開催しました。

研究発表5演題と節目の10回と言うことで、これまでの歩みを振り返るシンポジウムを企画しました。シンポジウムには、平成15年の学会設立時からのメンバー7人が参加し、学会の存在意義や役割、これからの方向性について論戦が交わされました。これまで同様に今回の大会も関係者皆様方の熱心なご声援・ご支援に育てられました。

感謝

このように振り返ると、前述したごとく「日本うどん学会」生みの親は武林氏でも私でもなく、広義には「第三次うどんブーム」の勢いそのものが自力で生み出したように思います。それを側面からお手伝いしたのが武林氏であり、森貞氏・上田氏であり、そして私と福田氏をリーダーとする株・麺通団P&Mの役員等の面々であると考えています。本音を言えば、あの時、株・麺通団P&Mの応援がなかったら、学会を立ち上げる勇気があったか、どうか疑問であります。その後、第1回全国大会を開催するにあたり、建築設計事務所の多田氏の献身的な支援も力強いアクセルになったことは事実です。そして、生み落とされた学会を育ててくれたのは会員を中心とする関係者の面々の活動とその内容を世間に知らせていただいたメディアの力です。そして、あの「任意団体」を「学術団体（日本学術会議加盟等）」に変容させたのは現会長佃昌道氏の熱意と行動力・統率力であることは会員全員の一致するところであり、今後もその手腕に大きな期待を寄せております。学会活動が綿綿と続くことを願って・・・。

なかでも、連続10回参加の嶋田昭正氏・嶋田詳子氏・小倉信一氏・諏佐アヤ氏の探究心と向上心に頭がさがる思いです。さらに、各大会で発表等の応援をいただき学会を育てていただいた面々、阿部一博・加藤義忠・李建志・一柳博康・岡田雅樹・秋山和徳・蓮見壽・牧信男・林守孝・重野和稔・米沢隆介・森貞満里子・藤井薫・松井隆・樋口明夫・田口俊英・藤本わかな・松井久美子・堀家博・尾崎好子・近藤善和・三浦泰明・山梨昭二・峯俊雄一・峯俊智穂・武林美樹・高橋俊一・鈴木尉継・成房正樹・佐藤稔・鈴岡康彦・川上正夫・村田恵子・谷尾勝・六車正信・岡原雄二・芹澤知広・上坂卓雄・竹内守善・勘場明・木谷琢郎・石崎和之・磯野貴志・辰己正兼・土井裕司・宮下一彦・平岡英一・藤井雄三・日下康孝・小林健吾・塩野拓二・姚明・渡邊幾子（順不同・敬称略）の各氏に深謝いたします。さらに、現在物心両面でご援助をいただいております賛助会員の（株）セントレディス・（株）讃匠・（株）めりけんや・大庄屋（株）・（株）長崎五島うどん・吉原食糧（株）、の7社に謝意を表します。併せて、学会設立以降ご援助をいただきました京都鯉節（株）・（株）嵯峨野書院・専門学校WOC・麺とパスタ専門学校・（有）みそのにも多謝いたします。（順不同・敬称略）

そして、たくさんの応援をいただいたにも関わらず誌面にお名前を掲載できなかった企業や関係者の方々、どうかご無礼をお許しください。学会をここまで育てていただきありがとうございました。

本来は、もっと早い時期に、表舞台の舞台裏を表に出すべきでしたが、その勇気もなく、今日まで引き延ばしてきました。このような「ウラ話し」に「時効」と言う無粋な区切りはないのでしょうか、記念すべき第10回大会を逃せば、もう「真実」を語るチャンスはめぐってこないような気がしました。

最後になりましたが、学会設立のきっかけとなり、その後の運営上の錦の御旗として掲げてまいりました「さぬきうどんの持続的成長」への思いは、「うどん県」宣言等の県の動きを見る限り、

着実な歩みに入っているように捉えることができます。延いては、この流れが本学会の設立目的である「うどんをはじめとする麺文化の学際的研究」の発展向上に繋がると確信しています。

これまでの10年、ご支援ありがとうございました。これからの10年も、どうぞ宜しくお願いいたします。
(日本うどん学会初代会長)

注

- 1) 「さぬきうどんブーム」はこれまで4回あったとするのが一般的説である。
 - ①第1次ブーム(1970年ごろ) 大阪万博の開催
 - ②第2次 “ (1988年ごろ) 瀬戸大橋の開通
 - ③第3次 “ (2000年ごろ) 「恐るべきさぬきうどん」の出版
 - ④第4次 “ (2009年ごろ) 高速道路「休日上限千円」実施
 - ⑤第5次 “ (2012年ごろ) うどん県宣言(要潤)ブームになるか?
- 2) 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」と記されている。
- 3) 平成14年9月
- 4) 石川文康(2002)「そば打ちの哲学」 筑摩書房 p.192
- 5) 坂口光一(2006)「麺文化、競合と融合」日本うどん学会誌 第3号 p.50
- 6) 学会設立時はさぬきうどんの地元・香川短期大学の教員
- 7) 日本うどん学会誌 うどん道 創刊号 2005 p.55
- 8) 設立時の役員名簿(日本うどん学会誌 うどん道 創刊号 2005 p.55)
会長三宅耕三、副会長田尾和俊・武林正樹
理事石原正裕・上田喜博・勝谷誠彦・福田豊・森敏彰・森貞俊二・山野明男
監事山下恭司・鷹尾雅裕 事務局田中康博 以上、発起人13名
- 9) 偕行社とは明治10年(1877年)に創立された陸軍将校の親睦及び学術研究を目的とする団体の名称。「旧善通寺偕行社」とは第十一師団の将校たちによって明治36年(1903年)に竣工。この建物は第二次大戦後、善通寺市役所・郷土館等として使用され、平成16年から平成19年にかけて保存修理工事を実施し、創建当時の状態を基本に復元されました。国の重要文化財に指定。建築設計事務所経営の多田善昭氏・善通寺市長宮下裕氏等のご尽力によって本会場を復元工事実施前に使用させていただきました。
- 10) 佃昌道(2012年9月16日 朝日新聞)「うどんの起源をさかのぼれば、紀元前7000年ごろの西アジアに始まります。麺は日本には奈良時代に中国から伝わり、その原形は唐菓子とされています」。

<追悼のことば>

本学会設立・運営に多大なるご貢献をいただきました福田豊氏は平成21年11月22日ご逝去されました。心よりご冥福をお祈りいたします。(日本うどん学会)

「半田そうめん」をおいしく食べるための一考察

植田 和美（四国大学短期大学部）

渡邊 幾子（四国大学短期大学部）

1. 緒言

そうめん（手延べそうめん）は、日本のめん食文化の始まりと言われ、その伝来には諸説^{1),2),3),4)}あるが、奈良時代に中国から日本に持ち込まれた唐菓子的一种「索餅」に由来するというのが有力な説である。室町時代になると現在の手延べそうめんの製法が確立されたと推察され、そうめん師という専門職人が出現し、京都にそうめん屋が存在したことも知られている。三輪や播州などのめんづくりが始まったのもこの時代であり、日本の風土や日本人の嗜好によって西日本を中心に広まったとされている^{1),5),6)}。手延べそうめんは、もともと農家の副業、家内制手工業としてつくられてきたものであるが、近年は均一で高品質さらには付加価値を賦与した商品の生産あるいはインターネットなどの情報技術を利用した流通へと変化している。しかし、多くの生産地においては、そうめんの消費拡大を図ることが課題としてあげられている。

徳島県は、都道府県別手延べそうめん生産量 5 位（平成 21 年調査）を誇り、地域特産品である半田手延べそうめんの生産地である。半田手延べそうめんは徳島県つるぎ町半田（旧半田町）を代表する地場産業であり、40 軒ほどの手延べ製麺業者が軒を連ねている。半田町誌に記された半田そうめんの起源は、天保の時代に小野浜港より撫養（徳島県鳴門市）方面へ運航していた船頭が、家族の自給用や農家の副業としてつくったのが始まりとされ、約 250 年前にそうめん発祥の地である三輪から淡路、鳴門を経由して、半田に製めんの技術が伝えられたといわれている。また、そうめん作りに欠かせないのは清らかな水とそうめんを乾かす風であるが、吉野川の水と阿讃山脈から吹き下ろす冷たい風、良質の小麦により、半田は手延べそうめんの生産地として成長した。さらに、徳島県鳴門市は古くから塩田での塩作りが盛んであったこともそうめん生産地としての好条件であったと考えられる。

1754 年に書かれた「日本山海名物図会」には「大和三輪 さうめん、細きこと糸のごとく、白きこと雪の如し、ゆでてふとらず、全国より出づるさうめんの及ぶところにあらず、また阿波より出づるもの名産なり。三輪さうめんにおとらず。」と記述されており、半田そうめんが、三輪そうめんと並び称された記録が残っている。半田手延べそうめんの特徴は、他の生産地と異なりひやむぎほどあるめんの太さとコシの強さであり「コシの強さにノドが鳴る」と半田そうめん音頭で歌われているほどである。

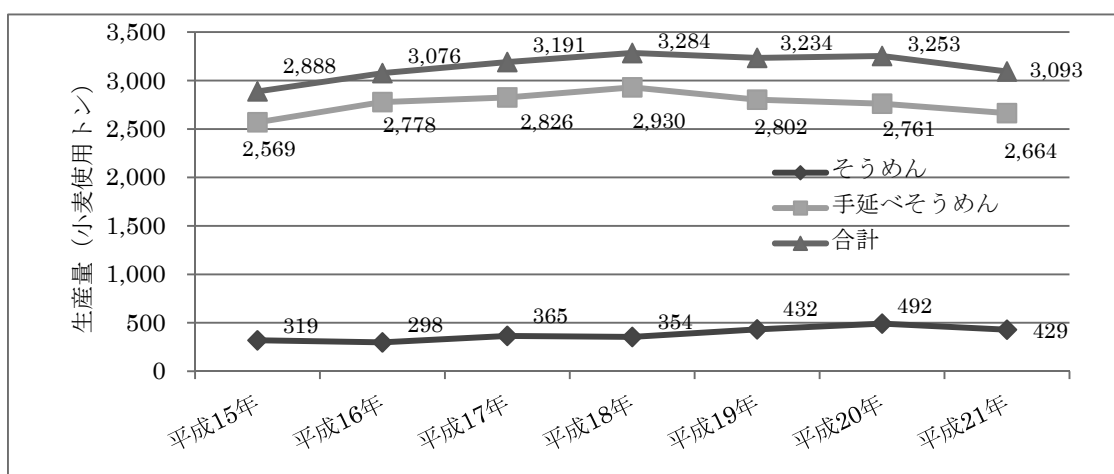
農林水産省の米麦加工食品生産動態等統計調査⁷⁾から作成した徳島県のそうめん生産量の推移を図表 1 に示した。平成 15 年から平成 21 年の生産量に大きな変化は見られず、機械そうめんも製造されているが手延べそうめんに比べると生産量は少なく、半田そうめんという手延べそうめんを指すことが、この数値からもうかがえる。

そうめんは夏の食べ物という感があるが、近年は消費拡大を図る意味からそうめんのメニューも多様化してきた。しかし、これまでの調査⁸⁾からも、よく食べるそうめん料理の 1 位には冷やしそうめんがあげられ、最もポピュラーなそうめん料理といえる。冷やしそうめんの食べ方は時代とともに変化しており、とくに変化が見られるのが「そうめんつゆ」でないかと考える。最も行わなくなったあるいは少なくなった調理行動はだしをとることやつゆをだしから手作りする割

合はわずか7%であるという報告⁹⁾があるように、家庭でそうめんつゆを手作りすることが少なくなり、市販の「そうめんつゆ」に頼る場面が増えている。また、市販「そうめんつゆ」は使わないまでもだしをとらずに市販「風味調味料」を使うことが多いと思われる。四国や瀬戸内地方では、古くから干しえびを使ったそうめんつゆを使ってきた。干しえびのだしは上品であっさりしていてそうめんと相性も良いとされる。このような伝統的な食文化が若者(大学生)に伝承されているのかも疑問に思った。

そこで、徳島県の地域特産品である半田そうめん(半田手延べそうめん)を冷やしそうめんとしておいしく食べるために「そうめんつゆ」がどのように認識されているのかあるいは使われているのかを、アンケート調査やそうめんつゆの官能検査を通して検討した。

図表1 徳島県のそうめん生産量の推移



「農林水産省の米麦加工食品生産動態等統計調査」より作成

2. 方法

2.1 アンケート調査

S 大学生生活科学部および短期大学部の学生 160 名を対象にアンケート調査を行った。アンケート用紙を配布し、無記名自記入式で記入したものを後日回収をした。調査時期は平成 24 年 6 月～7 月上旬であり、そうめんおよびそうめんつゆに関する意識や実態を調査項目としたものである。集計にはアンケート集計ソフト「EXCEL 太閤」を用いた。

2.2 そうめんつゆの性状測定

(1) 試料：そうめんつゆ

徳島県板野郡内のスーパーマーケット 2 店舗において販売されていた市販そうめんつゆ 6 種類および異なるだしを用いて調製した手作りそうめんつゆ 2 種類を試料とした。手作りそうめんつゆは、料理本やインターネットを検索し、図表 2 のように昆布・かつお節の混合だしおよび昆布・干しえびの混合だしを用いたそうめんつゆを調製した。性状測定に用いた試料 8 種類の原材料名などを図表 3 に示した。

図表2 手作りそうめんつゆの材料・分量

手作り①		手作り②	
材 料	分 量	材 料	分 量
昆 布	20 g	干しえび	30 g
かつお節	40 g	昆 布	5 g
水	1000cc	水	1000cc
みりん	10 g	みりん	10 g
濃口しょうゆ	110cc	濃口しょうゆ	110cc
砂 糖	5 g	砂 糖	5 g

図表3 市販そうめんつゆおよび手作りそうめんつゆの原材料など

試料 A	・しょうゆ・かつおぶし・昆布・みりん・砂糖、(ストレート) 手作り①
試料 B	・しょうゆ・風味原料・砂糖・食塩・みりん・還元澱粉糖化物・酵母エキス・調味料・カラメル色素・酸味料、(500ml ストレート：つゆ)
試料 C	・しょうゆ・砂糖・たん白加水分解物・米発酵調味料・かつおぶし・そうだかつおぶし・かつおぶしエキス・こんぶエキス・さばぶし・醸造酢・うるめいわしぶし、(600ml ストレート：めんつゆ)
試料 D	・しょうゆ・砂糖・たん白加水分解物・米発酵調味料・かつおぶしエキス・食塩・醸造酢・昆布エキス・調味料、(500ml ストレート：めんつゆ)
試料 E	・しょうゆ・風味原料・砂糖・食塩・みりん・還元澱粉糖化物・酵母エキス・調味料・カラメル色素・酸味料、(500ml ストレート：つゆ)
試料 F	・しょうゆ・風味原料・糖類・食塩・醸造酢・魚介エキス・酵母エキス・アルコール・調味料・乳酸、(500ml ストレート：つゆ)
試料 G	・しょうゆ・干しえび・みりん・砂糖・昆布、(ストレート) 手作り②
試料 H	・砂糖混合ぶどう糖果糖液糖・しょうゆ・うるめいわしぶし・かつおぶし混合だし・えびだし・食塩・みりん・調味料・香料、(300ml 2倍希釈：めんつゆ)

市販そうめんつゆである試料B～試料Fは「ストレート」タイプ、試料Hは「2倍希釈」タイプであった。また、加工食品の品質表示基準では、めん類等用つゆの名称において、そば、うどん等のめん類のみに用いるものにあつては「めんつゆ」と、その他ものにあつては「つゆ」と記載することと規定している。試料B、試料E、試料Fは「つゆ」の表示が、試料C、D、Hには「めんつゆ」の表示がされていた。試料Eは、原材料名から特定することができないが、商品には「い

りこ」の表示がされていた。試料Hは、えびだしを特徴とするそうめんつゆで、商品に「えび風味」の表示があった。干しえびを使った市販そうめんつゆは店頭ではほとんど販売されておらず、試料Hのみであった。また、市販そうめんつゆの流通については、今回使用した試料が年間を通して常に店頭に並んでいるわけではなく、季節商品として販売がされているものが多く見られた。冷やしそうめんの時期が過ぎると店頭に並ぶ種類は著しく少なくなる。

手作りそうめんつゆの試料Aは、一般的に使われる昆布とかつお節の混合だしを使用して調製した。試料Gは、四国地方や瀬戸内地方におけるそうめんつゆのだしの材料として干しえびが一般的に使われてきたことから、干しえびと昆布の混合だしを用いた。図表3に示した手作りそうめんつゆの原材料の順番は、市販品に準じて使用量の多いものから記載している。

(2) 塩分、Brix（濃度）および色の測定

市販そうめんつゆの「ストレート」タイプは、そのまま希釈しないで使用し、「2倍希釈」タイプは表示に従い希釈して測定試料として用いた。塩分測定にはアタゴ株式会社 デジタル塩分計 ES-421、Brix（濃度）の測定はアタゴ株式会社 手持屈折計 500 形、色の測定にはミノルタカメラ株式会社 色彩色差計 CR-200 を使用した。

2.3 そうめんつゆの官能検査

(1) 試料の調製

つゆなどの官能検査を実施する場合、つゆだけを味わって評価をする方法がある。しかし、本研究では半田手延べそうめんをおいしく食べることが目的であるため、冷やしそうめんのつけつゆとして官能検査を実施した。官能検査に用いた半田手延べそうめんの調製方法は、そうめんの20倍重量の水を沸騰させた中でそうめんに記載されたゆで時間に従い5分間ゆでる。それをざるに取り流水で洗った後、氷水を使ってめんを締めると同時に冷却する。そして、水切りしたゆでめんを官能検査に使用した。

(2) 官能検査の方法

S 大学短期大学部の学生 35 名をパネルとして、8 種類のそうめんつゆの官能検査を行った。官能検査の方法は、冷蔵庫で同じ温度に冷やしておいた 8 種類のそうめんつゆ約 15ml を紙製容器に入れ、そこに調製した半田手延べそうめん（ゆでめん）を同量ずつ入れたものを検査試料としてランダムに提供した。官能検査は、平成 24 年 7 月に実施し、「味」、「香り」、「塩味」、「甘味」、「酸味」、「色」、「半田そうめんととの相性」、「総合評価」の 8 項目について、5 段階の評点法で行った。また、8 種類の試料に好ましいものから順位を付ける順位法による官能検査も実施した。同時に、自分が食べているそうめんつゆに最も近いものを 1 つ選択してもらう検査も併せて行った。

官能検査の結果は、評点法では平均値と標準偏差を算出するとともに、順位法ではケンドールの一致性の係数を求めパネルによる順位の一致性について有意差判定を行った。

3. 結果および考察

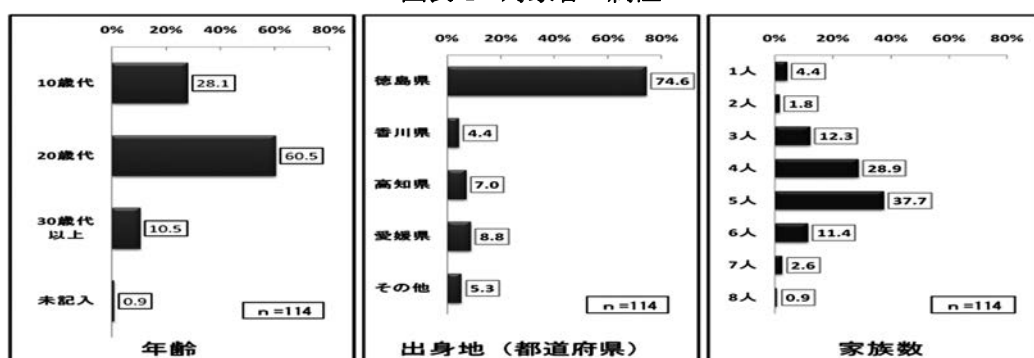
3.1 アンケート調査

アンケート調査の有効回答者数は 114 名であり、有効回答率は 71.3%となった。女性 87.7%、

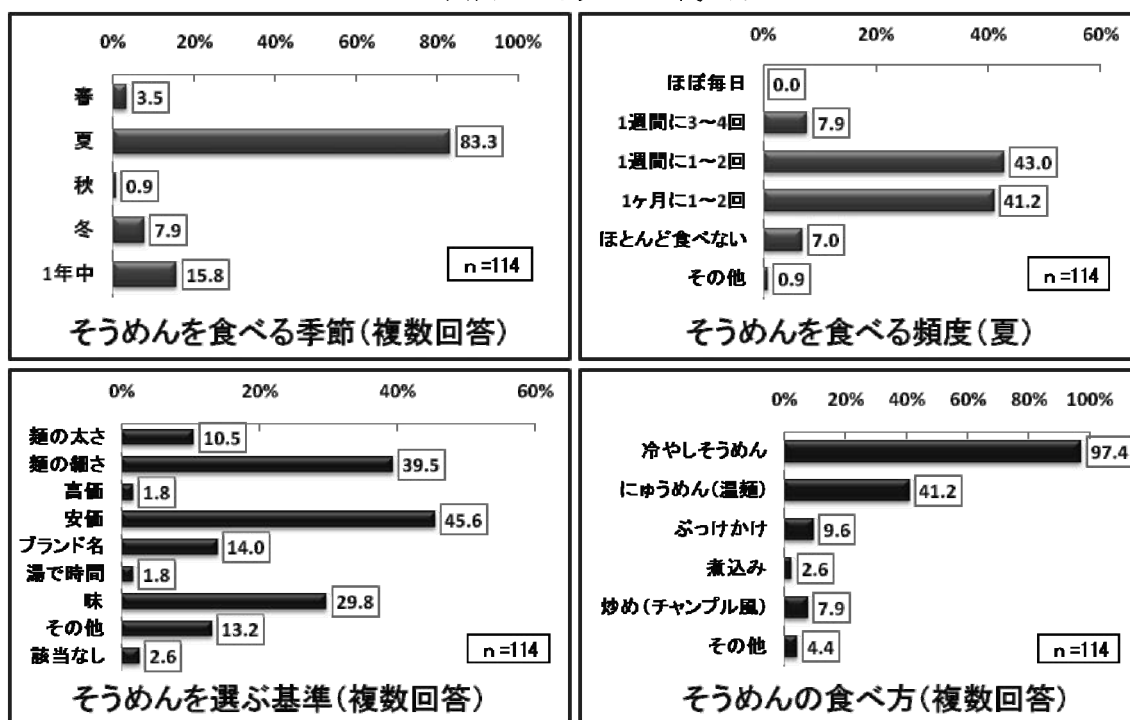
男性 12.3%であり、71.9%が自宅生であった。対象者のその他の属性を図表4に示したが、年齢は20歳代が約60%を、徳島県出身者が約75%であり四国内出身者で見ると約95%を占めていた。

そうめんの食べ方については、図表5に示したように食べる季節は83.3%が夏と答えており、その頻度は1週間に1～2回が43.0%、1ヶ月に1～2回が41.2%であった。食べ方では、複数回答であるが、冷やしそうめんが97.4%と最も多かった。そうめんを選ぶ基準は、安価、麺の細さ、味と続いており、細いそうめんを好む傾向がみられた。

図表4 対象者の属性



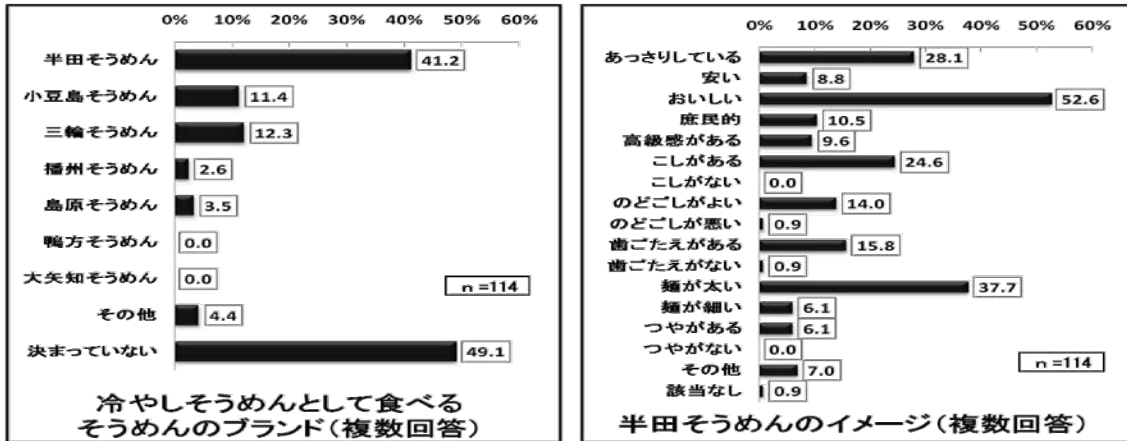
図表5 そうめんの食べ方



つぎに、冷やしそうめんとして食べるそうめんのブランドを尋ねたところ、複数回答ではあるが約半数の決まっていない人を除くと半田そうめんが1位となった。そうめんは贈答用とくに中元用に広く使われることから、自分で選ぶことよりいただき物を食べているのではないかと推察

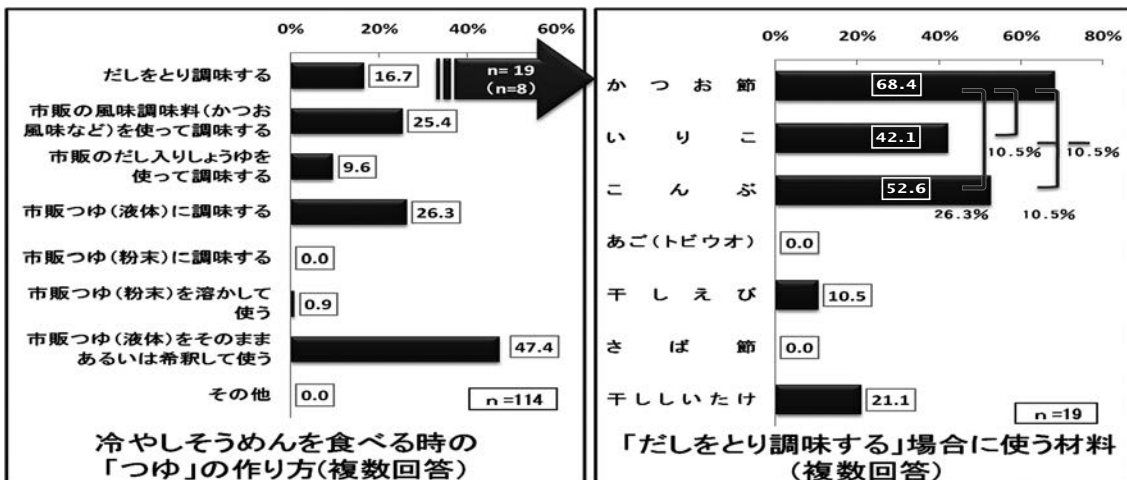
された。半田そうめんのイメージでは、2位に太い、4位にこしがあるを選んでおり、半田そうめんの特徴を理解していることがうかがえた。

図表6 冷やしそうめんのブランドと半田そうめんのイメージ



冷やしそうめんを食べるときのそうめんつゆについての回答をまとめたものが図表7である。そうめんつゆの作り方は、複数回答であるが、約半数が市販つゆ（液体）をそのままあるいは希釈して使うと答えていた。だしをとり調味するは16.7%（n=19）であるが、だしをとり調味するのみを選んだ人数はわずか8名であり調査対象者の7.0%に過ぎなかった。だしをとり調味する場合（n=19）のだしの材料については、かつお節が68.4%、昆布52.6%、いりこ42.1%と続いた。しかし、四国地方でそうめんつゆのだしの材料として使われてきた干しえびを選んだ人は、わずか10.5%であった。だしをとる場合は、複数の材料を使う場合が多いが、組み合わせとしてはかつお節と昆布の混合だしを使う場合が多く26.3%、かつお節といりこの混合だし・かつお節といりこ昆布の混合だしがともに10.5%、いりこのみでとるが10.5%であった。これらの結果から、だしをとって調味するというそうめんつゆの作り方はだんだん減ってきていることがうかがえた。また、地域で受け継がれる干しえびを使った伝統的なだしの取り方が、次世代へ伝承されていないとも感じられた。

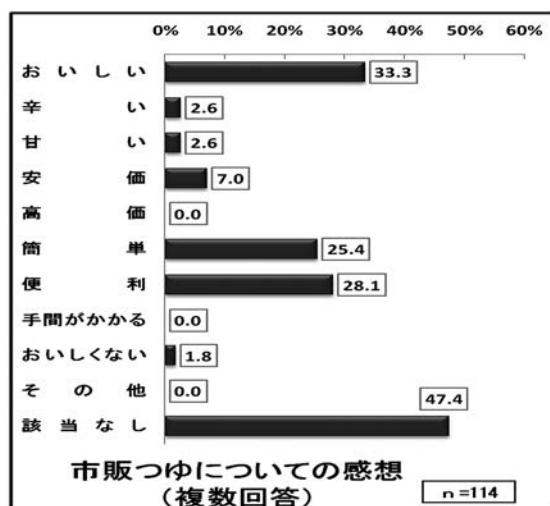
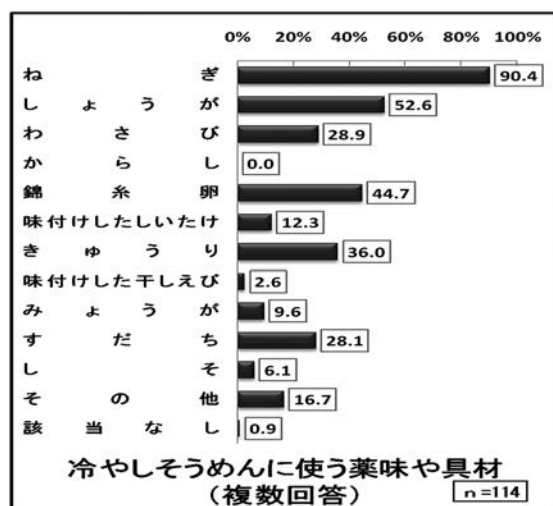
図表7 そうめんつゆについて



図表 8 は、冷やしそうめんを使う薬味などを回答してもらった結果である。ねぎは必需品であり、約半数の人が使っているものとして、しょうが・錦糸卵があげられていた。薬味は地域によっても異なるが、徳島県の特産物であるすだちは28.1%の人が薬味として使っていた。また、図表 9 のように、市販のつゆに対しては、おいしい・便利・簡単との感想を持っていた。

図表 8 冷やしそうめんの薬味

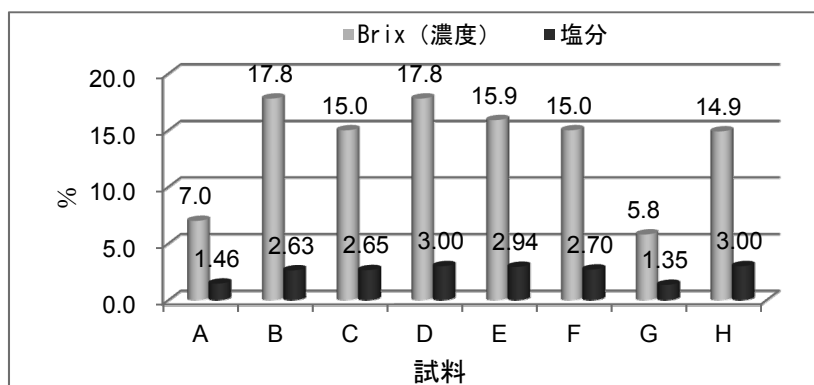
図表 9 市販つゆの感想



3.2 そうめんつゆの性状

試料の塩分と Brix (濃度) の測定結果を図表 10 に示した。塩分と Brix (濃度) の値は、市販そうめんつゆと手作りそうめんつゆの間で著しい差が見られ、塩分、Brix (濃度) とともに市販品の方が高い値となった。とくに、Brix (濃度) については両者の値に大きな差が見られ、市販そうめんつゆの平均値 16.1%は、手作りそうめんつゆの平均値 6.4%の 2.5 倍となった。市販そうめんつゆの原材料名からも判断できるように、糖分以外に酸、塩分、エキスなどが使用されている。手持屈折計では、これらを含めた可溶性固形分を測定することから、このような結果となったと思われる。

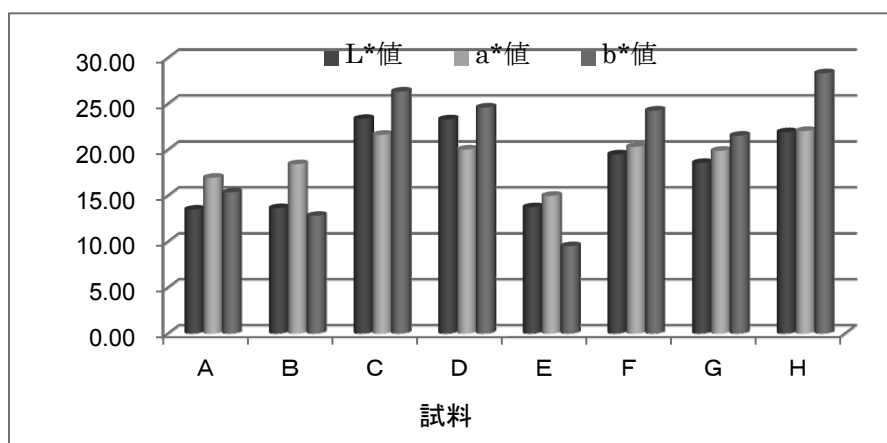
図表 10 そうめんつゆの塩分と Brix (濃度)



また、そうめんつゆの色の測定結果を図表 11 に示した。つゆの色には、だしの材料、調味料

の種類や量、色素の添加などが大きく関係すると考えられるが、試料により差が見られた。L*値（明度）が低く、a*値（赤み）、b*値（黄色み）が高値を示した試料は、つゆの色も濃くなる傾向が見られた。

図表 11 そうめんつゆの色

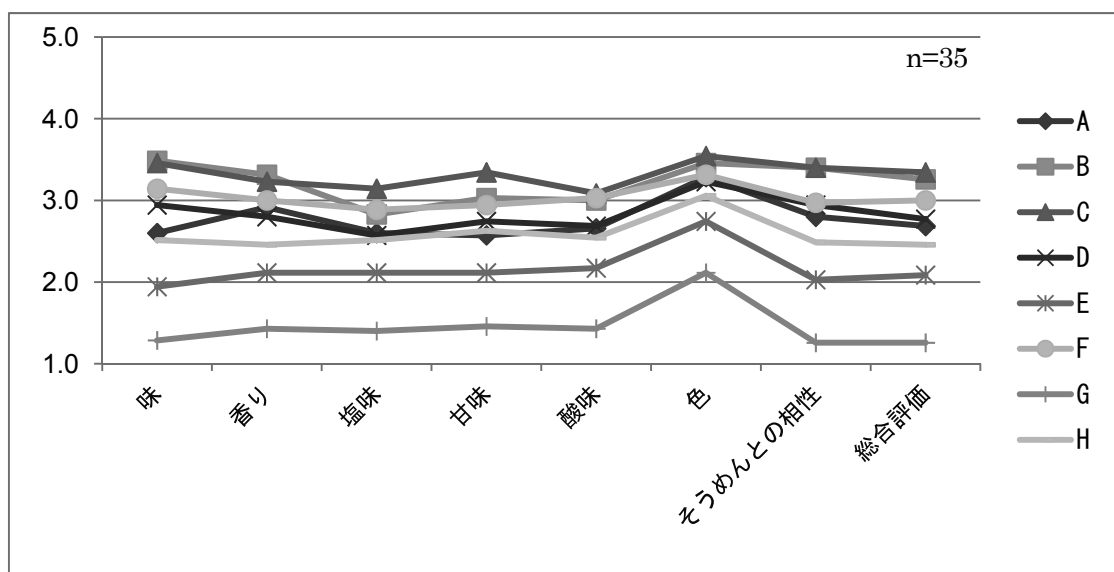


3.3 官能検査

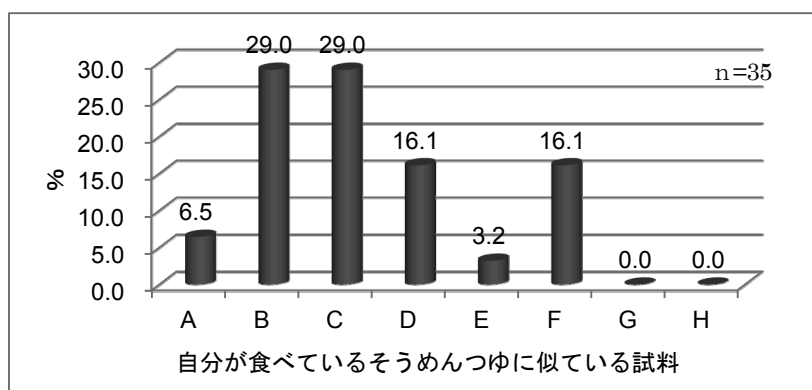
評点法による全パネルの評価の平均値を図表 12 に示した。試料によって、評価に差が見られたが、評価が顕著に低かった試料 G は、干しえびを使った手作りのそうめんつゆであった。総合評価の平均値から、試料 C > 試料 B > 試料 F > 試料 D > 試料 A > 試料 H > 試料 E > 試料 G の順位となった。

順位法による官能検査では、一致性の係数 $W=0.61$ となり、有意水準 1% で 35 人のそうめんつゆの嗜好順位は一致し、試料 B > 試料 C > 試料 D > 試料 A > 試料 F > 試料 H > 試料 E > 試料 G の順位で好まれていた。評点法による総合評価の順位と順位法による嗜好順位は、完全に一致はしなかったものの似た結果が得られた。

図表 12 そうめんつゆの官能検査結果（評点法）



図表 13 自分が食べているそうめんつゆに似ている試料（官能検査）



また、自分が食べているそうめんつゆによく似ている試料を選んでもらった結果を図表 13 に示した。試料 B あるいは試料 C を選んだ人が 29.0% と同率で最も多く、試料 D あるいは試料 F が 16.1% と同率で続いていた。これらは、順序の入れ替わりは多少あるものの官能検査においても上位にあげられていた試料であった。官能検査では日ごろの食習慣が評価に影響するとされるが、食べなれた味の評価が高くなる傾向が見られた。さらに、手作りのそうめんつゆである試料 A や試料 G を選ぶ人は少なく、市販そうめんつゆと手作りそうめんつゆの違いをパネルが識別していることもうかがえた。さらに、えび風味や干しえびを使ったそうめんつゆである試料 G と試料 H を選んだ人は皆無であり、干しえびを使ったそうめんつゆを味わったことがほとんどないのではないかと推察された。

市販つゆ類の利便性も理解できるが、手作りの良さを見直し、地域に伝わる味を伝承して行くことも食育の観点から大切であると感じられた。

4. まとめ

- 1) アンケート調査から、そうめんはやはり夏の食べ物であり、食べ方として冷やしそうめんがポピュラーであることが再確認できた。
- 2) 簡単・便利・おいしいという市販そうめんつゆの感想が裏付けるように、家庭で使われる冷やしそうめんのつゆは、手作りから市販つゆへ移行していると考えられた。同時に、干しえびを使うといった伝統的なだしとり方が、次世代へ伝承されていないことも痛感した。
- 3) 塩分や Brix（濃度）の測定において、市販そうめんつゆと手作りそうめんつゆとの間に差が見られた。市販そうめんつゆの平均 Brix（濃度）は、手作りの 2.5 倍の数値を示し、市販そうめんつゆには風味に関連する物質が多く含まれると推察された。しかし、Brix（濃度）の値がそのまま嗜好性に関係しているとはいえなかった。
- 4) 半田手延べそうめんをおいしく食べることを前提に行った 8 種類のそうめんつゆの官能検査であったが、評点法および順位法の結果から好まれたそうめんつゆは同じ試料が上位にあげられていた。そして、上位にあげられていたそうめんつゆは、自分が食べているものに似ているものと一致し、食べなれた味を高く評価する傾向が見られた。
- 5) 個人のライフスタイルに合った冷やしそうめんの食べ方があって当然であるが、市販そうめんつゆのおいしさ・便利さ・簡単さを理解した上で、手作りつゆのおいしさや良さ、地域で育

まれてきた伝統的な食文化を伝承して行くことも大切であると考え。

5. 参考文献

- 1) 全国乾麺協同組合連合会監修(2001), 乾めん入門, 東京: 日本食糧新聞社, pp1-10
- 2) 桜井秀・足立勇(1987), 日本食物史(上) 古代から中世 10 唐菓子, 東京: 雄山閣, pp211-217
- 3) 大塚滋 (1997), パンと麺と日本人, 東京: 集英社, pp183-189
- 4) 岡田哲 (2001), コムギの食文化を知る事典, 東京: 東京堂出版, pp132-151
- 5) (社) 日本麺類業団体連合会(2001), 麺食のすすめ, 東京: 柴田書店
- 6) (社) 日本麺類業団体連合会(2003), そば・うどん百味百題, 東京: 柴田書店
- 7) 農林水産省米麦加工食品生産動態等統計調査年表
[tppt://www.syokuryo.maff.go.jp/kasyoku/tyousa/newnennpou/nennpou.html](http://www.syokuryo.maff.go.jp/kasyoku/tyousa/newnennpou/nennpou.html)
- 8) 植田和美・高橋啓子 (2008), 手延べそうめんに関する意識調査と食味特性について, 日本うどん学会誌 第5号 pp19-26
- 9) 生活情報センター編集部((2005), 日本人の食生活を読み解くデータ総覧 2006, 東京: 生活情報センター, pp124-125, pp201-202

出前講習会から感じるさぬきうどんの認知症改善効果

津村哲司（岡山学院大学（非常勤））

1. はじめに

著者は栄養士養成施設において長年食品加工学を担当した。また、さぬきうどんインストラクターという資格制度を創設し、必修科目である「さぬきうどん概論」、「製麺技術実習」という講義の中で、さぬきうどんインストラクターとして必要な知識・技術を修得させる目的で様々な取組を行ってきた。その知識・技術を地域に還元する目的で学生による「出前さぬきうどん講習会（以下、出前講習会）」を開催してきた。これらの取り組みが文部科学省に認められ平成19年度の特色G Pに選定された。

特色G P選定により、補助金が付いたことを機に、出前講習会の受託件数も増加し、依頼先も多岐にわたった。その取組の中で小学生が集中力を切らさず講習に打ち込むという「さぬきうどん」の持つ潜在的能力を感じた。また、認知症のお年寄りを対象とした場合、講習の前と後では、表情が明るくなり、コミュニケーションが取れるようになったり、歩く速さが速くなったりと認知症状の改善や運動能力の改善が見られた。これはあくまで講習会担当者の主観であり、客観的裏付けがある訳ではない。しかし、回想療法というのがあるように、香川県のお年寄りはいさゝか頃、家庭でうどんを打つ習慣があり、そのことを指先が記憶しており、身体を動かすことで脳細胞を活性化し、症状の改善が見られたことが示唆された。これらの仮説を証明し、「さぬきうどんセラピー」を確立するために具体的なデータを収集し、客観的に評価する方法を検討する計画をまとめた。

今回、その初期段階としてコネクトナンバーテストを用い、出前講習会前後の脳機能および運動機能の変化を調べたのでその結果を報告する。

2. 方 法

2.1 実施計画

（1）講習会は、後片づけを含め、約3時間の工程で行っている。高齢者対象の場合、さらに短時間の工程で行うことが多いが、今回の目的であるうどん打ちが認知症に与える効果を調査する上では、すべての工程を行う必要があると考える。そこで図1に示したとおり、老人に負担をかけない程度の時間で全行程を体験できるスケジュールを計画した。

図 1 出前さぬきうどん講習会行程表（高齢者用）

あいさつ・班分け	10分
学生デモ（混合・足踏み）	10分
混合	10分
足踏み	10分
学生デモ（圧延・線断）	10分
圧延	15分
線断	15分
茹で工程	20分
配膳・試食	30分
.....	
合計	130分 （うち老人作業時間50分）

2.2 急性効果の判定

（1）検査方法

事前あるいは講習会前に①、②の検査を行い、日常の対象者の状態を測定する。
次に、講習会の前後で③、④、⑤の判定方法を用いて、それぞれ機能および症状の改善について急性効果を判定する。

- ① Barthel Index（日常生活活動度）
- ② IADL（日常生活活動度）
- ③ HDS-R（認知機能）
- ④ GDS（うつ症状）
- ⑤ コネクトナンバーテスト（CNT）

（2）対象者

上記施設入所者およびデイケア利用者で軽度の認知症患者各20名程度、コントロール20名程度

(3) 判定期間、回数およびスケジュール

判定期間は1年間とし、初回は高齢者の日常生活活動度データの収集のみとし、講習会を2回行う。

第1回 オリエンテーション→IADL→Barthel Index

第2回 HDS-R→GDS→CNT→うどん講習→HDS-R→GDS→CNT

第3回 HDS-R→GDS→CNT→うどん講習→HDS-R→GDS→CNT

2.3 コネクトナンバーテスト

(1) 検査方法

出前講習に先立ち、図表に示した試験紙を受講者に配布し、インストラクター（学生）の指導のもと①から⑳まで順に鉛筆で数字を結び終わるまでの時間を測定した。その後前掲の工程に従って出前講習会を行い、終了後、同一の試験紙を配布し、再び数字を結び終わるまでの時間を測定した。

図2 コネクトナンバーテスト検査用紙

Connect-the-Numbers Test 1
Duphalac®
SOLVAY

Patient family name, first name _____ Date of birth _____
Date _____ Time of day _____ Initials of the tester _____
Testing period (seconds) _____
Signature of patient, first and family names _____

START

10 6 4
9 7 5
11 1 3
8 14
12 2 13
17 16 15
20 18 19

（２）検査時期および対象

平成 21 年 4 月、香川県西部の特別養護老人ホームのデイサービス利用者 10 名を対象とした。講習会参加者は全て女性であった。

（３）集計および統計処理

集計は E x c e l 2003 を用いた。なお、統計処理については S P S S ver. 7 を用い有意差の判定を行った。

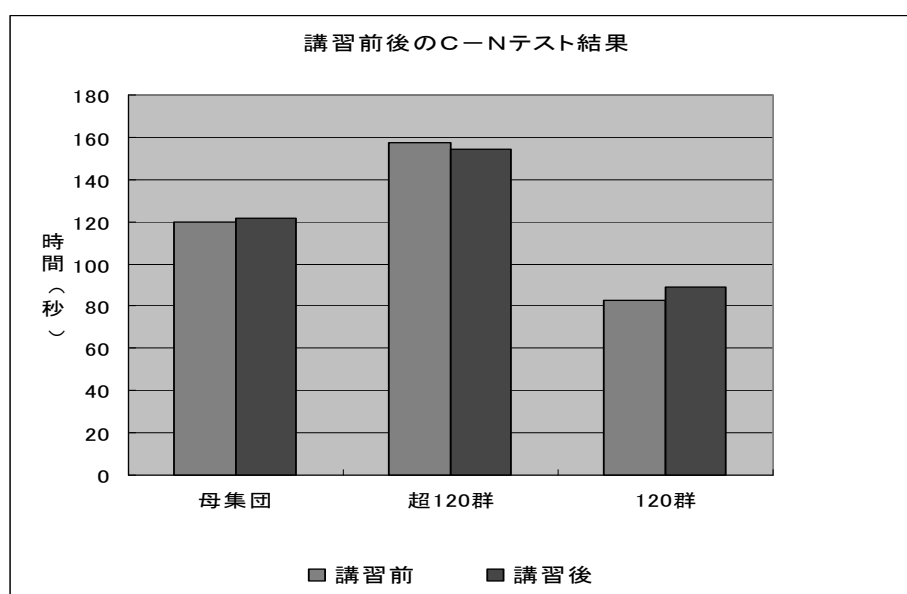
３．結果および考察

講習会参加者全員の講習会前における C N T 結果の平均値を算出すると約 120 秒かかっていた。そこで 120 秒以上かかった群と 120 秒以内に終了した群に分けて比較した。その結果を図 3 に示した。

うどん講習前 120 秒以上かかった群について有意差は見られなかったものの、わずかに時間の短縮が見られた。逆に 120 秒かからなかった群は時間の増加が見られた。

超 120 群は認知症の重篤度が高いと考えられることから、認知症患者には僅かであるが認知症改善効果が示唆された。一方、120 秒かからなかった群は元々認知症の重篤度が低い認知症ではなかった利用者と考えられる。これらについては C N T 結果が悪化したことになるが、この理由としては、元々認知症の重篤度が低いので、積極的に講習会に参加していた。うどんインストラクターの手助け無しに足踏みや麺打ち、麺切り全ての工程において参加したため体力の減退により C N T の結果が悪化したのではないかと考えられる。これらについては今後検討の必要がある。

図 3 コネクトナンバーテスト結果



4. おわりに

今回の実験はあくまで予備実験であり、結論付けることは出来ないがCNTの結果、認知症の重篤度の高い参加者は改善傾向が見られた。今後は検査対象者を増やし有意差を検討していきたい。また今回は、認知症とそうでない参加者の判定をCNTの平均値の結果から行ったが、今後はHDS-Rについても検査し、認知症の判定を精確に行い、認知症患者とそうでない高齢者の差を検討していきたい。

また、この計画を長期にわたり行うことで持続的な効果を検討し、さぬきうどんの認知症改善効果が証明されることを期待する。また、他の地方でも小さい頃から慣れ親しんだ郷土料理があると考えられる。例えば、大阪ではたこ焼き、日本海側の県では小さい頃から当たり前にかニを解体していると聞く。このような郷土料理に関する小さい頃の体験を回想療法に応用してやれば、各地方独自の「〇〇セラピー」が出来るのではないだろうか。

うどんを中心とした麺文化史の研究

—上州および群馬県を中心として—

上原里美（高崎経済大学大学院地域政策研究科）

はじめに

本報告では、江戸時代に出版された道中記などを史料とし群馬県を中心としたうどんなどの麺類や麺類屋について報告するものである。群馬県の郷土食については、郷土史、民俗学、歴史学、食文化の面から研究されているが、うどん（粉物食品全般）についての研究は数が少なく、畠作物に関する研究についても十分とは言えない。食生活の記録は残りにくく史料の限界はあるが、長い麺の歴史の中にある、群馬県のうどん文化を紐解くきっかけになればと思っている。

1. 群馬県の粉食文化

群馬県の伝統的な食文化としてうどんやおきりこみ、饅頭、焼餅など小麦粉を中心とした粉ものが親しまれてきた。これは、畑作や水田裏作の麦作が盛んであったことから日常食や行事食として粉ものが食されていたことによる。

群馬県史には食生活について紹介されているが、その中でも粉食は特徴あるものとされている。

「地勢的に畑地の多い本県の農山村では、食事に毎回米の飯を食べる家はほとんどなかった。

戦前までは主食料として、米に麦・粟・稗などの雑穀や、イモ・野菜を混ぜた飯を食べる家が多かった。とりわけ夕食は飯ではなく、うどん・そば・すいとん・団子汁など、粉食が多いのも本県の特徴であった。」とあるように、粉食文化が根付いている。（『群馬県史資料編25』）

このように、米の飯よりは雑穀や粉物を中心とした食生活が存在していた。また、現在においても（図表1）のように群馬県的小麦収穫量は全国上位であり麦作の盛んな地域であると言える。

図表1 全国小麦収穫量トップ10
(単位：トン)

都道府県	収穫量
北海道	497,100
福岡	42,900
佐賀	29,600
群馬	22,600
愛知	17,800
埼玉	16,500
滋賀	15,200
三重・熊本	13,800
茨城	11,300

(出典：農林水産省「平成23年産4麦の収穫量」より筆者作成)

そして（図表 2）のように、うどん・そばの麺類の購入金額も高松市に次ぎ前橋市は全国上位である。項目別に見てみると、「生うどん・そば」の購入金額は全国 2 位であるが、「乾うどん・そば」の購入金額は 10 位とやや差があることが分かる。このことから、乾麺より手軽に食べられる「生うどん・そば」の方が好まれていることが分かる。

全国上位の 5 県を挙げたが、高松市（香川県）はさぬきうどん、前橋市（群馬県）は水沢うどん、山形市（山形県）は、山形そば、秋田市（秋田県）は稲庭うどん、長野市（長野県）は信州そばと麺類の有名な地域で占められていることが分かる。

図表 2 「生うどん・そば」「乾うどん・そば」を合計した購入金額トップ 5

（単位：円）

県庁所在地	「生うどん・そば」	「乾うどん・そば」	合計購入金額
高松	7,961 (1)	7,534 (1)	15,222
前橋	5,741 (2)	3,765 (10)	9,506
山形	4,504 (7)	4,508 (3)	9,012
秋田	3,459	5,198 (2)	8,657
長野	4,923 (3)	3,561	8,484

（出典：平成 21 年度家計調査より筆者作成）

（注：カッコ内の数字は全国順位トップ 10 中の順位）

それでは、「うどん」はいつごろから群馬県で食べられるようになったのだろうか。うどんの起源については様々な研究がなされ、法隆寺文書の『嘉元記』（1351 年）が「うどん」の初出文献とする説などが存在している。鎌倉時代になると寺院での精進食として用いられ、江戸時代中期以降には一般的な食べ物として普及したと言われている。これらに関する歴史史料については今回の報告では触れないが、飢餓時にはうどん作りの禁令が出されていることや料理書にうどんの作り方が書かれていることなど非常に興味深いものばかりである。まずは、群馬県（上州）におけるうどんの歴史から分析する。

2. 群馬県におけるうどんの歴史

2.1 室町時代における麺類

上州において麺類の記載を見ることが出来るのは管見の限り『長楽寺永禄日記』が最初である。この日記は、上野国世良田（群馬県太田市世良田町）の長楽寺の住持義哲が、1565（永禄 8）年 1～9 月までの 9 カ月間を記録したものである。政治、行事、経営、食事、病気などの様子が記載され、生活の様子を知ることができる。この日記の食生活に注目すると、峰崎純夫氏、高橋貴氏らによる先行研究では、日記に記載されている麺類は「麺、饅頭、麺子、椀麺、碁子麺」の 5 種類である。しかし、再度検証を行った結果「入麺、饅頭、冷麺」の 3 種類の麺類の名称も確認することが出来た。よって、上州における最古の麺類の記述は現在のところ『長楽寺永禄日記』における 8 種類（麺、饅頭、麺子、椀麺、碁子麺、入麺、饅頭、冷麺）の麺類である。

また、群馬県渋川市伊香保の水沢観音の門前に現在は 13 件のうどん屋が並んでいるが、その中に 1582（天正 10）年創業という店も存在する。

2.2 江戸時代における麺類の記載

(1) 『間理歳時記』にみられる麺類

江戸時代になると書物の中に麺類の名称をいくつか見ることができるようになる。まずは『間理歳時記』を見ていく。これは、高崎藩士の川野辺寛（1746～93（延享 3～寛政 5）年）が 1780（安永 9）年に書いたものであり当時の民俗の実態を伝えるものである。これには、下記のように記載されている。

「毎_レ家鶏鳴に若水を汲雑煮を製し、神棚及び祖先に供じ挙家食し祝ふ事近世俗間の風俗なり。当城下にも武家にハかくのごとくすといへども、商坊ノ民家には蕎麦麵・饅頭などを製して用ゆるハ希也」（『餅なし正月の世界』）

とあるように、正月の食事には、武家の家では雑煮を食べているが、町の民家ではそばやうどんを食べており、雑煮を食べることは稀だったようである。正月に雑煮や餅を用いないことは、民俗学者の都丸十九一氏によると群馬県内の家例の民俗に見られる例でもある。

(2) 『天保三年家内年中行事 嘉例食制書上』にみられる麺類

1832（天保 3）年の年中行事の食事の中に麺類が記載されている（図表 3）。この中で、うどんの記載は正月 2 日の夕食嘉例「おうどん」である。7 月になると「冷麦」が見られ、七夕に麺類を用いていたことも分かる。

朝、昼、夜のいつに麺類を用いているのかを見てみると、昼が 5 例と多く、朝 2 例、夜 2 例、不明 1 例の順になっており、昼に麺類を用いていることが多いことが分かる。

図表 3 『天保三年家内年中行事 嘉例食制書上』に記載された麺類

月日	食事
正月 2 日	夕食嘉例 おうどん
3 日	朝 そば
1 2 日	今日 免んるい
1 4 日	昼 そば切
2 0 日	昼 そば切
3 月 3 日	夕 めん流い
7 月 七夕	朝 冷麦
1 3 日	昼 蕎麦切
1 4 日	昼 冷麦
1 5 日	昼 冷麦

（出典：『群馬町誌 資料編 4 民俗』より筆者作成）

(3) 『中沢家年中行事』にみられる麺類

図表 4 は佐波郡堺町の中沢家に伝わる『中沢家年中行事』に記載された麺類を表にしたものである。1840（天保 10）年のものとされ江戸時代後期の民間年間行事の全体を見る上で貴重な史

料である。

うどんの記述が多いが「にぼうとう」、「そば」の名称も見ることができる。また、うどんは夕食に用いている例が圧倒的に多い。

麺類の名称に「にぼうとう」が見られるのは珍しい例である。群馬県において「にぼうとう」に近い食べ物として「おきりこみ」があり現在は「おきりこみ」の名称で定着しているが、「にぼうとう」と「おきりこみ」の関係や名称の変化について今後の課題となる文献であった。

図表 4 『中沢家年中行事』に記載された麺類

	うどん	にぼうとう	そば
朝	1		4
昼	0	1	0
夕	17		3
不明	2		
計	20	1	7

(出典：『群馬県史 資料編 27』より筆者作成)

(4) 『小林家年中行事』にみられる麺類

『小林家年中行事』は、藤岡市中大塚の小林家の記録である。小林五郎兵衛（1840～1923（天保 11～大正 12）年）の記憶を小林五郎平（1876～1941（明治 9～昭和 16）年）が書き写したものであり、記録の内容は江戸時代後期のものとされる。

図表 5 『小林家年中行事』に記載された麺類の一例

年中行事	麺類の記述
7 月 7 月	七夕ニテ休業ス食膳は温鈍
盆中ノ食膳	14 日朝牡丹餅昼温鈍
6 月生身霊（日定ラズ）	娘ヲ嫁シタル賀素麭又ハ米金持参リ父母及近隣ノ人ヲ饗スルナリ

(出典：『群馬県史 資料編 27』より筆者作成)

図表 5 は『小林家年中行事』に記載された麺類の一例であるが「温鈍」、「素麭」の記述がある。この他にも「蕎麦」の記述が見られる。「素麭」に注目してみると、この当時米や金と同等の価値を持っていたことが分かる。

3. 『諸国道中商人鑑』における麺類の記録

次は家庭で食べる食事としての麺類ではなく、外食として食べられていた麺類について述べる。農民が巡礼、参拝、湯治などのため旅に出かけられるようになった江戸時代後期の町人文化の発達したところに刊行された道中記を分析し、外食として「うどん」が食されていたのかに注目する。

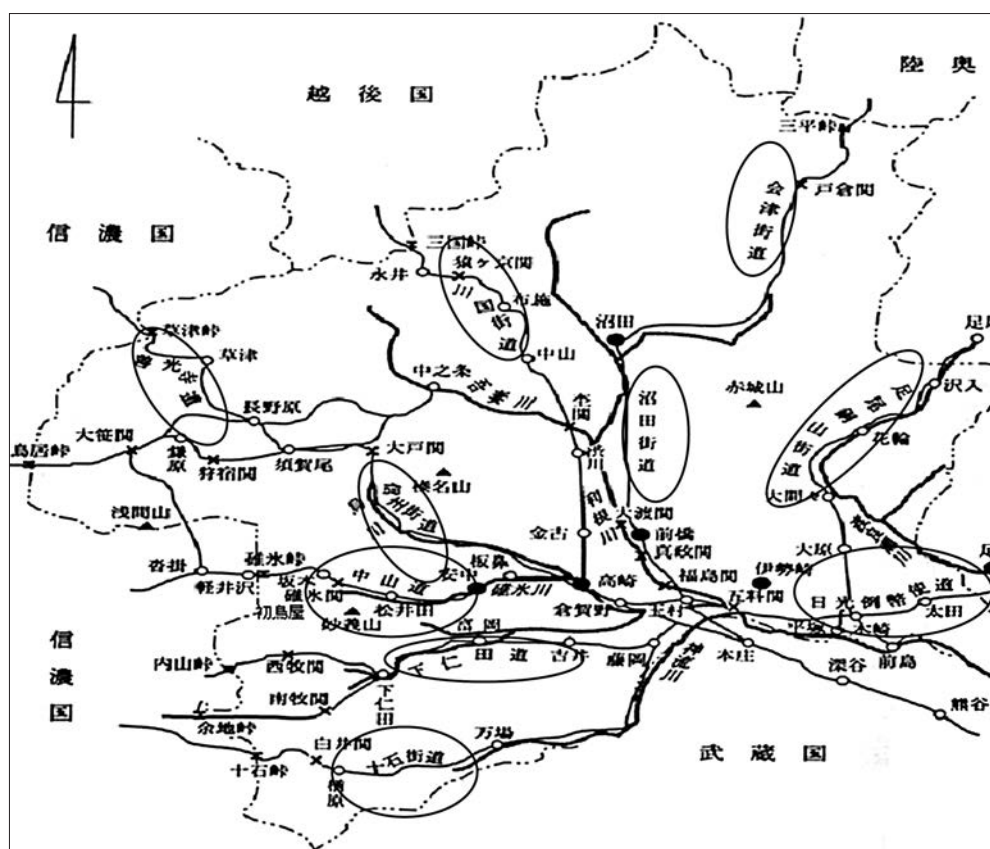
道中記は旅人用の懐中携帯ガイドブックであり、各街道ごとに刊行され、宿場や宿場間の距離、街道沿いの名所旧跡のほか、本陣、脇本陣、様々な商店、お休み所などが記載されているもので

ある。

3.1 上野国における主な街道

上野国（群馬県）における街道は、五街道（東海道・中山道・日光街道・奥州街道・甲州街道）の一つである中山道があった。中山道の宿場は67ヶ所あり、上野国には7ヶ所の宿が置かれた。（新町、倉賀野、高崎、板鼻、安中、松井田、坂本）。その他、日光例幣使道、三国街道、足尾銅山街道が重要な道筋とされた。脇街道では、信州街道、十石街道、会津街道、沼田街道などが存在する。

図表 6 上野国における主な街道



（出典：『江戸時代人づくり風土記』より筆者加工）

3.2 道中記の種類

上野国の宿場が登場する道中記には以下の6つのものがある。①『諸国道中商人鑑 中仙道之部』（1827年・文政10年）②『復刻 諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部 全解説』（1989年・平成元年）③『商家高名録』（1827年・文政10年）④『諸国道中商人鑑』（1827年・文政10年）⑤『根本山参詣ひとり案内』（1859年・安政6年）⑥『諸業高名録』（1882～1889年・天保2～10年）。

今回は、④『諸国道中商人鑑』と⑤『根本山参詣ひとり案内』について報告する。また①～③、⑥については修士論文等で発表したため今回は除く。

3.3『諸国道中商人鑑』における麺類屋

『諸国道中商人鑑』は、中山道の脇道「板橋～戸田橋船場～川越～武州松山～武州小川～寄居～八幡山、藤岡」に入り、その後、中山道の脇往還である俗称姫街道に入り「吉井～福島～富岡～七日市～一ノ宮～下仁田～本宿～初島屋」までの宿場が書かれたものである。脇往還の交通史料は少なく交通史にとっても大きな価値のあるものである。

板橋宿から初島屋宿までの商店数は112軒であり、麺類の表記は12軒に見られる(図表7)。

図表7 板橋宿～初島屋宿までの麺類屋

	軒数	記述
板橋	1	温鈍 蕎麦
戸田渡船場	1	二八そばうどん
川越	1	うどんそば (屋号として「うどんや」が1軒)
松山	1	めんるい
小川	1	素麺卸
児玉	1	二八うどんそば
藤岡	1	温鈍蕎麦
吉井	1	二八うどんそば
一ノ宮	2	そばうどん
		そばうどん
下仁田	2	名物二六うどん
		うどん
計	12	

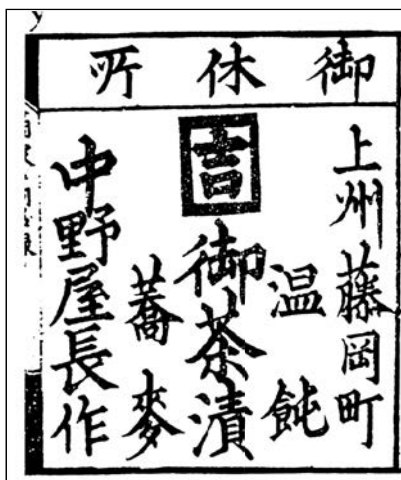
(出典：『諸国道中商人鑑』より筆者作成)

うどんとそばの双方を記述している店が多く、「うどん」のみの表記は下仁田宿に見られるだけである。また、名物として「二六うどん」があるが、この「二六」の表記は『諸国道中商人鑑』では1軒のみであるが、①『諸国道中商人鑑 中仙道之部』の吹上宿で1軒「二六そば、うどん」の店があり、『諸国道中商人鑑 東海道之部』の吉原宿で1軒「二六そば」の店を確認することができる。しかしながら「二八」の表記と比較すると軒数は少ない。

この「二八」や「二六」の表記について『守貞謄稿』(1853年)には、二八そばは1664(寛文4)年に始まり値段が16文のことであるとされている。つまり一杯のそばやうどんの値段からきた言葉とする説である。この他、蕎麦粉と小麦粉の混合割合を示して「二八」とする説もある。しかしながら、下仁田宿で見られるような「うどん屋」(蕎麦も提供していたかもしれないが)に「二六」と付いているので、蕎麦と小麦粉の割合を示しているとは考えにくく、値段を表していたのではないかと推測する。「二六」なので12文となり価格の安さを謳っていたのだろうか。

図表8～11は『諸国道中商人鑑』に記載されていた例であるが、右側に宿場名や店の場所、真中に商売の名称、左側に人物名を記載する形になっている。この書き方は大きく崩れることなく他の道中記と比較しても統一されており、ひな型が決まっていたものと思われる。

図表 8 藤岡宿の麵類屋



図表 9 吉井町の麵類屋



図表 10 下仁田宿の麵類屋



図表 11 一ノ宮宿の麵類屋



(出典：『諸国道中商人鑑』)

一ノ宮宿には貫前神社という約 1400 年の歴史を持つという神社があり、その門前に麵類屋があることが分かる。巡礼、参詣が盛んになりその時に麵類が食されていたということが分かる史料である。

次は、群馬県の東毛地域である太田や桐生といった地域が記載されている『根本参詣ひとり案内』を見ていく。

4. 『根本山参詣ひとり案内』における麵類の記録

4.1 『根本参詣ひとり案内』とは

根本山は栃木県と群馬県の境界にある山である。他の道中記と違い、根本山神社参詣という目的だけの道中案内書になっている。江戸から熊谷宿まで中山道を進み、熊谷から脇往還を妻沼から太田宿・桐生新町を通り、根本山神社に参詣し、帰りは桐生から北猿田河岸へ行き船で江戸へ

帰るという根本山参詣路を案内したものである。根本山参詣が無事に済むよう、各宿場の宿屋や休息所などが記載され、各種商店の広告は見ることができない。しかし、ほとんどが図で旅籠屋や休憩所などが大きく描かれ、見やすいように作成されている。東上州の街道関係は当時描かれることが少なかったようで、資料的に価値の高いものと言える。

4.2『根本参詣ひとり案内』における麺類屋

日本橋～北猿田河岸までの記載されている内、休憩所等の数は80軒であり、麺類屋は9軒にみられる（図表11）。

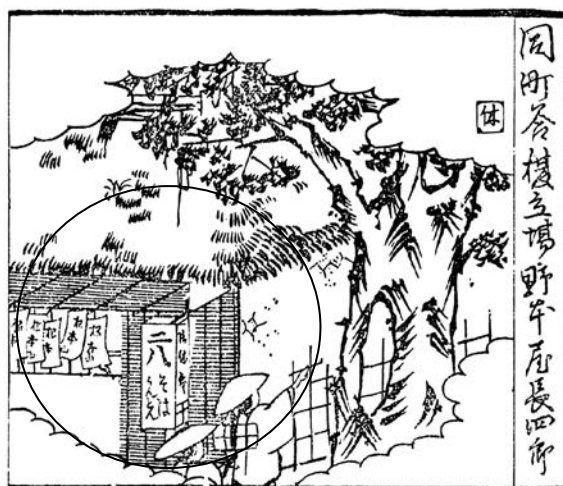
図表 11 日本橋～北猿田河岸までの麺類屋

	軒数	表記
上尾	1	二八そばうどん
熊谷	1	「二八」の文字
中奈良村	1	二八そばうどん
矢嶋村	1	「二八」の文字
高沢	2	「二八」の文字
山地村	2	「二八」の文字
大前	1	「二八」の文字
計	9	

（出典：『根本山参詣ひとり案内』より筆者作成）

『根本参詣ひとり案内』では、表記が「二八」と略され記載されている例が多く、上尾宿にみられるようにはっきり「二八そばうどん」と分かるものは少ない（図表12）。

図表 12 上尾宿の麺類屋



（出典：『根本山参詣ひとり案内』より筆者加工）

上野国（群馬県）の部分では中奈良村、矢嶋村、高沢、山地村であり、麺類屋は6軒見られる（図表13、14）。描かれている人物に注目すると、着物を着た女性がお盆に碗のようなものを乗せ、

外で待つ旅人に運んで行く様子が描かれている。食事を置く台のようなものは記載されておらず旅人は運ばれてきた碗を片手に食べたのだろう。

図表 13 中奈良村の麺類屋



図表 14 山地村の麺類屋



(出典：『根本山参詣ひとり案内』より筆者加工)

以上が、『諸国道中商人鑑』、『根本参詣ひとり案内』に記載された麺類屋である。中山道以外の脇街道や根本山参詣のために作られた『根本参詣ひとり案内』にも麺類屋が登場していることから、1820 年ごろには外食として麺類が定着していたと言える。

5.まとめ

群馬県における麺類の歴史は、『長楽寺永禄日記』、水沢うどんの記録から 1560～1580（永禄 8～大正 8）年ごろになる。この頃には、うどんなどの小麦麵を食することが行われていたことが分かる。その後、1780（安永 9）年には『間理歳時記』に正月の食事にうどんやそばの麺類を用いることが記載されている。また、1820～30（文政 3～13）年ごろになると年中行事の食事の中にうどんが登場してくる。そして、外食として『道中記』の中にもうどんやそばの麺類屋が記載され、記録として多くうどんの文字を見ることができるようになる。

1840（天保 10）年の『中沢家の年中行事』の記録では、「にぼうとう」の文字が見られる。これは、他の文献では見られなかった。現在の群馬県では「おきりこみ」が郷土食とされているが、「ほうとう」と呼ぶ地域もあり、「おきりこみ」や「ほうとう」の呼び方がいつ頃からはじまったかの貴重な史料となった。

『道中記』では、群馬県内の街道沿いの宿場の商店などの様子が分かり、その中に「うどん」、「そば」を提供する店が存在している。また、「うどん屋」のみで商いを行っていると思われる店もあり商売として成り立っていたことになる。下仁田宿に見られる「二六うどん」の表記は「二八」に比べ「二六」の表記は珍しいものである。また、上州一ノ宮宿では、貫前神社の門前ということもあり「そば・うどん屋」が二軒続けて記載されている。

今後の課題

① 各種道中記の分析

道中記は中山道や東海道の部分（『諸国道中商人鑑 東海道部』）が存在しているが、いずれも京都まで記載されている史料は管見の限り見つけることができなく、途中の宿場で終わっている。また、五街道の他の奥州街道、日光街道、甲州街道についても管見の限りでは史料を見つけることができなかった。（道中記ではないが、日光の名物として素麺の記述が見られる『日光道中行程記 安見絵図』、江戸市中を描いた『熙代勝覧』、『江戸買物独案内』、甲府市中の商店を描いた『甲府買物獨案内』などからも宿場の様子が少しながら判明する。）

道中記の分析から、麺類屋や商店の違いなどから関東と関西、各県ごとの違いがあるのかを明らかにできればと思っている。

② 材料についての分析

麺そのものに関する研究にはまだ課題も多く、江戸時代の小麦の収量や消費量、大麦をうどんに使用していたのかの有無（大麦粉を使用した麺が栃木県などで存在しているため）など、原材料の変遷も課題である。

③ 各市町村誌の分析

『長楽寺永禄日記』の記述から次の麺類の記述まで約 200 年近くの空白が存在しており、この間の年代を埋める史料の発見が重要である。

最後に

今回節目となる第 10 回日本うどん学会全国大会への参加、また発表する機会を与えて下さり、関係者の皆様方に心よりお礼申し上げます。そして、発表時に様々なご意見を下さった出席者の皆様にもお礼申しあげます。この経験を生かし、今後もうどんの研究を進めていきたいと思っております。そして、次回発表する機会がございましたら、今回報告出来なかった群馬県を中心とした中山道の部分、脇街道の部分を含めた麺類屋の報告を考えております。

参考文献

- 群馬県史編さん委員会（昭和 59 年）『群馬県史 資料編 25 民俗 1』
群馬県史編さん委員会（昭和 55 年）『群馬県史資料編 27 民俗 3』
萩原進（平成 2 年）『諸国道中商人鑑』みやま文庫 117
青木裕編（平成 10 年）『根本山参詣ひとり案内』みやま文庫 151
峰崎純夫校訂（2003 年）『史料篇集 135 長楽寺永禄日記』続群書類従完成会
江戸時代人づくり風土記編纂室（1997 年）『江戸時代人づくり風土記 10 群馬』
農山漁村文化協会
松本忠久（2011 年）『めんと和菓子の夜明け一索餅の謎を解く一』丸善出版
『聞き書「群馬の食事」日本の食生活全集 10』（1990 年）農山漁村文化協会
『粉もの上州風土記』（平成 22 年）群馬県立歴史博物館
奥村彪生（2009 年）『日本めん食文化の一三〇〇年』農山漁村文化協会
木村茂光編『雑穀Ⅱ粉食文化論の可能性』（2006 年）青木書店 等

うどんの友 トウガラシ『香川本鷹』の復活

松井 隆（おいしこく株式会社）

1. はじめに

うどん、そばなどの日本における麺料理の代表的な薬味に、一味、七味がある。香川県内のうどん店のテーブルの上に当たり前に置かれている馴染み深い物である。その主なる原料はトウガラシである。農家の方や家庭菜園をされる方は栽培されている方もいると思う。しかし農作物としての現状を知る方は、少ないのではないかなと思う。香川県内では『香川本鷹復活プロジェクト』が2006年（平成18年）に始まり今に至っている。本稿ではトウガラシ（我々のルールでは作物名はカタカナ表記）の現状を知り、香川本鷹復活プロジェクトの現況の報告を行う。

2. トウガラシの自給率は約3%

トウガラシは、ナス科とうがらし属の多年草（温帯では1年草）の果実で、原産はボリビア中部と言われている。全世界で品種改良が進み、2000から3000種あるといわれている。ピーマン、パプリカもトウガラシ属で、辛みを感じない品種に改良されたものである。ここでは辛みトウガラシについて述べる。

トウガラシについては現在、国内の生産量が100tである一方、輸入量は1万t超。そのうち8割が中国からの輸入されている。（平成21年度 食料・農業・農村白書第1章 食料自給率の向上と食料安全保障の確立に向けて－（1）世界の食料事情と農産物貿易の動向 コラム：香辛料、食品添加物等も特定国に依存）

平成20年（2008年）農林水産省地域特産野菜の生産状況調査によれば、全国で53haで栽培、収穫量は376t、出荷量は339tである。香川県は0haで栽培され収穫量は1t、出荷量も1tである。主要品種主要市町村は香川県の場合は丸亀市である。

2008年（平成20年）における我が国の輸入数量は11,969t、輸入金額は49億40百万円、世界20か国から輸入されている。国別では中華人民共和国9,851t、34億42百万で第1位である。他はスペイン689t、大韓民国574t、チリ320t、インド92t、その他343tである。（横浜税関調査部調査統計課資料）

2008年の自給率は2.9%だった。多くの加工食品や外食産業で用いられるものの大半は中国産などの輸入トウガラシである。

3. かつてトウガラシは輸出作物だった。

「本邦のとうがらしは明治初年の北米輸出以来、著名の国際商品となつている。その品種関係は鹿児島県の鷹の爪と香川、岡山の本鷹は欧米のピクルス漬調味料であり、東海、中部関東の八つ房がキムチ調味料として朝鮮に、三鷹やハンガリアン・ワックスがパプリカ原料として北米に輸出されている。・・・」（注1）日本各地のトウガラシは、その品種の辛さに応じた加工原料として輸出されていた。ピクルス用には辛さの強い品種が使われていたようである。尚、香川本鷹の名称が公式に登場したのが、園芸学会誌Vol. 23（1954年（昭和29年））本邦におけるトウガラシの品種分化157P第6表である。

当時、香川県内の荘内半島や島嶼部でも盛んに作付されていたようで、香川県農業改良普及会（事務局・県庁）が戦後から平成12年まで発行した農家向け月刊誌「農業香川」の昭和30年ごろのグラビア記事には「・・・トーガラシは質量ともに日本が世界一だと云われているが、この荘内半島、七宝山麓に作られるトーガラシは関東に次ぐ第二の生産地である。トーガラシはその価格の変動が大きいところから栽培面積も大巾に年により移動するが、この附近の畑の約八割が夏作物にトーガラシを作ると云われる。・・・」とある。仁尾や詫間の畑は収穫期には真っ赤に染まっていたのである。

第五九表 香川県における特用作物の作付面積(明治二二年～至昭和五十年)より、とうがらしを抜粋																(単位 ヘクタール)									
明22～37	38	39	40	41	42	43	44	45	大2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
—	9	—	—	—	63	125	152	103	49	38	53	282	192	122	87	63	85	110	65	67	151	160			
	昭2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23			
	155	278	296	224	122	149	172	160	200	201	201	187	185	191	249	239	—	—	—	6	225	—			
	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45			
	—	—	174	266	350	378	341	340	319	320	308	313	320	279	265	241	240	229	127	84	70	—			
香川県農業史・香川県農業改良普及会 昭和52年発行																									

1953年（昭和28年）から1961年（昭和36年）までは香川県内での作付面積は300haを超えていたが、1970年（昭和45年）以降は記録が無くなった。他の輸出用農作物同様、高度経済成長、1972年の変動相場制への移行などを機に、作付は一気に縮小したものと思われる。

4. 香川本鷹復活プロジェクト

4.1 幻から夢へ

2003年（平成15年）12月、香川県の地産地消を推奨するHPに香川県農業経営課の糸川桂市氏が16品目の伝統野菜紹介の記事を書いた。香川本鷹について「荘内半島でわずかに栽培されているが流通は皆無」と書いてあった。

この間県下全域での聞き取り調査を行っていたが、2004年（平成16年）9月、僅かに栽培の残っていた香川本鷹を荘内半島（詫間町）で発見。その後種子を譲り受け、香川県農業試験場で保存することになり、絶滅の危機を脱した。11月、香川の食を考える会が地域食文化発掘普及事業による本鷹取材、翌年1月のワークショップへ糸川氏が話題提供を行った。

2005年（平成17年）10月、㈱エスエフスピリッツ（大阪府堺市）の兼本社長が、香川県HPの記事を見たとき。その後継続的議論を行い、塩飽諸島の島民との交流を重ねるなどして産地復活の準備を行う。

2006年（平成18年）2月、香川県、丸亀市、JA、㈱エスエフスピリッツで『香川本鷹復活プロジェクト（俗称）』を発足。このプロジェクトは単に農作物としての香川本鷹を復活させるだけではなく「塩飽7島で七味を作り全国発信しよう」という島おこしの目的があった。（※塩飽七島とは与島、櫃石島、本島、広島、牛島、手島、高見島を指す。）

5月から丸亀市沖の広島、手島の8戸8aで試験栽培を開始し、112kg（乾燥品）収穫。12月、山陽新聞が「幻のトウガラシ復活で島を元気にする」で取材記事を出し、以降朝日新聞、日経新聞、読売新聞等の各社が取材に訪れ記事に。

2007年（平成19年）1月、KSBスーパーJチャンネルの取材を皮切りにTV各社が取材に訪れ放

送された。3月(株)エスエフスピリッツから『本鷹七味』『本鷹生七味』発売。2年目の栽培は9戸25aに拡大。黒ゴマ、白ゴマ、金ゴマの栽培も始まる。4月糸川氏が西讃普及センター（三豊市笠田）へ転勤。

以上が香川本鷹復活プロジェクトの始動期の流れである。苦労の末、香川本鷹の種子を見つけ、僅か3年足らずで作付し商品販売まで行うことができた。

4.2 夢への共感—出口があるから実現できる

過疎化が進む塩飽の島々の幻のトウガラシ復活の物語は、新聞、ラジオ、テレビで伝えられ、消費者にも関心が高まった。プロジェクトに参加している(株)エスエフスピリッツは全国の生協向けに商品企画開発を行う企業でもある。日本全国のすたれ行く農作物の復活、加工食品化しての販売を手掛けてきた。そこで培ってきた関係が繋がった。都会の生協組合員さんも何度も島の生産現場に通った。消費者と交流することで生産者も現実味がでて頑張った。販売先と加工食品開発のノウハウがあるから商品化が短時間でできた。「買ってくれる人がいれば農家は作る」と糸川氏は言う。本プロジェクトは当初から(株)エスエフスピリッツによる全量買取で成り立っている。品質の良い物は高く、そうでないものは安くなる。栽培技術を向上させ高品質を目指す生産者もいれば、高齢という体力的事情などで去っていく生産者もいた。最盛期15戸あった生産者は2012年（平成24年）現在1戸になった。70歳代と高齢ながら乾燥機も導入し30aで香川本鷹を栽培している。



5. 香川本鷹の今

5.1 広がる香川本鷹の商品化

丸亀市の手島以外でも、香川本鷹の栽培は増えてきた。西讃普及センターに移動した糸川氏は、観音寺市大野原の(有)石川ファームにも作付を勧め、一味、輪切りなどの商品化がなされている。

今まで紹介した香川本鷹復活の流れとは別のプロジェクトが、かつての一大産地荘内半島を有する三豊市で始まった。(有)盛は四国経済産業局などの特色ある商品開発を進める地場企業を支援する「中小企業地域資源活用プログラム」の支援先となり、荘内半島の香川本鷹を使い、赤唐辛子と青唐辛子をブレンドしたラーメンやうどん向けの調味料の商品化を行っている。

5.2 讃岐うどんと香川本鷹

ほんの少しずつではあるが、香川県内などのうどん店で香川本鷹を出す店も増えてきた。しかしながら、香川本鷹は輸入品のトウガラシ比べ希少種故に製品価格も高い。(株)エスエフスピリッツ製本鷹一味瓶入り 14 g は 598 円(消費税込価格、本稿での価格は全て消費税込総額表記を行う)、ハウス一味唐辛子瓶入り 16 g 137 円、エスビー一味唐辛子瓶入り 15 g 137 円である。ハウス、エスビーは特売などでは 100 円前後なので価格差はおおよそ 6 倍である。安価なセルフ店や製麺所に行き渡るまでには時間がかかるであろう。

(株)エスエフスピリッツは大阪府堺市にある香川本鷹などのスパイス製造工場の敷地内に、2010 年 5 月讃岐饅頭店「とんがらし」を開店した。このうどん店は後に関西讃岐うどん西国巡礼 21 番札所選ばれた。その後 2011 年、関西讃岐うどん西国三十三ヵ所巡礼の認定商品に香川本鷹を用いた『讃岐国本鷹七味瓶入り 15 g (280 円)』が選ばれ、関西地区の巡礼店舗、讃岐うどん愛好者に広がりつつある。

6. まとめ—ご当地うどんをご当地トウガラシで

自給率 3% のトウガラシであるが、わが国には様々なご当地トウガラシが栽培されている。本大会が開催されている石川県にも白山市に『剣先なんば』という鷹の爪の 2~3 倍の長さのトウガラシがある。沖縄県の島料理に『島とうがらし』が欠かせないように、各地のご当地料理にはご当地トウガラシが欠かせないのではないかと思う。ご当地麺の更なる活性化に向けて今後ご当地トウガラシの復活と商品化に一層の期待をしていきたいと思う。

〈引用・参考文献〉

スパイス物語 井上宏生 (集英社文庫)

平成 21 年度 食料・農業・農村白書

平成 20 年 (2008 年) 農林水産省地域特産野菜の生産状況調査

横浜税関調査部調査統計課資料

園芸学会誌 Vol. 23 (1954 年~55 年) NO. 3 本邦におけるとうがらしの品種分化 (※注 1)

香川県農業史 香川県農業改革普及会 昭和 52 年発行

月刊誌「農業香川」

THE かがわ January 2009

香川の食を考える会 5 号 香川本鷹についての調査研究 宮城公子

丸亀市広報誌 (※)

丸亀市史 (※)

香川県ホームページ島ネット

地域資源を駆使した連携戦略の可能性とは 商品開発・技術開発の要件 香川県編 平成 24 年 3 月 公益財団法人 かがわ産業支援財団

地方特産食材図鑑 財団法人食の安心・安全財団

NOSAI なかたど 55 号 (2007 年 5 月)

(株)エスエフスピリッツホームページ

関西讃岐うどん巡礼公式ホームページ
幻のうどん唐辛子だーだかゑかホームページ
四国新聞 2012 年 2 月 24 日記事
読売新聞 2012 年 9 月 7 日記事
朝日新聞デジタル 2012 年 9 月 8 日
四国新聞 2012 年 9 月 11 日記事
Favo JUN. 2012 No74 (有)ストアインク
PEPPER CLUB 中谷商店ホームページ

山頭火と饅頭 その一

森貞俊二（松山東雲短期大学名誉教授）

山頭火が亡くなる3年前の其中日記、昭和12年11月27日に次の一文がある。

「あゝ亡き母の追懐！ 私が自叙伝を書くならば、その冒頭の語句として、— 私一家の不幸は母の自殺から始まる。——と書かなければならない、しかし、母よ、あなたに罪はない、あなたは犠牲となられたのだ。朝も昼も夕も蕎麦粉を掻いて食べる」

その母フサは明治25年3月6日午前10時ごろ、種田家の母屋と土蔵の中程にあった釣瓶井戸に投身自殺。自殺の原因は彼女自身の神経衰弱と父の放蕩三昧とりわけ女性関係にあったといわれている。役場の助役なども勤める顔役的存在だった彼は、妾を何人も持ち、芸者遊びに興じ、入水した時にも若い愛人を連れて別府へ遊山、妻が死んだことも知らないでいた。

井戸に集まった人々は「猫が落ちた、子供らはあっちへ行け」と山頭火を追い払ったが、彼は大人たちの足の間から母の無残な遺体を目撃し、以後、心に深い傷を残すことになる。ときに山頭火は11歳であった。

母を追懐しながらも、「朝も昼も夕べも蕎麦粉を掻いて食べて」いるので、山頭火はよほどの蕎麦好きのようにも思えるが、彼の遺稿、日記や手紙などをてがかりに、果たして山頭火は饅頭派なのか蕎麦派なのかを論究することが本稿の目的である。

まず饅頭派か蕎麦派かを定める尺度としては、第一には本人自らが「自分は饅頭派である」あるいは「蕎麦派である」と公言もしくは遺稿にそのような文言を残してくれている場合である。残念ながら山頭火の残した資料にはどこにもそのような一文はなく、一番確実な第一の尺度は諦めなければならない。第二の尺度として考えられるのは、「饅頭」、「うどん」、「うどん」や「蕎麦」、「そば」などの文字の使用頻度数である。なぜなら、人間は好きなものは好んで食べるし、記録もするが、逆に嫌いなものは余り食べたがらないし、またそのようなものを記録に残すこともない。この第二の尺度として調査したものが表1である。これは、青空文庫で公開されている「赤い壺」から「私を語る」までの67点を調査対象とし、うどん、饅頭、うどん、そば、蕎麦、ソバ、ラーメン、そうめん、素麺、ソウメンが登場している箇所並びに頻度を挙げたものである。ただ、いかに蕎麦という文字が使用されていても、「蕎麦の花」とか「蕎麦畑」などはカウントせず、あくまでも食べ物として使用されている場合のみに限定している。

表1 麺関係文字の使用頻度調査

山頭火の日記・ 随筆など	うどん	饅頭	うどん	そば	蕎麦	ソバ	ラーメ ン	そうめ ん	素麺
赤い壺	0	0	0	0	0	0	0		
赤い壺（二）	0	0	0	0	0	0	0		
赤い壺（三）	0	0	0	0	0	0	0		
一草庵日記	8	0	0	0	0	0	0	1	
片隅の幸福	0	0	0	0	0	0	0		
行乞記（一）	2	0	0	0	2	0	0		
行乞記 三八九日記	2	0	0	0	1	0	0		
行乞記（二）	8	0	0	0	0	0	0		
行乞記（三）	1	0	0	0	0	0	0		
行乞記 室積行乞記	0	0	0	0	0	0	0		
行乞記 北九州行乞	0	0	0	0	1	0	0		
行乞記 伊佐行乞	1	0	0	0	0	0	0		
行乞記 太田	1	0	1	0	0	0	0		
行乞記 山口	0	0	0	0	0	0	0		
行乞記 仙崎	0	0	0	0	0	0	0	1	
行乞記 大田から下田	0	0	0	0	0	0	0	0	
行乞記 広島・尾道	0	0	0	0	0	0	0	0	1
草と虫とそして	0	0	0	0	0	0	0	0	0
鎖ペンを握って	0	0	0	0	0	0	0	0	0
砕けた瓦	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其中日記（一）	0	0	0	3	1	0	0	0	0
其中日記（二）	1	0	0	1	3	1	0	0	0
其中日記（三）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其中日記（四）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
其中日記（五）	2	0	0	0	1	0	0	0	0
其中日記（六）	7	0	0	0	0	0	0	0	0
其中日記（七）	12	0	0	2	0	0	0	1	1

其中日記（八）	2	0	0	3	3	0	0	0	0
其中日記（九）	2			1	3				
其中日記（十）	4				1				
其中日記（十一）	2			1	6			2	
其中日記（十二）	3								
其中日記（十三）	2								
其中日記（十三の続き）	3			0					
其中日記（十四）	2								
其中日記（十五）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
最近の感想	0	0	0	0	0	0	0	0	0
雑記	0	0	0	0	0	0	0	0	0
雑信（一）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
雑信（二）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
三八九雑記	0	0	0	0	0	0	0	0	0
四国遍路日記	0	0	0	0	0	0	0	2	0
述懐	0	0	0	0	0	0	0	0	0
白い花	0	0	0	0	0	0	0	0	0
白い路	0	0	0	0	0	0	0	0	0
草木塔	0	0	0	0	0	0	0	0	0
草木塔	1	0	0	0	0	0	0	0	0
旅日記	1	0	0	2	19	0	0	0	0
旅日記 昭和13年	2	0	0	0	0	0	0	0	0
旅日記 昭和14年	0	0	0	0	2	0	0	0	0
漬物の味	0	0	0	0	0	0	0	0	0
鉄鉢と魚籃	0	0	0	0	0	0	0	0	0
道中記	1	0	0	0	0	0	0	0	0
独愼	0	0	0	0	0	0	0	0	0
寢床	0	0	0	0	0	0	0	0	0

俳句に於ける象徴的表現	0	0	0	0	0	0	0	0	0
「鉢の子」から「其中庵」まで	0	0	0	0	0	0	0	0	0
故郷	0	0	0	0	0	0	0	0	0
遍路の正月	0	0	0	0	0	0	0	0	0
歩々到着	0	0	0	0	0	0	0	0	0
松山日記	2	0	0	2	0	0	0	0	0
水	0	0	0	0	0	0	0	0	0
道	0	0	0	0	0	0	0	0	0
夜長ノート	0	0	0	0	0	0	0	0	0
私の生活	0	0	0	0	0	0	0	0	0
私の生活（二）	0	0	0	0	0	0	0	0	0
私を語る	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	72	0	1	15	43	1	0	7	2
合 計	73			59			9		

この資料から、山頭火は「ラーメン」と「饅頭」を一度も既述していないことが解かるが、日記や随筆に記載する場合、「饅頭」に関しては画数の多さ煩雑さもあってか、ひらがなの「うどん」やカタカナの「ウドン」と記述したものと推測される。ただ画数の多さや煩雑さからすると「蕎麦」についても同じことが言えるが、俳句に「そばのはな」や「ソバばたけ」などと記すには体裁上些か抵抗があつてのことかもしれない。

この使用頻度調査からすれば、「うどん」は72か所、「ウドン」は1か所、合計73か所登場し、一方、「そば」は15か所、「蕎麦」44か所、「ソバ」1か所、合計59か所となり、数の上からすれば、うどんが僅かに上回っているとはいえ、これらの数字から、山頭火が「饅頭派」であるとは断定しがたい。

山頭火が「好き」だと言った食べ物

次に第三の尺度として考えられるのが、「うどんが一番好き」とか「蕎麦よりもうどんの方が好き」といった最上級や比較級で表現しているかどうかである。

山頭火の好物は、蒨の佃煮である。¹⁾ もう蒨の臺が出ているそうな！ それを聞いただけでも早春を感じる。蒨の臺を探し歩くことも春らしい春の楽しみ。食後の散歩がてら、蒨の臺を探して近在をぶらつく。出ていた、出ていた。去年も出たところに出ていた。よい蒨の臺だ。よい香気だ。山頭火は早速それらを佃煮にし、句にしている。

朝は、筍をたべてはお茶をのみ、晩は蒨をたべてはお茶をのんだ。毎日、野菜デー、茄子や胡瓜だけではさすがの山頭火も飽きてしまう。丁度旨い具合に燗^{おき}があつたので、終わりの蒨を採って来て佃煮にして食べた。「蒨のほろにがさには日本的老心といったような味がある」といい、

「落のうまさ、ほろにがい味はなんともいえない」、「落はうまいなあ、まいにち食べても、なんぼ食べても」、「茎もうまいし、葉もうまい」などと言っている。

味噌も醤油もなくなってしまった。勿論銭はない。今日は落、紫蘇、らっきょう、梅干、唐辛、焼塩。そんなものばかり食べた山頭火。とは言え、「何といってもまだ米があるから、そして塩だけはあるから有難い。飯ばかりの飯、いや空気を食べてさえすましたこともあるのだから」と行乞記にはある。

山落^{つわぶき}を山頭火は津波落と書いている。「ふらん草のおひたし、山落の甘煮、蕨^{わらび}の味噌汁、みんなおいしかった。おいしく食べてぐっすり寝た」、「鯛もうまい、落もうまい、蕨もうまい。海のもの山のもの畑のもの、しみじみ味へば何でもうまい。それにしても私は私の大食を嘆く。何という大きい、そして私の胃袋だろう」、そんな山頭火の落の句は多い。

あらなみの石落の花ざかり （四国遍路日記） 室戸

あるけば落のとう （草木塔）

けふは落をつみ落をたべ （草木塔）

誰も来てくれない落の佃煮を煮る （草木塔）

山ふかく落のとうなら咲いてゐる （草木塔）

ほろにがさもふるさとの落のとう （草木塔）

いつも出てくる落のとう出てきてゐる （草木塔）

雨ふればふるほどに石落の花 （草木塔）

一つあると落のとう二つ三つ （草木塔）

落のとうことしもここに落のとう （草木塔）

ひつそり落のとうここで休まう （草木塔）

赤字つづきのどうやらかうやら落のとう （草木塔）

落のとうあしもとに一つ （旅日記）

ほほけて落のとうよい宿だな （旅日記 昭和14年）

落のとうここで休まう （道中記）

落のとうかたまつて山ふところに （道中記）

秋田落が若葉をかゞやかにひろげだした。 （道中記）

落を剥ぎつゝ思ひ出が尽きない。 （道中記）

枯木かこんで津波落の花 （行乞記 一）

誰もゐない落の葉になつてゐる （行乞記 室積行乞）

南天のしづくが落の葉の音 （行乞記 室積行乞）

落の佃煮をこしらへる、私の好物である。 （行乞記 室積行乞）

煮る落のほろにがさにもおばあさんのおもかげ （行乞記 伊佐行乞）

落を煮る、いい香気だ、青紫蘇のにはほひもいい。 （行乞記 伊佐行乞）

あすは来るといふ雨の落を煮てをく（澄太さんに） 行乞記 伊佐行乞

落の臺、落の臺、お前は春の使者だよ。 （其中日記 二）

落の葉のひろがるやかたすみの春は （其中日記 三）

落をつみ落を煮てけさは （其中日記 三）

昨日は蔞、今日は蕨、明日は三つ葉。 (其中日記 三)
蔞の皮がようむげる少年の夢 (其中日記 三)
蔞のうまさもふるさとの春ふかうなり (其中日記 三)
けふも摘む蔞がなんぼでも (其中日記 三)
蔞をつみ蔞をたべ今日がすんだ (其中日記 三)
山蔞を採つて煮た、半日の仕事だった。 (其中日記 三)
蔞の葉の大きさや月かげいつばい (其中日記 三)
草花を見まはる、やつぱり秋田蔞がよいな。 (其中日記 三)
蔞の葉のまんなかまさしく青蛙 (其中日記 三)
ひなたの葉をひろげてやる (秋田蔞移植) (其中日記 三)
けふは蔞をつみ蔞をたべ (訂正再録) (其中日記 三)

黎々火君に秋田蔞二句

蔞の芽もあんたのこゝろ
あんたのこゝろがひろがつて蔞の葉 (其中日記 五)
おもひではそれからそれへ蔞をむぎつつ (其中日記 五)
誰も来ない蔞の佃煮を煮る
蔞つめば蔞のにはひのなつかしく
蔞の香のしみへ指を染めた (其中日記 六)
ひろがつて、こぼるゝ花をうけてゐる葉の (南天と蔞) (其中日記 六)
いつまで降らない蔞の葉もやぶれ (其中日記 六)
やうやく見つけた蔞のとうのおもひで (其中日記 八)
やつぱり出てゐる蔞のとうのおもひで (改作) (其中日記 八)
蔞のとうのみどりもそへてひとりの食卓
ほろにがさもふるさとでふきのとう
藁塚のかげからもやつと蔞のとう (其中日記 八)
草はしげるがままの、かたすみの秋田蔞
彼のこと彼女のこゝろ蔞の佃煮を煮つつ (其中日記 八)
ことしもここに石蔞の花も私も (其中日記 八)
蔞の古葉のいちはやくやぶれた (其中日記 九)

蔞の蔕の佃煮が好物なら、大好物は「うるか」である。「お土産はうるか一壺とさくら餅一包み。さっそく大好物のうるかを賞味する。鮎の貴族的な香気が何ともいえない高雅なものをただよはせる」²⁾と書いている。うるか(潤香)とは、鮎の内臓や子を塩漬けにした食品で、苦みがあり酒肴として珍重されているようであるが、筆者はまだ一度も賞味したことはない。

また、山頭火は「私の好きな食物は、酒と刺身と、それから餅、私の好きなことは、旅と読書と句作」³⁾と書いている。さらに、随筆「雑記」の中では、「好きなものは、と訊かれたら、些かの躊躇なしに、旅と酒と本と、私は答える」とも記述している。どちらも酒と旅と本(読書)は共通しているが、刺身と餅と句作は「雑記」にはない。

漂泊の俳人、山頭火は酒を切り離しては語れない。酒をこよなく愛したといえれば聞こえはいい

が、彼の酒豪ぶりは半端じゃない。「まず、ほろほろ、それから、ふらふら、そして、ぐでぐで、ごろごろ、ぼろぼろ、どろどろ」と酔いに酔い潰れる。「一合ほろり、二合ほろほろ、五合とろとろ、一升どろどろ」、すでに最初のほろほろ段階で3合は胃に流れ込んでいる。

自分の人生は「無駄に無駄を重ねたような一生だった」といい、「それに酒をたえず注いで、そこから生まれたような一生だった」とも言っている。父親は女に溺れ、山頭火は酒に溺れた。好きな酒を鰯腹飲んで、昭和15年10月11日、一草庵の畳の上で、念願のころり往生をとげた。享年59歳であった。

その酒と俳句の関わりについて「肉体に酒、心に句、酒は肉体の句で、句は心の酒だ」と述懐している。

酔うてこほろぎと寝ていたよ
酔うて戻ってさて寝るばかり
酔うていっしょに蒲団いちまい
酔うて闇夜の墓踏むまいぞ
酔ひざめの花がこぼれるこぼれる
酔ひざめの闇にして蛍さまよう
酔ひざめの悔に似たものが星空の下
酔ひざめの風のかなしく吹きぬける
酔ひざめのどこかに月がある
酔ひざめの星がまたたいている
酔ひざめのつめたい星が流れた
酔ひざめの霰にうたれつつ戻る
酔ひざめの春の霜
酔ひざめの風がふく筍
酔ひざめの水をさがすや竹田の宿で
酔ひざめはくちなしの花のあまりあざやか
酔ひしれた眼にもてふてふ
酔ひしれた月がある
酔ひたい酒で、酔えない私で、落椿
酔ひどれも踊りつかれてぬくい雨
酔ひきれない雲の峰くづれてしまへ
酔ふほどに買へない酒をすすめるのか
酔へばあさましく酔はねばさびしく
酔へばはだして歩けばふるさと
酔へばけふもあんたの事
酔へばいろいろの音が聞こえる冬雨
酔へばいらたる癖暑う衆に交りいて
酔へば物音なつかし街の落花踏む
酔へばさみしがる木の芽草の芽

酔へなくなったみじめさはこほろぎがなく
ほろほろ酔うて木の葉ふる

一杯やりたい夕焼け空
よい宿でどちらも山で前は酒屋
酒も豆腐も饅頭もみんなうまい
おもいでがそれからそれに酒のこぼれて
酒飲めば涙ながるるおろかな秋ぞ
酒をたべている山は枯れている

米はなくとも酒は買う。酒をたかり、たかつては飲み、前後不覚の泥酔の繰り返し、反省の繰り返しをする。そんなことを到底紙面に書きつくせるものではない。

刺身については、松山日記の中で「私は刺身好き、好きな刺身なら二三人前はペロリと平らげる」と書いてはいるが、彼の日記や随筆には刺身についての記述は余り多くない。それでも、鮪^{まぐろ}や鯖^{さば}、エソや鯛の刺身などを食べて美味しかったと言い、「鱈^{きす}という魚は、ほんとうにキレイだ。海の鮎^{あな}だ。夏から秋への魚として申し分なし。焼いてよろしく、刺身にしてわるくない」⁴⁾とか、釣り上げた鮎^{あな}を刺身にしたり、「女給よりも刺身がうまかった！」などと、理解に苦しむ一文なども其中日記 八 には書いている。

また餅について山頭火は「うれしいな、餅はうまいな、好きだから、貧乏だから」、「夜は餅を焼いて食べた。何とまあ餅のうまいこと」、「餅は好きだ。煮ても焼いてもうまい。餅と日本人の生活」、「餅はどうまいものはないと思う。日本人と餅!」、「彼は酒が好きな点では日本人としての幸福をめぐまれているが、餅を好かないのは大いなる不幸だ」などと餅について書き残している。そんな山頭火にどこからともなくついてきた犬が、直径5寸(約15センチ)、少し黒っぽい餅屋の餅を銜^{くわ}えている。最初で最後の犬からの功德をありがたく頂戴し、これもどこからともなくやってきた白い猫にお裾分けをしてやったりしている。山頭火の亡くなる八日前、10月2日の出来事であるが、7日には猫の食べ残しを朝食に食べたりもしているのだ。

「人間は妙なもので、酒を一杯飲ませて下さいとは言にくい、煙草一服貸して下さいは言いやすい。餅を頂戴しましょうと言いはやすいけれど、飯をよばれましょうとはいいいにくい。思うに、自分の身に即きすぎた物、言い換えれば必要の度の強い物、誰もが持たなくてはならない物は強請しにくいらしい」と山頭火は言っている。そういえば、「煙草一本おくれや」とちょこちょこやってきては、親父からたばこを取り上げていた近所のオジサンがいたし、母は乞食の親娘に搗きたての餅を与えたりしていた終戦後の懐かし思い出があるが、以下は山頭火の餅の句である。

人のなつかしくて餅のやけるにおいして
𦵏、餅がふくれあがる
餅二つ、きょうのいのち
草餅のふるさとの香をいただく
旅は何となく草餅見ればたべたくなってたべ

よばれる草餅の香もふるさとにちかく
 雪あかり餅がふくれて
 なむからたんのう御仏の餅をいただく
 夜ふけの餅のうまさがこんがりふくれ
 かみしめる餅のうまさの夜のふかさの
 ここで泊まろうどの家も餅がほしてある
 海から風はまだ寒い大福餅をならべ
 夜ふけて餅を焼いて
 ふくれて餅のあたたかさを味わう
 ひとつひとつ餅を焼いては食べる

飲食物を含め山頭火の好きなものと嫌いなものを纏めたものが表2である。飲食物に限って見ると、既述したように山頭火の好きなものは酒（般若湯）をはじめ、水、豆腐、トマト、餅など種々の食べ物があるが、そうした食べ物の中でも特別に好きなものとして酒と餅を挙げている。好きなものは好きと言い、嫌いなものは嫌いとはっきり言いたい山頭火にとって、人間に対しては好き嫌いをはっきりさせているが、不思議なことに食べ物に対して「嫌い」といったのは、薩摩芋と芋類豆類位である。肝心の饅頭であるが、残念ながらうどんや蕎麦など麺類を好きだと言っている箇所は未だ見いだせないでいる。

表2 山頭火の好きなもの 嫌いなもの

飲食物	草花	日用雑貨等	施設等	場所	人間	季節・天候	鳥獣	その他
酒・般若湯	水仙	本	温泉	嬉野温泉	緑石君	しぐれ	鳥	釣
水	藪椿	草鞋	樹明居	伊田の眺望	樹明君	雲	ひよどり	一人
餅	紅葉	白足袋	農学校	仁井山（第二十番札所地藏院）	幸雄さん（青年俳人）	秋	（獣）	一人で墓地を歩く
刺身	刈萱		山口県庁の建物	川上といふところは佐賀市から三里	俊和尚	晩秋初冬	（豚）	坐禅石といふ好きな岩

鯛	萩		宿	下関	好々爺	夏	(子豚)	読書
蒨の薑	野撫子		(宿)	山路	星城子	(冬)	(親豚)	独居
うるか	鶏頭			道	(女)		(食べて る豚)	旅
豆腐	犬ころ草			山	(中年の 都会女)		(寝てる 豚)	坐禅石 といふ 好きな 岩
ラッキョ ウ	茶の花			月ヶ瀬 梅溪	(子供)			井月の 墓
菓子	ツワブキ			下賀茂 の温泉 場	(禪坊主)			入浴
鮎	草紅葉			浅草	(同宿の 男(最))			句作
トマト	胡瓜の 花			武蔵野				蟬の声
下地	雑木			豊後の 山岳				三の数字 酒三 杯飯三 杯
茗荷	卵の花			湯布院				好きなも のを好 き
とうがら し	花茗荷			(海を 好かな い私で も)				旅
(薩摩 芋)	白木槿			(海)				(油虫)
(芋類 豆類)	くちなし			(八幡)				(子供の うるさい こと)
(豆腐)	かんぞう			(湯田温 泉)				(騒音)

	泰山木			(朝倉の山里)				(煤煙)
	山萩			(湯田という土地)				(行乞)
	蘭							(裸体)
	(夾竹桃)							(正岡子規の性格)
	(コスモス)							(盗)
								(嫌いなものを嫌い)

山頭火が「うまい」と言った食べ物

山頭火にとって好きな食べ物は沢山あっても、嫌いといった食べ物がほとんどなかったように、うまいと言った食べ物は沢山あるが、まずいと云った食べ物もほとんどない。表3の資料のとおり、うどんや蕎麦に対しては好きとも嫌いとも言っていないが、それらを「うまい」「うまかった」とは言っているのだ。

面白いのは、山頭火が「うますぎる！」とまでいった飲食物がある。数は少ないが、筆頭に挙げるとすれば酒である。「酒はうまい。ほんとうにうまい、うますぎる」とか、「どうも酒はうますぎますね」と言いながら、西洋料理などはうますぎて酒の味を奪い、腹に持たれるから、酒のさかなはちょっとしたものの方がいいなどとも言っている。

鰯もそうだ。鰯はかつては漁獲量も多く、わが国の海産動物の天然餌料として、海の生態系で重要な役割を果たしてきた。世界中で漁獲され、食糧や肥料として広く利用されているが、近年漁獲量も激減し、1尾一厘、一山10銭～15銭といった安物の代名詞のイメージは消えようとしている。

47回目の誕生日を別府付近で自祝した山頭火。翌年48回目の誕生日には、次郎さんが鰯を買って酒を出して祝ってくれた。

「生きることは味うこと、物そのものを味わうとき生き甲斐を感じる、味わうことの出来ないのが不幸の人だ」といい、鰯三百目14尾を10銭で買い、「1尾が7厘、何と安い、そして何と肥えた鰯だろう」と喜んでいる。

子鰯を買っては一杯やり、好意を持ってくれた宿屋のかみさんから喜捨された一皿の鰯の刺身でまた一杯。鰯、鰯、見るも鰯、嗅ぐも鰯、もちろん食べるも鰯。

女が七八人並んで網から外しては後ろへ投げている名護屋や片島の漁港の光景も見ている。当時は鰯の豊漁に沸いており、どこも鰯、鰯臭かったようである。

また、2月1日の日記には、新しい鰯を買ってきて料理をしてもらい、「うまかった。うまさぎだった」と手放しで喜び、後はいつものように前後不覚となっている。鰯、鰯、鰯ほどやすくてうまい魚はないと感謝し、鰯の頭をしゃぶっている。そんな山頭火の鰯の句である。

鰯さいても誕生日

茄子を鰯に代えてみんなでうまがっている

そこらあるけば大根煮えるにほひ鰯焼くにほひ

胡瓜にいたっては、「うますぎる、安すぎる！」とまで言っている。夏は浅漬けがよい。胡瓜、茄子、キャベツ、何とか菜、時々らんきょうも悪くない。梅干しもありがたい。山頭火は漬物が最大の好物である。好きな漬物が食べたくて、俳人山頭火は百姓になる。土を耕し、草をぬき捨て、大小便をかけて土の準備をする。胡瓜や茄子の苗を植える。トマトや種生姜、唐辛子の苗、大根、月見草・・・

伸びよ、伸びよ、実れ、実れと独り言をいいながら胡瓜に棚を^{こしら}拵えてやる。虫に食われないよう葉に紙袋で囲ってやったり、こまめに手入れをするが、時には苗を駄目にしてしまい、肥料不足かやりすぎかと悩んだりもしている。「何もかも生きている」。畑の手入れをしている時に特にこの感が深い、胡瓜の蔓など実に不可思議、こんなにうまい胡瓜を惜しみなく恵んでくれる自然に感謝する。そんなことが日記に書かれていた。

自分で育てた胡瓜を初めて食べた。うまかった、ありがたかった。愛情を込めて育てた胡瓜には、手作りのよさが輝いている。胡瓜の味噌煮、胡瓜もみをこしらえ、酢だけのなますをこしらえ、うまい、うまい、うますぎるといいながらギリギリスのように食べる山頭火。胡瓜と茄子で生命を支えてきたような、そんな山頭火の胡瓜の句である。

胡瓜こりこりかみしめている (行乞記 三)

胡瓜こり―かみしめてゐる (行乞記 三)

うれしい雨の紫蘇や胡麻や茄子や胡瓜や (行乞記 三)

わたしの胡瓜の花へもてふてふ (行乞記 伊佐行乞)

胡瓜の手と手と握りあった炎天 (行乞記 伊佐行乞)

茄子胡瓜、胡瓜茄子ばかり食べている (行乞記 大田)

朝風のいちばん大きい胡瓜もぐ (行乞記 大田)

風が落ちて雨となった茄子や胡瓜や (行乞記 大田)

胡瓜の皮をむぐそれからそれと考えつつ (行乞記 山口)

きのうもきょうも茄子と胡瓜と夏ふかし (行乞記 山口)

胡瓜もおわりの一つで夕飯 (行乞記 仙崎)

もつれあいつつ胡瓜に胡瓜がふとってくる (其中日記 四)

茄子胡瓜胡瓜茄子ばかり食べる涼しさ (其中日記 四)

胡瓜植えるより胡瓜の虫が暑い太陽 (其中日記 六)

胡瓜の蔦のうからんでいるゆうべ (其中日記 六)
 すでに虫がきている胡瓜の花 (其中日記 六)
 さっそくしつかとからみついてな胡瓜 (其中日記 六)
 胡瓜ばかり食べる胡瓜なんぼでもふとる (其中日記 六)
 ふるさとや茄子も胡瓜もトマトも (其中日記 八)

このように胡瓜に対しては「うますぎる、安すぎる」とまで言ったが、他にも安すぎるとまでいった食べ物がある。塩、茄子、米、京菜である。京菜にいたっては、「安すぎて、何だか腹立たしくなった」とまで言っているのである。銭もなく食うや食わずの山頭火がこのように云うのは滑稽ですらある。

「塩の安さ尊さ、安すぎるとさえ思う」(一草庵日記 8月22日)
 「途上、農家の子弟から茄子を買う。六つ五銭也。(安すぎる)」(一草庵日記 9月6日)
 「米を買った。一升十六銭だ。米はほんとうに安い。安すぎる。粒粒辛苦、そして損々不足などと考えざるをえないではないか」(行乞記 三八九日記 1月8日)
 「糸菜 一京菜を買う。一株一銭(小売値段が)とは安すぎる。何だか腹立たしくなった、一が、煮てもうまい、漬けてもうまい」(其中日記 三 3月28日)

山頭火は魚肉は好きでもあり、うまいとも思っているが、食べているうちに生臭いと感じることがあるらしい。一方、獣肉はうますぎて、もたれ気味になるので、やはり新鮮な野菜に勝るものはないなどと言いながら、「雛鶏はうまかった。うますぎた」とも言っているのだが・・・残念ながら饅頭や蕎麦を「うますぎる」「安すぎる」と言っている箇所はどこにも見つからない。

表3 山頭火のうまいもの・まずいもの 調査 1

飲み物嗜好類	野菜類	穀類	麺類	肉類	汁物類	菓子類
酒	胡瓜	食パン	うどん玉	雛鶏	味噌汁	餅・平餅・粟餅
般若湯	ヒトモジ(葱)	飯	ゆでたうどん	若鶏の肉	三平汁	団子
焼酎	大根	芋麦飯	うどん	肉	粕汁	田舎餅
水	玉葱・葱	外米	信州蕎麦粉	牛肉	葱のお汁	桜餅
ミルク	茄子	焼握飯(ヤキムスビ)	蕎麦	鶏肉	白魚の吸い物	蓬餅
お茶	筍	鰯の卵の花鮓	手打ち蕎麦		間引き菜のお汁	菓子類

煎茶	トマト	白粥			豚汁	文旦飴
ココア	大根おろし	麦飯				カスティラ
砂糖湯	ちしゃ	雑炊				せんべい
煙草	ほうれんそう	雑煮				温泉饅頭
朝茶	しんぎく・春菊	餅粥				田舎饅頭
紅茶	白菜	大根粥				モナカ
濁酒	ごぼうまき	お茶漬け				
コーヒー	芹	ソルトライス				
デンキブラン	糸菜・京菜	ショウユライス				
ビール	蒨	鮎				
	キャベツ					
	焼茄子					
	松茸					
	コンニャク					
	冬菜					
	蕨					
	菜っ葉					
	(薩摩芋)					

表4 山頭火のうまいもの・まずいもの 調査 2

漬物類	豆類	果物類	魚貝類	煮物	その他	備 考
漬物	嬉野の湯豆腐	柿	刺身	唐辛の煮物	姫餃のぬた	
菜漬	湯豆腐	山手柿	鯛の刺身	芹のおひたし	缶詰	
大根漬け	豆腐	干し柿	鯛の刺身	胡瓜の味噌煮	ソーセージ	
沢庵	奴豆腐	熟柿	女給よりも刺身	新菊のおひたし	田舎味噌	

茄子の浅漬	(豆類)	桃	鰻		自製塩から	
梅干し		水桃	アイバチ(魚)		ハム	
漬菜		木苺	鯖		ジンギスカン鍋	
山東菜漬			鯰		芋がら	
大根の浅漬			干魚		酢	
茄子のどぶ漬			牡蠣		支那料理	
柚子味噌			鯛		蒲鉾	
白菜の新漬			雑魚		ちり	
粕漬			沙魚		ちしゃ膾	
高菜の漬物			鰯		てんぷら	
茄子の芥子漬			生海苔		ちしゃもみ	
辛子漬			若布			
			新若布			
			魚			
			数の子			
			生鮭			
			アメの魚			

山頭火はどこでどのような饅頭を食べているか？

山頭火は漂泊の旅人である。昭和5年9月27日に宮崎神宮を参拝し、この町の名物、大盛りうどんを食べている。普通の蕎麦茶碗に一杯盛ってたった5銭。味は悪くもなければ良くもないが、とにかく安い、質と量とそして値段と共に断然他を圧しており、いつも大入りだと記している。昭和5年11月21日には、下関市街を行乞。酒屋、魚屋、八百屋、うどん屋、餅屋（此頃は焼芋屋）、等々の食物屋の多いのに山頭火は驚いている。下関にうどん屋が多かったことを筆者も初めて知った。

昭和6年1月7日 曇、后晴、寒くなった、冬らしくなった（昨日から小寒入だ）、銭がなくなつた、餅もなくなつたし米もなくなつた（銭は正確にいへば、まだ十三銭残つてゐるが）。朝は腹も空いてゐないからお茶を飲んですます、午後は屑うどんを少しばかり買つて食べる、夜は密

柑の残つたのを食べる、お茶がやつぱり一等うまい。

昭和6年1月25日 また雨。午後、稀也さんを見送るべく熊本駅まで出かけたが、どうしても見出せなかった、新聞を読んで帰つてくると、間もなく馬酔木さんが来訪、続いて元寛さんも来訪、うどんを食べて、同道して出かける、やうやくにして鑪板を買つて貰つた（今夜もまた元寛君のホントウのシンセツに触れた）。

昭和6年12月23日 晴、冬至、汽車で三里、山鹿、柳川屋（三〇・中）
九時の汽車で山鹿まで、二時間ばかり行乞する、一年ぶりの行乞なので、何だか調子が悪い、途上ひよつこりS兄に逢ふ、うどんの御馳走になり、お布施を戴く。

昭和7年3月3日、山頭火が佐賀市へ入ったのはこれが初めてであった。賑わいのある町ではなかったようであるが、第一印象は悪くなかった。ただ、湯屋の看板には「一浴心広体胖」、大盛うどん屋の立て看板には、「はたらかざる人はくうべからず」の文字が書かれていた。行乞が正規の労働であり、唯一の収入源の山頭火は、どのように受け止めたであろうか？ それにしても佐賀市の食べ物や飲み物は安い。「酒は八銭、一合五勺買へば十分二合くれる、大バカモリうどんが五銭、カレーライス十銭、小鉢物五銭、それでも食へる」と、行乞記に書いている。

昭和7年4月6日は晴れたり、曇ったり。風が吹いて肌寒く、腹の具合もよくない。気分も優れず、行乞もできないのを無理に今福町までやってきて山代屋に泊まる。此の不景気に飲食店だけではやっていけず、安宿を始めたらしいこの宿を気に入って、うどん一杯五銭で腹を温めている。「久しぶりのうどんだった、おいしかった」と、日記に書き残している。

昭和7年6月17日 同前。梅雨日和、終日読書、さうする外ないから。
アイバチといふ魚を買つた、十銭、うまくていやみがなかつた（ナマクサイモノを食べたのは、何日目だつたかな）、そしてうどん玉二つ、五銭、これもおいしかった、今晚は近來の御馳走だつた。昭和8年7月5日 徹夜読書、腹が空いたので、大山さん持参のうどんを茹でゝ食べる、やさしくてうまかつた

昭和9年5月2日 五時を待ちかねて起床、晴、五月の朝はよいかな。子の事を考へるともなしに考へてゐる、私はやつぱり父だ！うれしいたよりがいろ／＼。病人らしくないといつて樹明君に叱られるほど、私は不思議な病人だ、生きのこつたといふよりも死にそこなつた山頭火か。ちよつと街まで出かけても劳れる、間違なく病人だ。うどん二つ五銭、これが今日の昼食

昭和9年11月19日 晴、雨後のあざやかさ。風が出てきた、風には何ともいへないものがある、さびしいとばかりはいひきれないものが。午前駅のポストへ、午後は街のポストへまで出かけた、そして歩々に肉体の秋を痛感した、……人間は生活意力が盛んであれば十年に一歳しか年取らないが、生活意力が衰へると、一年に十歳ほど年取ることもある、……私は此一年間にたしかに十歳老いた！

△日本の秋はほんたうに美しいかな、今日途上で、水へめざましく紅葉してゐる山櫓^{やまはぜ}を觀賞した。
△句作は米の飯、いや麦飯だ、私にありては。

△私にもし友達といふものがなかつたならば、私はかうした生活をつづけることが出来なかつたであらう、友情は人間愛情の最高なるものである、私はその友情にめぐまれすぎるほどめぐまれてゐる。

うどん玉三つ、此代金六銭也、これでやつと今日の食慾をそゝることができた、貨幣の六銭はともかくとして、三つのうどん玉はまことにありがたいものであつた。

昭和11年3月30日 山頭火は、名古屋名物の一つといわれる揚豆腐をあしらったうどん、きしめんをご馳走してもらっている。(旅日記)

昭和13年1月13日 曇、折々氷雨。薄雪、さらさら解ける音はわるくない。今朝は食べるものがなくなつたので、湯だけ沸かして、紫蘇茶数杯、やむをえない**絶食**(断食とはいへない!)であるが、上海では毎日窮民が何百人も凍死餓死するさうだから、それを考へると、こんなことは何でもない。

午後、寝てみたけれど、やりきれなくなつて出かける、W店で一杯ひっかけた元気でF店へ行き米を借らうとしたが娘一人で話がまとまらない、さらにN店へ飛びこみ、また一杯ひつけて、愚痴をならべて主人から米代若干借ることが出来た。……

今年最初の羞恥だ！

米と麦とを持つて戻り、ほつとしてゐるところへ学校の給仕が樹明君の手紙を持つて来た、こたえた、私は何と答へよう、かう書くより外なかつた、それが**せいいつぱいの返事**だつた。——……忘れてもみません、捨てゝもおきません、どうぞあてにしないで待つてゐて下さい。……あゝ金が敵の世の中である、自他共に誰もが金に苦しめられてゐる、跪いてゐる、あゝ。うどん一杯、何といふうまいうどんだつたらう！

昭和15年3月23日 道後へ出かけ理髪、入浴。暮れて再び道後へ。句友達と共に湯に入り共にうどんを食べている。(松山日記)

6月28日 道後で一杯ひつけて温泉浴。この頃山頭火は時々アル中の発作に襲われ、身辺を幻影がしきりに去来したりしている。夜、寂しくなつて村瀬汀火骨居を訪ねたが、不在。引き返す途中でうどんを食べ、うまかつたと松山日記に書き残している。

昭和15年8月25日、この日から米も切符制になっている。一日一合六勺(外米一合、内地米六勺)では麦と混ぜて倍の分量にしたところで、到底山頭火の胃袋を満たすには足らない。二食にするか、一食はうどんにでもする他ない。砂糖の切符制には平氣の山頭火も、米の配給制には些か困っている。

食うや食わずの戦後の世代にとって外米は、臭くてまずい米の代名詞であつた。米も配給。当然、面長な外米も食べなければならない。そんな時、山頭火は干しうどんを少々砕いて外米にまぜると、バラバラしなくて食べやすい食べ物になることを発見している。うどんも工夫すれば、簡単にして安価な食べ物に変身させることはできるが、山頭火にとってのうどんは、所詮代用食そのものであつた。麦を買うにも錢がない。米も買えない。そんな時、代用食にしたのがうどんであつた。

昭和15年9月19日、朝食ぬきの梅茶一杯。早昼食にして、おいしい――、ありがたい――と言いながら芋麦飯数碗を食べ、夕方からは正宗寺へ出かけ、子規の墓参りをしている。氣分の減入るのも、視力の衰えも栄養不足のためかガソリン(酒)切れのためか、そんなことを感じはじめた山頭火は、その帰途亀屋でうどん二杯を食べそのまま帰庵。うどんは夕飯で、一杯6錢、12錢は持っていたようである。山頭火がころり往生するわずか1ヵ月前のことであつた。

山頭火は、句友からうどんをご馳走になったりうどん屋でうどんを食べたりしているが、普段は一玉2錢から2錢5厘のうどん玉を買ってきたり、錢のない時には借りて帰り、それらを料理して腹の足しにしていることが多い。

昭和13年3月6日、母フサの47回忌である。仏前に供えてあつたうどんを頂戴した山頭火

も、さすが絶食して4日目、ふらふらしてとても独座できる状態ではない。「悲しい、寂しい供養。彼女は定めて草場の陰で、私のために泣いているだろう」などと呟きながら、一人其中庵に横臥して母の死を忍んでいたのであろう。そんな山頭火のうどんの句である。

うどん供えて 母よ 私もいただきます

山頭火全集 第1巻 草木塔 129頁

母の47回忌

其中日記 3月6日

ほしうどんほしならべる陽のさざなみ (寒霞溪へ)

「愚を守る 山頭火 大山澄太編 105頁 昭和16年8月」

うどん一杯、青麦を走る汽車風景で

其中日記 (八)

1935(昭和10)年1月1日～1935(昭和10)年12月6日

これだけの質草はあつてうどんと酒

(其中日記 (五) 3月8日)

山頭火全集 第二巻 昭和9年 180頁

1934(昭和9)年2月4日～1934(昭和9)年3月20日

表5 山頭火がうどんを食した日時・場所など

日 時	場 所	摘 要	値 段	味の評価	出 典
昭和5年9月27日	宮崎 宮崎 神宮	大盛りうどん 一杯	5銭	悪くもなければよくもない	行乞記 一
昭和6年1月7日	熊本 三八 九居	午後は屑うどんを少しばかり買って食べる			行乞記 三八 九日記
昭和6年1月25日	熊本 三八 九居	元寛さんも来訪、うどんを食べて、同道して出かける			行乞記 三八 九日記
昭和6年12月23日	熊本 山鹿 市	うどんの御馳走になる			行乞記 二
昭和7年3月5日	佐賀 佐賀 市	大バカモリうどん	5銭	それでも食える	行乞記 二
昭和7年4月6日	長崎 今福 町、山代屋	うどん一杯	5銭	久しぶりのうどんだった、おいしかった	行乞記 二

昭和7年6月17日	山口 川棚	うどん玉 二つ	5銭	これもおいしかった、今晚は近來の御馳走だった。	行乞記 三
昭和8年7月5日	山口 小郡 其中庵	大山さん持参のうどんを茹でて食べる		やさしくてうまかった	行乞記 伊佐 行乞
昭和8年7月20日	山口 小郡 其中庵	晩飯はうどんですませた。澄太さんのおみやげ			行乞記 大田
昭和8年2月19日	山口 小郡 其中庵	敬治、樹明たちと酒、鰯、竹輪、うどん、汁、飯			其中日記 二
昭和9年2月5日	山口 小郡 其中庵	馴染みの飲食店から稲荷鮓とうどんを借りて戻る			其中日記 五
昭和9年5月2日	山口 小郡 其中庵	うどん二つ これが今日の昼食	5銭		其中日記 六
昭和9年5月16日	山口 小郡 其中庵	うどん玉を買って戻る			其中日記 六
昭和9年5月19日	山口 小郡 其中庵	米4合、三椀づつ3回 酒 ○合、昼酌 壺回 朝 味噌汁 二杯 昼 野菜 一皿 晩同 外 に佃煮 時々うどん 饅頭	食費1 か月 5円 位		其中日記 六
昭和9年5月23日	山口 湯田 温泉	酒一杯、うどん一杯 (昼食)	占 めて1 5銭		其中日記 六
昭和9年5月26日	山口 湯田 温泉	昼食は酒一杯とうどん一杯			其中日記 六
昭和9年5月28日	山口 小郡 其中庵	街へ出かける。米買に、ついでに酒もうどんも			其中日記 六
昭和9年5月28日	山口 小郡 其中庵	夕食 うどん三杯、飯二杯、落の佃煮で			其中日記 六
昭和9年11月12日	山口 小郡 其中庵	昼食としてうどん玉を買って戻る			其中日記 七

昭和9年11月19日	山口 小郡 其中庵	うどん玉三つ	6銭	これでやつと今日の食慾をそゝることができた、貨幣の六銭はともかくとして、三つのうどん玉はまことにありがたいものであつた	其中日記 七
昭和9年11月23日	山口 小郡 其中庵	うどん玉を買いに街へ出かけた			其中日記 七
昭和9年11月28日	山口 小郡 其中庵	うどん玉を買ってきて、それで夕飯にする			其中日記 七
昭和9年11月30日	山口 小郡 其中庵	街へ出かけて買物いろへ——うどん、葱、豆腐、醤油、等々。三人で豆腐七丁、うどん五玉、酒は五合ばかり。			其中日記 七
昭和9年12月14日	山口 小郡 其中庵	食慾減退の気味、今日はうどん玉を買ってきて食べた、昨日は餅、明日はパンにしようか。			其中日記 七
昭和9年12月17日	山口 小郡 其中庵	うどん玉を買って戻る、それが昼飯。			其中日記 七
昭和9年12月27日	山口 小郡 其中庵	今日の食物——うどん一玉、ぬくめ飯一碗、香煎一杯、餅二つ、饅頭三つ！			其中日記 七
昭和10年1月17日	山口 小郡 其中庵	今日の買物は——餅、うどん、パン、いなり鮓！			其中日記 八
昭和11年11月28日	山口 小郡 其中庵	暮れてから農学校の宿直室へ、酒とうどんの御馳走になる、樹明君はあまり飲まな			其中日記 九

		い、私ばかり頂戴する、酒三杯、うどん三杯、大きな胃の腑ではある！			
昭和 12 年 1 月 25 日	山口 小郡 其中庵	夜、食べたくて飲みた くて街へ出かける、M 屋で酒二杯、M店でま た二杯、そしてS屋で うどん二杯、おまけに うどん玉を借りて戻 る。……			其中日記 十
昭和 12 年 1 月 26 日	山口 小郡 其中庵	朝飯はうどん、昼飯 はぬいて、夕飯は大 根で、——それしか ないので。——			其中日記 十
昭和 12 年 1 月 27 日	山口 小郡 其中庵	うどん	10 銭		其中日記 十
昭和 12 年 12 月 19 日	山口 小郡 其中庵	ついでにうどん玉を 買ったが、かなし いかな、銭がなかつ た。			其中日記 十 一
昭和 13 年 1 月 13 日	山口 小郡 其中庵	うどん一杯		何というまい うどんだった ろう	其中日記 十 二
昭和 13 年 3 月 6 日	山口 小郡 其中庵	今日は仏前に供へた うどんを頂戴したけ れど、絶食四日で、さ すがの私も少々ひよ ろする			其中日記 十 二
昭和 13 年 5 月 21 日	山口 小郡 其中庵	食糧がなくなつたけ れど米を買ふには銭 が足りない、うどん 玉を買って帰る			其中日記 十 三
昭和 13 年 5 月 27 日	山口 小郡 其中庵	ポストまで出かける、 米は買へないからう どん玉を買ってすま す、あはれ。			其中日記 十 三
昭和 13 年 10 月 17 日	山口 小郡	十二時すぎて、農学			其中日記 十

	其中庵	校に樹明君を訪ねたが不在、ぶらへ歩いて嘉川駅まで、途中、うどんを食べ鯔を食べ、かまぼこでコップ酒を飲んだり、——尽きぬ名残を惜しみつつ、三時の汽車で君は下関へ、私はまた歩いて帰庵、途中、敬君の実家に立ち寄って暫く雑談(庵のことなど)。			三の続き
昭和 13 年 12 月 16 日	山口 小郡 其中庵	御飯が足りないからうどん玉で補ふ。			其中日記 十三の続き
昭和 13 年 12 月 18 日	山口 小郡 其中庵	夜、縫物をしてゐるところへ、Fさん来訪、新聞経営の話いろへ(彼は小さい郷土新聞を一人でやってゐる)、誘はれてうどん屋で御馳走になる			其中日記 十三の続き
昭和 14 年 1 月 10 日	山口 小郡 其中庵	うどん玉二つ、酒一杯、どうやら私自身のお正月らしく。			其中日記 十四
昭和 11 年 3 月 30 日	名古屋	きしめん——名古屋名物の一つといはれる揚豆腐をあしらったうどん——を御馳走になる。			旅日記
昭和 13 年 6 月 11 日	山口 小郡 其中庵	街へ出かける、うどん玉でも買ってきて食べよう。			旅日記 昭和 13 年
昭和 13 年 6 月 12 日	山口 小郡 其中庵	今日もうどん。			旅日記 昭和 14 年
昭和 13 年 3 月 29 日	福岡	奥さんはもとより温良な家庭婦人だ、おいしいチリを御馳走して下		うどんもおいしかった	道中記

		さる			
昭和 15 年 3 月 23 日	松山	大山君、井家上君、藤君、一洵君、辻田君、そして山頭火、共に湯に入り共にうどんを食べ、そして別れて私一人は一草庵へ戻った。			松山日記
昭和 15 年 6 月 28 日	松山	夜、さびしいので汀火骨居を訪ふ、不在、ひきかへす、途中うどんを食べる		うまかった	松山日記
昭和 15 年 8 月 24 日	松山	干しうどん	34 銭		一草庵日記
昭和 15 年 8 月 25 日	松山	今日から米も切符制、一日一合六勺(外米 ^マ 一合、内地米六合)では麦と混じて倍加しても私の胃袋を満たすには足りない、二食にするか、一食はうどんにでもするか、砂糖の切符制には平氣の私もこれには少々困るのである。			一草庵日記
昭和 15 年 8 月 26 日	松山	麦を買ふ、米は買へない。今日の代用食——うどん料理——は失敗した。あゝあゝ大食大食、無芸なるが故に大食なのだらう。			一草庵日記
昭和 15 年 8 月 28 日	松山	残暑があとすざりしてゐる、今日の代用食——うどんは悪くなかった。		うどんは悪くなかった	一草庵日記
昭和 15 年 9 月 19 日	松山	夕方から正宗寺へ、子規忌なのでお墓ま	二 杯		一草庵日記

		ありをした、帰途、汀火骨居を見舞ふつもりだつたけれど、気分が滅入るので、亀屋でうどん二杯食べて（それは夕飯で、その代金十二銭はもつてゐた、）そのまま帰庵、十日ぶりに街へ出かけたのだが、すこしうるさく感じた、そしてつく／＼視力の弱ったことも感じた、栄養不良のためだらう、いや、ガソリンが切れたせいだらう！	十二銭		
昭和 15 年 9 月 20 日	松山	無水君往訪、不在、干うどんを借りる、和蓄居住訪、小遣を借りる。			一草庵日記
昭和 15 年 9 月 20 日	松山	タバコは拾へるが、拾ふ米はない！純外米でも干うどんを少々砕いてまぜるとバラ／＼しないでよい、——これは自炊者としての私の発見だ、簡単にして安価ではないか。			一草庵日記

山頭火はどこでどのような蕎麦を食べているか

米がなくなっても買うだけの銭がない。餅があれば餅を食べ、餅がなければ蕎麦の粉を食べている。蕎麦の粉もなければ野菜や水で空腹を満たして床につく。

自ら蕎麦を打って食べたりしている様子はない。はるばる信州の俳友達から届けられた蕎麦の粉を大山澄太にお裾分けしたり、熱湯でこね、手っ取り早く醤油などで味付けをして食べていたのであろう。山頭火にとって蕎麦はうどんと同じように米の代用食であり、蕎麦の粉だけの寂しい昼餉、夕食が多かったようだ。蕎麦のうまさを知るのは、信州へ旅をしてからのこと。

昭和 14 年 5 月 4 日、山頭火は、日本晴れの甲州街道の峠、標高 548 メートルの小仏峠を汽車で

越え、与瀬から宿場町の上野原まで歩き、清水屋という安宿に泊まっている。一泊二飯で50 銭は安かったと旅日記には書かれていた。

翌5日も晴れていた。大菩薩峠の名に心をひかれながら、甲府まで汽車で長い笹子峠を越えている。その日の安宿は雑然騒然としており、ものかなしくなった山頭火は痛切に老いを感じながら、酒を^{あお}呷って甲府銀座をさまよっている。

5月7日は雨。8日の旅日記には蕎麦の句があるが、追加されたものもあるので日時のずれはある。

こんなに蕎麦がうまい浅間のふもとにゐる

5月8日に伊豆で同宿したことのあるルンペン君とバツタリ会い、彼と一緒に三軒しかない百姓家の一軒に、無理やり頼み込んで泊めてもらっている。

翌9日、ルンペン君と別れた山頭火は、清里から野辺山に入り、小海から汽車に乗って岩村田下車。念願の関口江畔、父草親子との対面を果たし、家内中から歓待されながら、無想庵の客となり、翌10日も江畔宅に泊まっている。日記には、手打蕎麦のうまさを次のように書いている。

「手打蕎麦——いはゆる信州蕎麦の浅間蕎麦——その味は何ともいへない、一茶が**おらがそば**と自慢しただけはある。

逢つて何よりお蕎麦のうまさは」 旅日記

また、山頭火は5月14日に平原の甘利稔郎宅に草鞋を脱ぎ、ここでも家の者が山頭火にと蕎麦を打ってくれたのであろう、「手打蕎麦も酒もうまかつた、よく睡れた」とある。

ゆうべいそがしい音は打つてくださる蕎麦で

5月20日、再び関口江畔の食客となり、「信濃は一茶がうたつてるやうに、蕎麦の名物を誇つてゐるが、とりわけ、戸隠蕎麦（いはゆる更科蕎麦）浅間蕎麦（浅間山麓一帯の田舎蕎麦）がうまいさうである、私も幸にして浅間蕎麦は再三御馳走になつたことである」と日記に残している。

このように信州への旅は正に蕎麦づくめの旅であつたと言ってもよい。

5月27日は雨の降る中、長野銀座をぶらぶらし、「湯屋もよかつた。蕎麦はむろんうまかつた」と書き、更に翌28日にも、紅葉城君の御馳走で蕎麦中心の料理屋、「やぶ」に寄り、「座敷も庭園も料理も悪くなかつた。私にはよすぎるよさだつた。紅君と別れて北君と二人で入浴して帰宅して安眠した」とある。

更に6月1日の日記には、「昼飯は昨日も今日も蕎麦をいただいた。蕎麦はうまい、淡々として無限の味」とまで書かれていた。

表6 山頭火が蕎麦を食した日時・場所など

日 時	場 所	摘 要	値 段	味の評価	出 典
昭和5年10月12日	宮崎 都城	夕方また気分が憂鬱になり、感傷的にさへなつた、そこで飛び出して飲み歩いたのだが、コーヒ一杯、ビール一本、鮎一皿、蕎麦一碗、朝日一袋、	一切合財で一円四十銭、これで懐はまた秋風落寞、さつぱりしすぎたかな（追記）。		行乞記一
昭和5年11月28日	福岡 香春町	十一時にはもう香春の町へ着いた、寂れた街である、久振に蕎麦を食べる			行乞記一
昭和6年1月29日	熊本市春竹琴平町	夕方、三八九第一集を持って寥平さんを訪ねる、例の如く飲む、最初は或る蕎麦屋で			行乞記三八九日記
昭和7年10月13日	山口 小郡 其中庵	並そば 二杯	10銭		其中日記一
昭和7年12月11日	山口 小郡 其中庵	樹明君が新そばの粉を持ってきてくれた			其中日記一
昭和7年12月24日	山口 小郡 其中庵	昼食はそば粉をかいて食べる			其中日記一
昭和8年1月6日	山口 小郡 其中庵	餅もなくなつたから蕎麦の粉を食べる。			其中日記二
昭和8年1月7日	山口 小郡 其中庵	さびしい昼餉だつた、ソバノコだけだつた。			其中日記二
昭和8年1月10日	山口 小郡 其中庵	餅がなくなつたから蕎麦の粉を食べてみた、蕎麦の粉がなくなつたら、さて何を食べようか、野菜でも食べるか、水でも飲むか、			其中日記二
昭和8年1月12日	山口 小郡	そばだんご汁をこしらへ			其中日記

	其中庵	る、御苦労様、御馳走様。			記 二
昭和 9 年 12 月 31 日	山口 小郡 其中庵	ぼとりへと街へ出かける、端書と石油と、そして年越そばをかうて戻る。			其中日記 七
昭和 10 年 3 月 30 日	山口 小郡 其中庵	はるへ信州からそば粉到来、さつそく賞味した。			其中日記 八
昭和 10 年 4 月 15 日	山口 小郡 其中庵	米もなくなつてゐるけれど、買ふだけの錢がないので、今日はそば粉か何かですます(これは断じて貧乏ではない)。			其中日記 八
昭和 11 年 12 月 19 日	山口 小郡 其中庵	小包が来た、遠く浅間の麓から江畔老が心づくしの品——蕎麦粉である。いつしよに蕎麦粉をかいて味ふ。			其中日記 九
昭和 11 年 12 月 20 日	山口 小郡 其中庵	信州名物の蕎麦粉を御馳走したらたいへん喜んで下さつた、私もうれしかつた。			其中日記 九
昭和 11 年 12 月 25 日	山口 小郡 其中庵	何かあたゝかいものでも食べよう。そば粉でもかこうか。			其中日記 九
昭和 11 年 4 月 15 日	東京 高輪泉岳寺	二人でぶらへ歩く、さんのお宅で御馳走になる、天ぷら蕎麦、冷酒、池上本門寺、よい森、松がよい。			旅日記
昭和 11 年 5 月 10 日	信州 浅間近辺 鼻頭稻荷	手打蕎麦——いはゆる信州蕎麦の浅間蕎麦——その味は何ともいへない、一茶が おらがそば と自慢したゞけはある。逢つて何よりお蕎麦のうまさは			旅日記
昭和 11 年 5 月 14 日	長野 御代田	手打蕎麦も酒もうまかつ		手打蕎麦	旅日記

	平原 甘利君宅	た、よく睡れた。		も酒もうまかつた	
昭和 11 年 5 月 20 日	長野 岩村田町	岩村田町に着いた時はもう三時、もりそばを味はひ銘酒を味つた。信濃は一茶がうたつてるやうに、蕎麦の名物を誇つてゐるが、とりわけ、戸隠蕎麦(いはゆる更科蕎麦)浅間蕎麦(浅間山麓一帯の田舎蕎麦)がうまいさうである、私も幸に浅間蕎麦は再三御馳走になつたことである。			旅日記
昭和 11 年 5 月 27 日	長野	夕方から長野銀座を散歩する、雨が降るのに御苦労々々々、郵便局はよかつた、湯屋もよかつた、蕎麦はむろんうまかつた			旅日記
昭和 11 年 5 月 28 日	長野 善光寺	帰途紅葉城君の御馳走でやぶといふ蕎麦中心の料理屋へ寄つた、座敷も庭園も蕎麦も料理も悪くなかつた、私にはよすぎるよさだつた			旅日記
昭和 11 年 6 月 1 日	新潟 稲青君に案内されて悠久山へ。	昼飯は昨日も今日も蕎麦をいたゞいた、蕎麦はうまい、淡々として無限の味。			旅日記
昭和 12 年 7 月 23 日	山口 小郡 其中庵	三人で街を歩いて、蕎麦とビールとの御馳走になり別れて戻つた。			其中日記 十
昭和 12 年 11 月 16 日	山口 小郡 其中庵	信濃のH君から蕎麦粉と栗餅とを頂戴した、うれしかつた。			其中日記 十一
昭和 12 年 11 月 20 日	山口 小郡 其中庵	信濃の松郎君から頂戴した蕎麦粉を掻いて味			其中日記 十

		ふ、信濃の風物がほう ふつとしてうかんでくる。			—
昭和12年11月26日	山口 小郡 其 中庵	夕飯は米がなくなつたの で、そばかきですます、 そしてすぐ寝る、石油も ないから！			其中日 記 十 一
昭和12年11月27日	山口 小郡 其中庵	朝も昼も夕も蕎麦粉を掻 いて食べる。			其中日 記 十 一
昭和12年11月28日	山口 小郡 其中庵	暮羊君、久しぶりに来 庵、蕎麦掻きを御馳走す る、同君から金と傘とを 借りて、再び街へ出かけ た。			其中日 記 十 一
昭和12年12月11日	山口 湯田温泉	午後、湯田へ行き、温泉 で、連日の垢と汗を流し た。S屋に泊まって、ゆ っくり休養した。		蕎麦がうま かった。	其中日 記 十 一
昭和12年12月31日	山口 小郡 其中庵	蕎麦を食べ、一本傾け た。			其中日 記 十 一
昭和14年5月4日	若水宅	夜は酒と話と蕎麦と、… ……そして夜中には どこかに火事があつ た！			旅日記 昭和1 4年
昭和14年5月6日	福島町	今晚は酒よりも蕎麦を味 いたかったが果さなか った、残念ながら、—— 酒飲はつらい！			旅日記 昭和14 年
昭和15年3月24日	松山 大街道	それから大街道へ電車 でのして、Tさんといつし よになり、三人でまた飲 む、それからまたMさん も参加しててんぷらやそ ばやで食べる食べる		さしみ、て んぷら、そ ば、どれも みなおいし かった、酒 もわるくな かった、近 来にない 牛飲馬	松山日 記

むすび

寛政の三奇人、林子平は、「親も無し妻無し子無し板木無し金も無けれど死にたくも無し」という名言を世に残した。山頭火にも三ない誓願がある。

今日一日、腹を立てない事

今日一日、嘘を言わない事

今日一日、物を無駄にしない事

そんな山頭火には三ないどころか銭がない。銭がなければ好きな酒も煙草も買えない。借りた金も払えなければ電燈料すら払えない。狐に穴あり、空の鳥に巢はあっても、山頭火には、土地もなければ雨露凌ぐ家もない。節句もなければ正月もなく、歩き続けるほかはない。行乞の疲れた身体を横にする宿はなく、宿はあっても泊まる金がない。米も麦も底をつき、歯のない口で朝からじゃが芋を食べている。二食にするかうどんにでもするほかない山頭火にとっては、餓えて鳴いている猫にまで施与するものなどあろうはずがない。火のない火鉢に手をかざし、笑うにも笑えない、泣くにも泣けない一日を過ごし、死なない人生、死ねない人生を送っている。一切が無くなった。ひかり、のぞみ、ちからのすべてが無くなってしまった。そんなどうしようもない山頭火が歩いている。ただあるのは一笠一杖いちりゅういちじょうに破れた僧衣、道であり、山であり、水である。そんな山頭火のないないづくしの句である。

泊めてくれない村のしぐれを歩く
家を持たない秋がふかうなつた
けふもしぐれて落ちつく場所がない
寝るところがみつからないふるさとの空
秋寒く酔へない酒を飲んでゐる
朝焼夕焼食べるものがない
なければないでさくら咲き、さくら散る
食べるものがなければないで涼しい水
銭がない物がない歯がない一人
火のない火鉢があるだけ
山にはいっては死なない人生
街へ出ては死ねない人生
いづれにしても死にそこないの人生
このまゝ死んでしまふかも知れない土に寝る

このようにないいづくしの山頭火にとっては、選り好みのできる状況、身分ではなく、空腹を満たされるだけで十分に幸せであり、餛飩派か蕎麦派かを論ずるのは些かなンセンス、野暮で乱暴に過ぎやしなかったかと大いに反省しているところである・・・。

引用箇所

- 1) 行乞記 室住行乞
- 2) 其中日記 七 4月6日
- 3) 其中日記 2月2日
- 4) 其中日記 七 12月13日

参考文献

山頭火全集 第1巻	種田山頭火著	春陽堂	平成3年3月20日
草木塔 「層雲」 発表句			
山頭火全集 第2巻	種田山頭火著	春陽堂	昭和62年3月25日
句集・総集編 補遺(一) 大正2年~昭和14年	明治44年~昭和15年 補遺 (二) 山頭火句帳(その三) 松山時代		
山頭火全集 第3巻	種田山頭火著	春陽堂	平成3年3月20日
山頭火全集 第4巻	種田山頭火著	春陽堂	平成3年3月20日
山頭火全集 第5巻	種田山頭火著	春陽堂	平成3年3月20日
山頭火全集 第6巻	種田山頭火著	春陽堂	平成3年3月20日
山頭火全集 第7巻	種田山頭火著	春陽堂	平成3年3月20日
山頭火全集 第8巻	種田山頭火著	春陽堂	平成3年3月20日
山頭火全集 第9巻	種田山頭火著	春陽堂	平成3年3月20日
山頭火全集 第10巻	種田山頭火著	春陽堂	平成3年3月20日
山頭火全集 第11巻	種田山頭火著	春陽堂	平成3年3月20日
山頭火全集 第12巻	種田山頭火著	春陽堂	平成3年3月20日
愚を守る	大山澄太編著	春陽堂	昭和16年8月5日
山頭火 周到なる放浪	河野啓一著	アトラス出版	2000年10月1日
山頭火の手紙	村上 護著	大修館書店	1997年10月1日
山頭火のぐうたら日記	種田山頭火著	春陽堂	平成20年6月20日
山頭火と松山	中村英利子編	アトラス出版	2009年7月27日
山頭火句集	種田山頭火著	筑摩書房	1996年12月5日
山頭火の謎	藤岡照房著	愛媛新聞サービスセンター	2008年3月16日
山頭火百句	坪内捻典・東 英幸編	創風社出版	2008年7月10日
山頭火随筆集	種田山頭火著	講談社	2002年7月10日
作家の旅	コア・ブックス編集部	平凡社	2012年3月23日
山頭火慕情	小玉石水著	潮文社	平成4年1月6日

語ろうよ！これまでの10年、これからの10年に向けて

－麵の歴史・文化・観光・経営について－

司会	山野 明男（本会理事）
総合プロデュース（シンポジウム司会）	佃 昌道（本会会長）
スタッフ（出演者）	三宅 耕三（本会筆頭理事、初代会長）
〃	森貞 俊二（本会副会長）
〃	武林 正樹（本会副会長）
〃	上戸 文洋（本会副会長）
〃	上田 喜博（本会理事）
〃	嶋田 昭正（本会評議員）

山野 ただ今から、10 周年記念シンポジウム「語ろうよ！ これまでの10年、これからの10年に向けて－麵の歴史・文化・観光・経営について－」と題しまして、シンポジウムを開催したいと思います。それでは、前に並んでいらっしゃる先生方を紹介いたします。まず、総合プロデュースは、日本うどん学会会長の佃昌道先生です。

佃 佃でございます。よろしくお願いします。

山野 続きまして、副会長の森貞俊二先生です。

森貞 森貞でございます。よろしくお願いします。

山野 続きまして、副会長の武林正樹先生です。

武林 武林でございます。よろしくお願いします。

山野 続きまして、副会長の上戸文洋先生です。

上戸 上戸でございます。よろしくお願いします。

山野 本会理事の上田喜博先生です。

上田 上田でございます。よろしくお願いします。

山野 本会評議員の嶋田昭正先生です。

嶋田 嶋田でございます。よろしくお願いします。

山野 本会筆頭理事の三宅耕三先生です。

三宅 三宅でございます。よろしくお願いします。

山野 それでは始めたいと思いますが、シンポジウムの司会進行は、佃先生をお願いします。

佃 はい、よろしくお願いします。皆様、随分時間が経ち、お疲れであろうかと思えますけれども、70分間のイベントをしてみたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。最初のところで三宅先生から、日本うどん学会の成り立ちも含めてお話をいただきました。それ以後の学会の活動の中で、これまでにどのようなことをしてきたのかという足跡あるいは今後どのようにこのうどん学会を運営していくかというところをお話しできたらと思っています。うどん学会の目的は、うどんを始めとする麺文化の学際的研究の発展向上のために様々な分野の研究者、実務家が交流し、うどん麺文化に貢献することが目的です。簡単に言うと、いろいろな人が、いろいろな角度から、うどんや麺文化について切り込んでいって発表できる場というのが世の中にはないので、その発表できる場所を作っていって、その中でいろいろなマスメディアあるいはいろいろな人がそれに注目してくれたら、うどんもまだまだ進んでいくというのが1つ。もう1つは、学会誌をつくっておりまして、その学会誌の中で活字となって、聞かれなかった人にもいろいろな形で情報を出していくのが学会の大きな貢献と思っています。とりわけ肩の凝らない、楽な、ゆるーい会というところで、今日のお話も、ゆるーくやっていただいたら有り難いと思いますので、パネラーの皆様方も、どうぞよろしくお願いします。テーマをつくっておかなければいけないので、先ほどの「多様な」とは言いながらも、麺文化が何をしてきたのかという歴史的な検証、文化的な活動、観光とか経営について、そして、町おこしについて等々が大きなテーマになってくると思っています。それでは、まず、発表者の皆様方に自分の思いも込めて大体2～3分ぐらいで、うどん学会との関わりを含めてお話をお願いしたいと思います。森貞先生からお願いします。

森貞 前会長の三宅先生とは、25・6年前の京都の学会で、皆様にお話しできないような恥ずかしいでき事がきっかけで今日までお付き合いさせていただいております、お隣の会長の佃先生とも、別の組織で一緒に仕事をさせていただいた関係で、これまた長いお付き合いをさせていただいております。

私のうどん学会との関わりですが、今から丁度10年前に、当学会創設者の三宅先生から、「うどん学会を創るから、一口乗らないか？」とのお誘いを電話でいただきました。私は根っからのうどん大好き人間ですから、二つ返事で、一口でも十口でも乗せて欲しいといいましたら、今朝ほどの記念講演で三宅先生が申しておりましたように、私は、知らないままに発起人代表になっており、設立大会が丸亀のオークラホテルで開催された時、挨拶や司会進行をするハメになって

おりました。

私の専門は経済ですから、うどんについては全くの素人、手始めに四国四県のうどん店の数を調べましたところ、香川はダントツで、愛媛、徳島、高知の三県のうどん店を足しても香川の700店舗に達しないことが分かりました。その設立大会で、私は、香川にはたった100円や200円のうどんを食べるために、3万とか5万円といった高い飛行機代まで使わせてうどんを食べに来させる恐るべき仕掛け人、恐るべき知恵者がいるが、愛媛には愛はあっても仕掛け人がいない、しかも、うどん店が700店舗以上もあるといった挨拶をした覚えがあります。

ところが、先日、NHKが放映しました、トラッド・ジャパン、この番組は新日本風土記の連動番組の英語版で、日本の文化を英語で紹介するものですが、900ヌードル・レストランと言っておりましたから、この10年で200店舗も増加していることになります。まさに10年一昔の感を強くしますが、その裏には、光が当たらず、自然淘汰され廃業に追いやられたうどん店も結構あるのではないかと危惧しております。

その当時は、よく学生を連れてうどんツアーに出かけたり、同僚達と讃岐までうどんを食べに出掛けたりと、今までに300店舗位を食べ尽くしておりますが、今は、松山東雲短期大学の現役を辞して4年になります。相変わらず、非常勤講師として教壇に立っている森貞です。どうぞよろしくお願いします。

佃 それでは、武林先生、お願いします。

武林 武林でございます。午前中の講演で三宅先生のほうからありました、路地裏会議の張本人の1人でございますけれども。三宅先生と、このうどん学会を設立する経緯は、先ほど裏話で麺通団P&Mというのが母体的というか応援だというふうに言っていましたけれども、その会社の役員に私も、その後、その会社の代表もやったのが、そもそもの出発点です。そのときに三宅先生に相談したのが、やはり、ビジネス・オンリーではいけないのではないかと。何か文化のにおいがするようなものを引っ付けなければならないということで、それなら三宅先生が大学の教授をしておられましたので、学会がいいと、学会をやりませんかと言われたのです。私は、その当時から貿易業を、キャラクター商品のムーミンとかピーターラビットのライセンスをやっておりますので、中国、台湾でモノづくりをして日本に入れると。それでカタログやネットで販売しているというような商売をしまして、学会といったら、それこそ学生時代に聞いたことはあるけれども、そういうものには出席したことがないと。それは何ですかと聞いたら、いろいろ教えてくれたのです。それで調子に乗って、それは先生やりましょうというのが事の始まりでございます。先ほどの講演のときに勝谷誠彦さんの話が少し出ておりましたけれども、麺通団の設立総会のときに、先ほど森貞先生がおっしゃっていましたように、学会の最初の会合も始めたのです。麺通団に入っている連中は、そっくりそのまま学会のほうに移行したというような経緯があるのですけれども。そのとき、勝谷さんが、「武林さん、えらいこと始めたな」と言われました。それで、「何ですか」と言ったら、「麺通団P&Mでしょ、これだけでもびっくりしているのに東京へ出すのですか」と言うのです。そして、この2つ目が学会で、これだけは頼むからしないでくれと言われたのが1つあるのです。「政治団体はつくるなよ」というふうにそのときに言われまして、それは、「勝谷さん、そんなことはしません」というふうなことを言ったような覚えがあります。

後ほど少しお話ししますが、台湾で讃岐うどんの商標事件、これが2007年の11月に起きたのですけれども、そこを経営しております樺島さんという、讃岐うどんの、香川県の、台湾で初めてだったのです。県知事から讃岐大使館という観光大使の委嘱を受けまして、讃岐を広く広めてこいというふうに言われている人間なのですけれども。そこが讃岐うどんを南僑社という台湾の大手の製麺業者、そこが商標登録しております、樺島さんのうどん屋が「さぬきうどん土三寒六」という名前でやっていたのですけれども、讃岐うどんは使うなという申し入れがありました。いろいろとあるのですけれども、その話は後ほどするとしまして、そういったことも含めて後ほどいろいろお話をさせてもらったらと思います。どうぞよろしくお願いします。

佃 それでは、上戸先生、お願いします。

上戸 副会長をやらしていただいております、上戸と申します。昨日、一昨日ぐらいからスポーツ紙を私と同じ上戸彩という名前が飛び交っておりますが、私は上戸（じょうと）と申します、よろしくお願いします。

10年前、平成15年6月14日、日本うどん学会の設立総会があるというのは一切聞かされないままに、「麺通団のP&M、儲かるから少し出資してよ。」というささやきが三宅先生からありまして、それで丸亀のオークラホテルの会場へ行きました。そこからのうどん学会との関わりです。その当時、専門学校で歯科衛生士と介護福祉士の養成、瀬戸内総合学院で養成教育に携わっております、ちょうど同じ、この15年だったと思うのですが、併設の瀬戸内短期大学で、さっき発表されました津村先生が、「讃岐うどんインストラクター」という認定資格を始めた、同じぐらいの時期だったかと思います。

実は三宅先生との関係と申しますか、武林副会長もおっしゃっていたのですが、私も、もう人生の6分の4、3分の2ほど三宅先生と太く長いお付き合いがありまして、昭和50年代、10年ほど短期大学の学生募集ということで、企画とか広報を三宅先生と一緒にやり全国を走り回っていた時期があります。そんなことがありまして、うどん屋の資金を若干でも提供して、ちょっと懐を、小遣い銭が稼げるかなと思うようなところがありまして、それで6月15日、P&Mの設立総会ということで参加しました。それがいつの間にか私も丸亀市内に住んでいるのですが、三宅、武林さんの夜の路地裏会議の常連メンバーの1人に誘い込まれて、甘い誘惑に乗ったのが10年前、この日本うどん学会とのお付き合いが始まったのが元々でございます。その年の11月、第1回の全国大会、善通寺の偕行社でありまして、そのとき、シンボをやるのだということで、三宅先生から連絡がありました。コーディネーター役をするようにという神の声が電話できました。パネリストを聞きますと大変なメンバーで、さっきからお話があります、勝谷さんとか、田尾さんとか、武林さんとか、錚々たる面々が揃っておりまして、あの時も時間が押していました。とにかくストップを掛けるのが、コーディネーターの一番の役割になったと、そんなことを覚えています。10年間、日本うどん学会とのお付き合いが始まったわけで、おそらく日本うどん学会の役員の中では一番不真面目な役員の最右翼にいるかと思います。よろしくお願いします。

佃 それでは、上田先生、お願いします。

上田 上田でございます。私は生来非常に優柔不断な性格でございまして、私がこのうどん学会と関わるようになりましたのは、当時、三宅先生から、近いうちにうどん学会を設立したいんだがちょっと話を聞いてくれないか、という相談があつてからであります。私は仕事柄、専門の学会とか研究会等であればそれなりにすんなりと受け入れられるところもあるのですが、先生は、文字通りうどんについていろいろ研究をする学会だとおっしゃるのです。おもしろい学会だから先生も協力してくれませんか、というような話でございました、私その時、うどんについては全く素人の者がうどん学会に入って一体何ができるのかと、そんなことを思ったものでした。しかしながら、私も三宅先生とは、かれこれ20数年来、本当にお世話になっている間柄でございます。先生のこのような学会設立への大変熱い思いを聞きました時に、オリンピック精神ではありませんが、参加することに意義があるのではないかというような全くいい加減な気持ちで、私のような者でよかつたらということで、お引き受けをさせていただいた次第でございます。私は現在、徳島市にありますが、流通とかマーケティングをやっている関係で、こうした領域からこのうどん学会に少しでも関わっていくことができればと思っております。従いまして、今日のこのシンポジウムにつきましても、そのような観点から参加させていただければと考えております。どうぞよろしくお願いいたします。

佃 それでは、嶋田先生、お願いします。

嶋田 金沢の嶋田でございます。皆様、ようこそ金沢へお越しくださいました。金沢のことを少しご紹介します。金沢は「加賀百万石」の城下町として、前田利家公がおつくりになったところです。加賀藩は幕末の頃は実高180万石ということで、徳川家に次ぐ大きな石高だった訳ですが、金沢も江戸、大阪、京都に次いで日本で4番目に大きな町だったそうです。その後、どんどん周りの都市が大きくなりまして、今や人口47万で、そうたいしたこともない町になってしまいました。ただ、既にいろいろお回りになってお感じになったところがあるろうかと思ひますけれども、百万石の佇まいみたいなものがあちこちに残っている町かと思ひます。お楽しみいただけましたらと思ひます。金沢の話はそれぐらいにしまして、実は、この論客揃いの中で、なぜ私が入っているのかなと思ひ不思議に思っていたのですけれども、時間がなくなったら、「おまえ、やめろ」という意味で入っているのだろうなと、だんだん気がついたのですけれども、残念ながら私もしゃべる方でございます、少し、自分とうどんの関わりについてお話させていただきます。20歳頃の衝撃的な場面というのは、よく覚えているもので、いつまで経っても覚えていて何かのたびにフラッシュバックします。私は香川県高松にあります香川大学の経済学部の卒業生です。因みに、出身地は、このお隣の富山県の氷見市、金沢から車で一時間ぐらいで、氷見うどんの産地です。

私が香川大学に入りまして、岡山出身の鈴木先輩の勧めで、一緒に「旅館の布団の上げ下ろし」というアルバイトをしておりました。高松は観光地で、とりわけ修学旅行生がとて多いところでして一度に大勢やって来ます。それで、夜一気に布団を敷いて、また翌朝早く上げるというアルバイトがある訳です。フラッシュバックの話に戻りますけれども、ある朝、結構立派な大企業の支店等がある、高松の街の中心に旅館がありまして、そこの布団を上げた後に、「おまえにご馳走してやる、いつもアルバイトに付き合ってくれるから」ということで鈴木先輩が連れていってくれたところが製麺所でした。そんなのを見たのは、私は初めてでした。そこは、普通の家を大

きくしたようなところで、奥でうどんを作っていて、うどんを湯がくお湯が沸いて、出汁みたいなものも煮立っていました。そして何人かが、手前の粗末なテーブルでうどんを慌ただしくすすっていました。他に何もなかったところでした。これをこうやって食べろと言って、先輩がうどんを作ってくれました。そのうどんの美味しさと、湯気に差し込む朝日の美しさが今でも忘れられません。

その不思議な光景が私には忘れられないのです。ちょうど金沢だと香林坊とか、その南町のビジネス街みたいなのところに製麺所があるわけです。東京でいうと銀座とか大手町みたいなのところです。そこに何人も次々と人がやって来てモクモクとうどんを食べていく訳です。その光景がとても不思議で、その後もうどん食べる度に、何度もフラッシュバックします。あっ、これが讃岐なのだということが後々になっていろいろわかってくるのですけれども、そのときは、まだわからなくて本当に不思議なものに見えました。

話を飛ばしますけれども、10年前に新聞で三宅先生の日本うどん学会の立ち上げ記事を拝見しました。すぐお手紙を書きまして、実は私も讃岐で4年を過ごしたこういう者ですので学会には是非入れてくださいということで入会させて頂きました。

あれからもう10年経ったわけであります。私がずっとうどん学会に参加しているのは、やはりあの20歳ぐらいのその衝撃的な体験が、ベースになっているように思います。そんな訳で、これからもうずっと関わって行きたいと考えています。よろしくお願いします。

佃 では、記念講演をしてくださった三宅先生、このような多彩なメンバーを日本うどん学会に誘い、ひとつにまとめられたわけですが、設立当初は、どのように思われていたのですか。

三宅 はい、学会の役員をされている人たちが私の研究とビジネス上の仲間です。それゆえ、うどん学会設立のメンバーはなにがなんでもこの人たちに頼ろうと思いました。シンポに参加の先生方は、私に無理やり誘われたような言い方をされていますが、その通りです。私はこの人たちだったらうどん学会をなんとか支えてくれるのではないかと思います、無理をお願いした次第です。この10年間を振り返りますと、まさに、このお願いは文句なしの合格点でした。

佃 ありがとうございます。また、いろいろなお話を聞きたいと思います。学会誌も今は8号まで出て、毎回大体7タイトルの論文が蓄積されています。その中で今までにはなかったようなうどんの見方というのがあります。「うどんと文化」ということで、確か「うどん屋に菓」というようなお話もありました。例えば森貞先生の場合、「文学とうどん」というのを結び付けてみたりとかあるいは「うどんの効用」というものをつくってみたりとか、いろいろな切り口で研究されていますが、それも含め、あるいは全体的な学会誌も含めて、「うどんと文化」ということで、お話いただけたら有り難いと思います。

森貞 うどんと文化についてということですが、文化には、それぞれの地域の特性や地理的要因、自然環境や生活慣習、宗教、まつりごとなどの要因と、今、嶋田さんが話をされていた貧乏、つまり経済的、財政的な側面も無視できないと考えております。

地理的要因や自然環境としては、香川県は日本一面積が狭く、日本一雨量の少ない土地柄です。

しかしながら、一方では、雨量がすくなくれば知恵をだしてコメ作中心から麦中心へ、また、雨量が少ないということは、逆に日照時間が長くなる。日照時間が長いと塩田に向き、良質の塩が採れる。さらには、伊吹島にはこれまたうどんの出汁に最適な良質の鰯がとれる。うどんに必要な、小麦と塩と、出汁に必要なイリコの三点セットが揃えば自然にうどん文化が発展します。しかし、それだけでは、文化は進化しないと思います。二つ目の経済的要因も文化の進展に重要な役割を果たしていると考えております。

貧しければ貧しいなり文化が芽生えます。貧乏3点セットではありませんが、言葉もテロップも使わないで貧乏を現すには、まず、天井に裸電球を吊ります。これも煤で汚れたものもいいですね。その裸電球の真下には丸いちゃぶ台を置き、真ん中にうどんの入った井を置きます。このうどんは素うどんでなければなりません。エビ天やタコ天のトッピングが載っていれば贅沢感が出てしまいますから、素うどんでなければならないのです。この3点でかなり貧乏感を表現できるわけですが、さらに悲壮感を出そうとすれば、ちゃぶ台の周りに鼻を垂らした子供を座らせます。子供の数は5・6人、貧乏人の子沢山と言いますから、多い方がいいのです。そして、その傍らには、赤ん坊を背負った母親が子供たちの食べている素うどんを恨めしそうに眺めている。もっと悲壮感をだすには、煎餅布団、これも薄ければ薄い方がいいのですが、ここに今にも死にそうな爺様を寝かせておくと、もうこれで貧乏そのものは完璧に表現できております。つまり、うどんは貧乏を表現する一つの重要なファクターになっているのです。

ところが、ここ金沢は加賀百万石、とても裕福な藩でしたから、贅沢な悩みを抱えて文化が発達しましたよね。加賀の前田家は親藩でも譜代でもなく外様大名ですから、いつ幕府に楯突くか分からない。ですから、幕府は加賀藩に対して相当な畏怖や危惧をしているわけです。ご存じのように、人間が食べる一食分は、米約1合、150グラム、1年間では150キロ、つまり、大人が1年食べる米の量がだいたい1石ですから、加賀藩は簡単にいえば香川の住民100万人をすべて家臣に抱えることができるわけです。これは相当な脅威です。万一、加賀の財政を軍事費にでも使われたら幕府もたまったもんじゃない。逆に加賀藩も幕府からにらまれたくないから、文化工芸の伝承に矛先を振り向けたわけですよ。つまり、加賀の文化といえば輪島の漆や、金沢・山中の漆器といった伝統工芸や、お茶や和菓子といった優雅な文化が発達していったわけですが、そこへくると松山藩は僅か15万石です。えらい違いですよ。豊かでなければそれなりに違った文化が芽生えてきます。その一例がたらいうどんなんです。たらいうどんと言えば徳島と言われているんですが、私の住んでいる愛媛では、たらいうどんと言えば、小田なんです。私のカミサンはこの小田の生まれで、私たちが、祝い事や何かでカミサンの里を訪ねますと、決まったように、町長をしていた彼女の父親が今日のうどんの出汁が今までで一番よくできた、最高だ！などと言いくたびに、出汁の味を試しながら、今日の出汁が今までで最高の出来だと言うのです。ある時、この親父さんが、こんな話をされたのを今でもよく覚えています。この小田町は、松山藩にはいるか大洲藩に入るかで侃々諤々の議論をし、結局、松山藩が反対したために大洲藩にいれられ貧乏な町になった背景があります。松山藩は15万石、大洲藩は6万石しかありません。

大洲藩に入った小田町は、財政力指数が非常に低く、日常生活においても質素儉約をしなければなりません。そのため、ハレの日などの代表的な食べ物である酒、餅、赤飯それからお寿司や鯛などといった高価なものを客に振る舞うことができません。そこで、安価なたらいうどんを真っ先に客にだしますと、それで腹が太り、酒の量やその他の高価な食べ物の量を減らすことがで

きる、そういった話などをしてくれたのです。これなども一つの工夫であり、知恵であり、文化ではないかと思っております。

佃 ありがとうございます。1つだけ、小豆島にある「千本箸」とかいうのがありますが、たらいうどんの中に千本の箸が入るような話で、小豆島も貧しかったという気がします。

森貞 先般、NHKが新日本風土記で「うどん」を取り上げて放映しましたが、その前に、NHKから取材依頼がありまして、文人がうどんをハレとして扱っている作品はないかと言うのです。昨年、和歌山大学で発表した「漱石と饅頭」を読んでもくれたようで、少なくとも今まで私が調べた限りでは、文人がうどんをハレ扱いしているのは皆無と言っていい、漱石などは、吾輩は猫であるの中で、「饅頭は人間が食べるようなものじゃない、馬子が食べる物だ」などと言っているし、山頭火なども、うどんは米の代用食で、「うどんにでもするか」位にしか扱っていない。ましてやほとんどの作家が、貧乏三点セットで素うどん、かけうどんを利用している位だからと言いましたら、それ以後、NHKからは何の取材依頼も資料の請求もこなくなったのです。

ところが、先般放映された新日本風土記を見ましたら、香川県では新築、出産といったハレからお葬式といったケの領域までうどんが振る舞われるといった内容になっていたのです。これも事実ではありますが・・・

佃 上戸先生、いかがですか、文化という意味で。

上戸 貧乏県と言えば香川県、本当に貧乏な県なのです。香川県、それも高松を中心に3つに分ければ、東讃、中讃、西讃。西のほうで西讃というふうに言われています。愛媛県よりです。香川県は唯一、一級河川の土器川というのが丸亀を流れています。丸亀の土器川を挟んで高松の松平藩と丸亀京極とか、丸亀藩は何代も変わりました。それで丸亀から西へ行って、善通寺を越えると坂があります。鳥坂（とっさか）という坂があるのですが、その坂を越えると三豊方面、西讃地域。今では観音寺市と三豊市になっています。その三豊地域が一番西のはずれで、廃藩置県のときも愛媛の方へ売り飛ばされたり、こっちへ付いたり、あっちへ付いたりというような形がありました。その中で三宅先生も西讃の出身です。生まれが三豊の出身です。私も三豊の出身です。香川県は貧しい県、小さい県、日本で一番小さい県の一番西のはずれで生まれ育ちました。その西のはずれで生まれ育った代表が大平正芳元総理大臣、彼が讃岐を代表する政治家なのですが、今回の自民党の総裁選の中でも尊敬する政治家は大平元総理ですとかいうような人もいらっしゃいます。「讃岐うどんと文化」というようなことで言いますと、大平総理が総理に着任されたときに田園都市構想という政策を提唱されました。その原風景、原点が、おそらく香川県の西部、少年時代を過ごした西讃地域の残影が残っている、そんなところから田園都市構想が着想されたのだというようなことがよく言われています。大平総理が必ずお昼に食べるのは天ぷらうどんではなくて、かけうどんにバラ寿司、これが帰郷されたときの定番だったようなのです。1979年、昭和54年1月に施政方針演説で大平総理が「目指すべき社会と理念について」というようなことで、「戦後30年、都市化や近代合理主義に基づく物質文明が限界に来ている。経済中心の時代から文化重視の時代に今は至っている」というのを施政方針演説で述べられています。「これからは

文化の重視、人間性の回復を施策の基本理念に据え、田園都市構想の推進などを通じて公正で品格のある日本型福祉社会の建設に力をいたす方針であります」というふうに述べられています。こんなことを考えていますと、やはり、讃岐うどんの原風景を大平総理は文化の原点に置いてられたのかなというようなことで、あえて、「うどんと文化」ということについて、くっ付けてみました。

佃 ありがとうございます。讃岐を代表する大平総理のことと、うどんを結びつけたのだろーと思います。すみません、時間が押していますので、次のセクションに入らせていただきたいと思います。文化もさることながら、やはり、うどんがどれだけ売れたか、うどんがどれだけ進展しているかというのは、経営とか経済の関係があると思っています。この中で唯一真面目に商売をしているのが武林さんで、武林さんから、そのビジネスとうどんという点からお話いただけたらと思います。

武林 真面目にやっているかどうかは別として私も商売を始めて今の会社は 23 期目を迎えています。2 期目ぐらいから台湾、中国との直貿易をやろうということで、単身赴任と言ったらおかしいのですが、その当時の台湾に乗り込んで、中国へ乗り込んで、向こうで物をつくって、日本へ帰ってくるということをしていました。ただ最近はや高で、その差益というのも非常に高いのですが、如何せん、日本の消費が悪すぎるのです。ですから、いくら安くつくって持って帰っても、日本の国内ではなかなか消費ができないというのが昨今だと思っています。そういった中で付加価値を何とか付けようということで、15 年ほど前からムーミンとかピーターラビットの著作権を取り、付加価値を付けて商売をするというふうなことをしております。このムーミンとかピーターラビットというのが、先ほど少し言いました商標問題が讃岐うどんの商標問題と非常に敏感に絡んでおりまして、2006 年から台湾で商売をやっています樺島さん、彼と知り合って、「さぬきうどん土三寒六」ということで非常にいいのと、常に愛着のある土三寒六というものを使っているし、これは伸びるぞと思っていたら、ちょうど 2007 年 11 月 5 日に所属しておりますライオンズクラブが、向こうで提携しているライオンズクラブの記念行事で、仲間 10 人ぐらいと一緒にいったのです。当然、樺島氏のところで最後の日にうどんを食べて、じゃあ、帰ろう、頑張れよというふうなことを言っていて、それで帰ってきて 3 日目に樺島氏から電話がありました。これは、その当時に行った写真ですが、これは店内です。実は南僑社という会社から商標問題で即刻この商標を使うなという内容証明の郵便が 1 通届いたけれどもどうしようということで、それは、とにかく早く弁護士とかそういったところに相談しないとイケないよと。私も著作権の商売をしておりますので、商標問題というのは、その当時から中国大陆とか台湾の業者があらゆる商標を取っているわけです。青森から始まって仙台、函館。讃岐も当然取られているのかなと思っていたら、案の定、取られているということで。この分類が物販、飲食関係、あらゆる物で、それも漢字、ローマ字、ひらがな、そういったジャンルも全部抑えているわけです。とにかくロイヤリティーを払わないのだったら、さぬきうどんの「さぬき」を外せというのが向こうの申し入れだと。台湾は、こういう商標問題で違反をすると刑事事件になるのです。刑事事件になると国外退去もしくは即刻逮捕するというふうな非常にきつい制度があります、香川県と向こうの台湾の日本の窓口の協会、すぐにそういったところへ相談に行ったのです。そうしたら、これは、

みんな冷たいものです。そのときに特に香川県は非常に冷たかったです。これは民民の話だから官はタッチしないと。そういうのもおかしいのではないか。その年の2月には香川県から、讃岐を広めてくれという讃岐大使館という称号を台湾で初めて委嘱されているのです。真鍋知事もその内容証明が着く1日前かな、ちょうど激励に訪れているのです。これは樺島氏と真鍋知事のそのときの写真です。県に申し入れしてもそういう冷たい返事だったということで、どうしようかということがあったのですけれども。とにかく、あなたが頑張る気なら我々もいろいろ応援してやると、とにかく、あなた自身が頑張らないとこれはどうしようもないぞということで、彼は無効審判、そういうことは無効ですと、讃岐という地名は昔から台湾でも広く知れ渡っている地名だと。それと讃岐うどんの店も、その南僑社が取る前から、台湾にあったのです。その写真も、我々も調べたら、こういうのが出てきました。その南僑社が10年ほど前に、商標登録する前から讃岐うどんの店は台湾の百貨店にあったのです。これを証拠書類として台湾当局の知財局というところですけれども、そこへ提出して無効審判を起こしたのです。それから、1審、2審、3審がこの前終わりました。全部勝訴です。多分、今月末もしくは10月の初めぐらいまでに向こうが異議の申し立てをしないということであれば、これで結審します。ということは樺島氏の裁判での勝ちということで、「さぬき」、「さぬきうどん」というものが、樺島氏だけが使えるのではなくて誰が使ってもいいという無効審判だったものですから、これは非常に画期的なことではないかなと思います。その途中2008年5月には佃会長と私と地元の防衛庁長官をしておりました大野功統衆議院議員、地元の県議3人で、台湾の日本大使館、そこのトップ許代表にそういうことに対して便宜を図ってくださいという申し入れをしました。うどんとビジネスという絡みで、私がやっている商標、著作権とも共有した問題でした。今後も商標問題は非常に重要な問題ではないのかなというふうに思います。以上です。

佃 ありがとうございます。商標問題については2007年の学会誌でも、讃岐うどんという中で取り上げて論文も出たりしており、1つ、ビジネスの中で物を売っていくための大事なキーワードになると思ったりしております。上田先生、ビジネスマーケティング、地域おこしのビジネスなども含めて、ご意見をいただけたらと思います。

上田 「うどんとビジネス或いは地域おこしについて」ということですが、先ほど自己紹介の時に申しましたように、自分がやっている領域の問題からこういうことを考えてみますと、まず、うどんをビジネスと考える以上は、どうしても売上を上げると同時に利益を上げていかなければいけないということです。そのためには、売れるための効果的な仕組みをどうつくるかということが問題になるのですが、それはすなわち、顧客満足をいかに達成していくかということになるのです。お客さんが満足すれば、必然的に売上も上がっていく、ただその時に、技術とか商品が優れていればいつでもコンスタントに売上が伸びていくかというと、残念ながらそうはうまくいきません。これがビジネスの世界でよく陥る落とし穴といわれるものです。

例えば、讃岐うどんは麺にコシがあるとか、或いは安くて、早くて、美味しいというようなキャッチフレーズが使われてその特長が指摘されておりますが、こうした特長は、一般的にどのような県にもあるうどん店としてのプラスのイメージだと思うのです。ところが、讃岐にはそれ以外に、他県とは明確に違う差別化がされていると思っております。どういうことかと申しますと、

まず一点目は、讃岐には「一般店」とか「セルフ店」、「製麺所」というようなうどん店のバリエーションがあるということです。そしてこれらのうどん店では、ご承知のように手打ちうどんの他に、「バラ寿司」とか「おにぎり」「おでん」「天ぷら」等が置かれており、栄養面からもうどん料理が楽しめるということです。二点目は、地図にも出ていない、或いはうどんの看板も掛かっていないような怪しいうどん屋さんが何軒もあり、まさに顧客の心理を巧みについたうどんビジネスが展開されている点であります。そこで、これをマーケティングの面から見ますと、讃岐では「製品の差別化」、「事業の差別化」、そして「地域的差別化」がきちっとされているのです。このように類例のない「うどん市場」、「うどん文化」はまさに貴重であり、これからのビジネスには極めて重要な要素となりうるのではないかと考えております。

経営学者 P. F. ドラッガーが『現代の経営』（1954 年）の中で、製造業者というのは 2 つの製造作業に従事していると言っています

1 つは「物の製造」、他の 1 つは「顧客の製造」であります。お客さんを作り出していく努力をしなければ物は売れない、ということが言われて久しいのですが、讃岐うどんのケースは先ほど申しましたように、他県との差別化を図ることにより、見事に顧客の製造に成功している事例ではないかと思えます。

ところで資料を見ますと、香川県の 2005 年のうどん用小麦粉の消費量は約 5 万トンであります。その時同年の全国のうどん用小麦粉の消費量は約 24 万トンですから、香川 1 県でほぼ 20 % のうどん用小麦粉を使用しているということになります。香川の人口は約 100 万人弱ですから、全国の総人口からみれば 1 % にも満たない香川県が、うどん用小麦粉の使用量では全国の 20 % を占めている。この数字がどれほど大きいかということを改めて思い知らされるのであります。話は変わりますが、最近が高齢化が進んでおり、健康に対する関心はかなり強くなっております。学会誌第 6 号の石崎さん、数納さん等 4 人の論文や、朝日生命四国支社のアンケート調査(2007 年)によりますと、うどんの消費量は高齢者になるほど高くなっております。よって、うどんは高齢者に好まれる食品ともいえるようです。またこの頃、「食の外部化」ということも注目されており、これからますます高齢化する社会を中心に中食が進行する可能性が高いと思われます。従って、今以上に調理麺あるいはセット麺等の研究・開発というものが必要になるかも知れません。これからは、麺とか、スープ、具材、薬味、これらすべてを同時に位置付けて品揃えし、消費者が買いやすいように並べ、個々の消費者が選ぶ形にして販売していく。そして、従来の麺売場ではなく、麺を主体にした惣菜売場、そんな視点も必要なのかも知れません。

もう 1 点、「地域おこし・まちづくり」について一言触れさせていただきたいと思えます。9 月 1 日から 10 月 31 日まで「人生、いろどり」という映画が上映されております。この映画は徳島県の山間部、上勝町が舞台になっている実話なのですが、人口が大変少なく、高齢化が進む典型的な過疎地上勝町で奇跡が起こるのです。それは、1 人の農協職員が、この山で採れる葉っぱを料理のつまモノとして販売することを発案。70 代、80 代の女性を主戦力に事業を起こした結果、年商 2 億円以上を稼ぎ出すビッグビジネスに成長、町は潤いを取り戻し、人口増加を記録するまでに変貌を遂げたという物語です。興味のある方は是非ご覧いただきたいと思いますが、この葉っぱビジネスによる地域おこしの成功事例を麺に置き換えてみたらどうでしょう。

最近地域おこしの一環として「B 級グルメ」という言葉が注目されていますが、その主役の 1 つは麺であります。私たちの生活にとって麺食が注目され、麺の消費がそれだけ多いということ

は、それがすでに食文化として受け入れられていることを意味していると思います。

地域を活性化するという事は、持続可能な地域を作るということですが、地域社会の持続的発展には文化の持っている多様性はとても大事な要素であります。

日本うどん学会が学会たるゆえんはまさにこの点にあり、こうした多様な面からアプローチする麺文化の伝承にあるのです。

近年私の住んでいる徳島県においても、徳島ラーメンがブームとなり、麺文化が少し注目されるようになってきました。本県には4大麺といわれる徳島ラーメン、半田ソーメン、たらいうどん、祖谷そばがあり、それ以外にも鳴ちゆるうどん、もち麦うどん、洋蘭麺、小松島中華等多様な麺文化があります。従って、本県は全国的にも珍しい麺どころではないかと思っております。しかし、讃岐の地に800~900軒のうどん店があり、それぞれがそれぞれの姿で経営し、地域の活性化に多大な貢献をしている、そのような讃岐ブランドに比べると、本県のこれらの麺は今一つメジャーにはなり得ておらず、徳島ラーメンを除いて地域ブランドとしてのポジショニングは総じて低いのが現状であります。

地域おこしとかまちづくりということを考えるとき、注目すべき点は、もともとある素材を見直してみるということ、すなわち、全く新しいものを生み出すのではなく、従来からあるものに付加価値をつけるという発想が大切でないかと思えます。なぜなら香川のうどんだって、うどん屋は昔から存在していたわけです。そのうどん屋さん、先ほども申したように、他府県にはない珍しいうどん店の経営方法とか、マスコミを通じたPR活動、或いはお客さんに対する愛情等、さまざまな付加価値をつけていくことによって成功しているのです。よって、本県もこうしたことを参考に工夫していけば、香川に匹敵するような形で成長できるのではないかと思っております。以上です。

佃 ありがとうございます。地域おこしというのが出てきましたが、今日も新聞社の方々から、「どうして金沢で、うどん学会なのですか」というお話をされました。今回の第10回の学会では大変お世話になりました、嶋田さん、この金沢とか、氷見とか、いろいろなうどんがあるみたいですけども、それと地域おこしというのはどうなのでしょう。

嶋田 氷見うどんの方は富山県ではありますが、元々は加賀藩が御用達として庇護して来て、250年の歴史を持っています、既に定着しております。北陸では3大うどんと言うと、讃岐うどん、稲庭うどん、氷見うどんということになります。ところが、全国的に見ると3番目は水沢うどんとか、九州では五島うどんとか言う話があって、それぞれ3つ目にはいろいろあるようです。氷見うどんは10社足らずありますが、商標権の問題がありまして5、6年前に裁判沙汰になりました。結果「氷見うどん」は単独の商標登録となり、地域ブランド名として使いづらくなりました。別な話になりますが、先日、私は伊香保温泉に行って来ましたが、不思議なことにあの伊香保温泉で近くの水沢うどんが食べられないのです(買えますが・・)。次回は高崎開催とのことで、是非、水沢うどんの群馬での取り扱い教えて頂けたらと思います。地域にはいろいろ難しい問題がありそうですね。

佃 もう1つ、今回、うどんがパンフレットで出ていますけれども。

嶋田 石川県では小松市挙げて「小松うどん」というものに大変力を入れています。小松市は金沢の南の方にあります。小松うどんのこのパンフレットを今日はお手元にお出ししていると思います。松尾芭蕉が奥の細道で、江戸深川から出発して東北の方へ行って、越後の方を周って、金沢を経由して、南加賀の温泉郷へ行きました。そこへ乾麺の小松うどんを弟子たちが持って来て、芭蕉がそれを食べたろうまかったと言うことに由来しています。いろいろな商標的な問題等があったのですが、小松うどんというもののルールを市を挙げてつくりました。JR小松駅を降りていただければ、小松うどんの旗が林立しており、すぐ食べられるようになっています。

佃 ありがとうございます。3つのテーマに分けて、文化、経営・経済、地域おこしということでお話いただきましたが、本学会はこれから次の10年にかけて、きちんとした学会活動をしていかなければいけないと思っていますが、三宅先生、どうですか、今日の発表を聞いて。

三宅 先生方は文化の問題、市場の問題等をそれぞれの立場で論じられ、的を射た発言をしていると思います。それぞれの先生方とは視点は違いますが、この10年間に学会が果たした役割を私なりにまとめますと。日本うどん学会ができた時、ほとんどすべてのマスメディアが取り上げてくれました。田舎の名もない学会の誕生を大新聞、大テレビ局が取りあげてくれたということは、ある意味、うどん学会を認知し、信用した上でニュース性ありと踏んだのでしょう。うどんブームと相まってうどんに関するニュースや学会活動の記事を何度も目にする市民は間接的と言うか、否応なしと言うか、いつのまにかうどんに関心を示すことになります。それにともない、うどんそのものに好感を持つ市民が増え、それがうどん市場の一層の活性化に一役買ったのではないのでしょうか。マスメディアに取りあげられることによって、うどんそのものが絶対的価値を高めたと思います。それはどういうことかと言うと、もともとうどんはいろいろな意味でランクが高い食べ物とは言えません。それがさぬきうどんの場合、戦後の何回かのブームを経て、うどんの品質、味の向上、洒落たレシピの開発、衛生面の向上等、うどんそのもののブランド価値を高めた、つまり絶対的価値が非常に高まったということです。二つ目は、学会ができたこと等によって、頻繁にメディアが取りあげられることでうどん自体の相対的価値が高まったことです。これはどういうことかと言うと、他の食べ物と比べ、うどんの評価が高くなったことです。このことはラーメンも同じです。他の食べ物に比べ、ラーメンが頻繁に脚光を浴びるのは二つの価値が高まったからです。今日のさぬきうどん市場活性化の要因のひとつはうどんの絶対的価値と相対的価値が高まったことだと思います。この高まりが、新たなうどん文化を作っていくのではないのでしょうか。品質を高め、ブランド価値を高めていくことによって、これまでとは一味違う文化が形成されていくと思います。この価値をどう数値化し、科学的にするか、われわれ学会に与えられた課題のひとつだと私は思います。どのような切り口でもかまいません。それぞれの思いをぶつけていけば、学会のこれからの10年はきっと大丈夫です。

嶋田 佃先生、今日昼のNHKテレビのニュースで、このうどん学会の様子が流れました。ちなみに、私、会長の後ろに居ましたので、私の顔も映っていたということで、身内から報告があった次第です。

三宅 うどんのブランド価値の数値化とは違いますが、先ほど、パブリシティとしての報道は社会が認めてくれ、良いように世論が形成されると申し上げたことの、私が体験した実証を二つ申し上げておきます。一つは、学会立ち上げに応援をいただいた（株）麺通団P&Mの売上高ですが、新宿で営業するうどん店のことを東京のテレビ局が話題のひとつとして取りあげてくれると、翌日の売上高は普段の日の2倍近くなることもありました。二つ目はうどん学会事務局も新宿のうどん店と同じ体験をしています。うどん学会のことをマスメディアが取り上げてくれると、日本うどん学会事務局への問い合わせも倍増し、学会入会者も増えるということが1年近く続きました。これは、新聞・雑誌が記事として掲載、テレビ局が放映しますと、市民はその情報を信用し、購買や入会に向かう傾向が強くなるということです。「恐るべきマスメディアの力」を実感しました。このように考えると、学会繁栄の秘訣はマスメディアが握っているとも言えます。この説で言えば、本大会でメディアデビューされた嶋田先生、明日から金沢市周辺での注目度はきっと高まるでしょうね。

嶋田 今日は3社来ました。明日、楽しみにしてください。

佃 はい、ありがとうございます。時間があまりないですが、どうしてもこれだけ言っておきたいという方は？

武林 ちょっと言い忘れたことがありますして、先ほど上田先生がB級グルメの話をしておりましたけれども、私も4年ほど前から、うどん学会に刺激されまして、これは多度津鍋ホルうどんというものです。これは昭和30年代に多度津の町がJR、元の国鉄の四国工場がありまして、その四国工場の職員さんを対象にした一杯飲み屋がありまして、そこでホルモン鍋をやっていたのです。そして、最後にうどんを入れて非常に好評だったというのを再現して、4年前からB級グルメの大会にいろいろと参戦しております。今日も地元香川でやっておりますし、11月3、4日は、香川の満濃公園、国営の満濃公園でB級グルメの大会をします。45チームほど集まります、第2回大会です。10月21、22日はアイビーリーグの全国大会が小倉であります。これは30、40万人が来るのではないのかなということで、これは、まちおこしに非常に繋がります。我々が多度津鍋ホルうどんに目を着けてやったのは、多度津という町をもう一回見直そうという熱き心であって、私の仕事とはほとんど関係ないのですけれども、先ほどの商標問題が絡んではいけないので、多度津鍋ホルうどんという商標を取りました。それで、スケベ心を出して多度津鍋ホルうどんの商品化もして6月から発売しております。夏場は非常に苦戦しておりますけれども、秋口からは日本うどん学会の推奨とはいきませんが、もう一度、再発売するということです。

嶋田 中国で商標登録しなくてもいいのですか。

武林 中国では物真似されてもいいと思っておりますので、非常に言葉足らずで申し訳ございませんが、地域のまちおこしと、こういう麺、これは馴染みがあるのではないかなと思っています。ちなみに四国のB級グルメのチームは全部で60団体ぐらいです。その団体で、ご当地グルメの連携協議会というものをつくっております。うどん学会の会員であります内海武彦先生、昨日は来

ていたのですけれども、今日は所用があって来てないのですけれども、先生が議長をやって、私が支部長をしております。これは、うどん学会があって、アイビーリーグもしくはB級グルメというふうな位置付けができていったのではないかなと思います。ちなみにアイビーリーグの会長の渡辺さんというのは、富士宮の焼きそば学会の会長です。この方は、うどん学会の理事もされております。非常に縁がある団体だと思っております。以上です。

佃 他にありますか。

森貞 「これまでの10年」については、皆さん触れられましたが、「これからの10年には、まだ誰も言われておりませんので、少し時間があるようですから、喋らせていただきます。

昨年和歌山大学の全国大会では大阪の高校生グループが研究発表をしてくれましたし、今回は、高崎経済大学の院生の上原さんが素晴らしい発表をしてくれました。これからは、こうした若い方達がどんどんこの学会を踏み台にして伸びていって欲しいと思いますし、今朝ほどの三宅先生の記念講演でも話されていまして、この学会も日本に止まらず、国際的なレベルで活動できるような正にインターナショナルな学会になるよう切に願っているところです。

佃 はい、ありがとうございました。あと、残された4分を私にいただきたいと思います。1つ大事な話がありまして、うどんというのは、中国から小麦が入ってきて、古くから日本のいろいろな人たちにより、口の中に入ってきたものであろうと思います。小麦文化には大変懐かしいようなものもあります。そのうどんが新たに顔を変えて、形を変えて、いろいろなところで動いていくわけです。1つは、商標問題のようなものから、あるいはビジネスの中での展開、いろいろなことがあります。少なくとも、そばとか、うどんは日本の心がある食べ物と思います。この日本がどのようにしてこれから文化を育んでいくのか、あるいはどのようにして経済成長をしていくのかという中で、うどんというものがこれからの1つのテーマになるかと思ったりしています。特に三宅先生の言われるようにジャパン・ヌードル、うどんを世界にどのように認知させていくのかというのも、これからの我々学会員の仕事だと思っておりますので、是非、学会の皆さん、発表するのは、ちょっとしんどいかなと思われる方でも、学会誌がありますので、それを読んで、うどんというのは、こういうふうな歴史があるのですよ、あるいは、うどんというのは、こういうふう健康にいいのですよと、多面的なものから、うどん好きあるいはうどん博士をたくさんつくっていくことによって、より学会が広まっていくと思っています。そして、もう1つは、有り難いことに日本うどん学会を開催すると、いろいろなマスコミの方が来るのです。これは多分、この学会名称のすげさだろうと思うのです。日本うどん学会だから来るので、ただ単にそば学会なら来ないと思うのです。日本うどん学会という名称がこの日本の中で認知されてきているし、そして、来られた方が少しでも、この学会に行き、いろいろな事を知り教えていくというような形で広めていくこと、それが大事だと思っています。そして、それが新しい会員に結びつき、会員組織が大きくなるというのも日本うどん学会には大切なことではないかと私は思っています。また、もう1つは、うどんは小麦という材料からできており、先ほどもありましたように、B級グルメの会であるとか、粉もん学会であるとか、いろいろな小麦関係のところとの連携をした学会活動もこれから必要なのかもしれません。そういう意味では日本の小麦文化を

継承するトップとして、これからも日本うどん学会がリードしていければいいと感じています。そのためにも、まずは会員の皆さん方が学会誌にいろいろと掲載して、たくさんの情報をいただけること、そして、そこにいらっしゃる副会長をはじめ、三宅先生も含め幹部の方にしっかり引っ張っていただくことが一番有り難いことかと思っています。ちょうど時間となりました。どうもありがとうございました。(拍手)

山野 話をしていたら尽きない議論だろうと思います。また、ご意見・ご要望をお寄せいただけたらと思います。本日は、日本うどん学会の今後の活動のあり方について大変に示唆に富んだ内容であり大変興味深いお話でした。皆様、今一度、先生方に大きな拍手をお願いしたいと思います。ありがとうございました。(拍手)

総 会 報 告

- 日 時 平成24年9月16日(日) 11時45分～12時15分
会 場 近江町交流プラザ 集会室(近江町いちば館4階 まなびい広場)
議 題 審議事項
- (1) 平成23年度活動報告ならびに収支決算報告が承認された
 - (2) 平成24年度活動計画ならびに収支予算案が承認された
 - (3) 新入会員が承認された
 - ①正会員 20名
 - ②賛助会員 1社
 - (4) 退会者3名(正会員3名)が承認された(会則第10条による)
 - (5) 次回(第11回)大会の開催を以下の通りとすることが承認された
 - 開催日 平成25年9月15日(日曜日)
 - 場 所 群馬県
- 報告事項
なし

以上／事務局 高塚 記

日本うどん学会 役員名簿

会 長	佃 昌道 (高松大学)
副会長	武林 正樹 (株式会社セント・レディス)
〃	森貞 俊二 (松山東雲短期大学名誉教授)
〃	上戸 文洋 (株式会社せとうち福祉サービス)
理 事	三宅 耕三 (沖縄女子短期大学)
〃	石塚 哉史 (弘前大学)
〃	上田 喜博 (四国大学)
〃	奥山 忠政 (並木学院高等学校松山学習センター)
〃	森 敏彰 (讃岐ら一めん はまんど)
〃	山崎 泉 (株式会社長崎五島うどん)
〃	山野 明男 (愛知学院大学)
〃	渡辺 英彦 (富士宮やきそば学会)
監 事	津村 哲司 (大学講師)
〃	山下 恭司 (山下会計事務所)
評議員	崎 洋之 (うどんツアー社)
〃	嶋田 昭正 (元 日本生命保険相互会社)
〃	田中 俊男 (雇用・能力開発機構雇友会)
〃	出口 竜也 (和歌山大学)
〃	松井 隆 (おいしこく株式会社)

※筆頭理事を除く理事名、監事名、評議員名は五十音順による

(平成 24 年 9 月 16 日付)

「日本うどん学会」 会則

(名 称)

第1条 本会は日本うどん学会（Japan Udon Association）と称する。

(目 的)

第2条 本会はうどんをはじめとする麺文化の学際的研究の発展向上のため、さまざまな分野の研究者・実務家が交流し、貢献することを目的とする。

(事 業)

第3条 本会は前条の目的を達成するために次の事業を行なう。

- (1) 大会および研究会の開催
- (2) 年報およびその他の印刷物
- (3) 本会の目的に資するための国際交流
- (4) その他本会の目的達成に必要な事業

(事務局)

第4条 本会の事務局は別に定めるところにおく。

(部 会)

第5条 本会は必要な地域に部会を設けることができる。部会の設置および廃止は理事会および総会の承認を経て行なう。部会の組織および運営に関する細則は別に定める。

(会 員)

第6条 本会は、うどんに関心を有し、かつ学際的・業際的な研究交流を志向する者を会員とする。

第7条 会員は次の2種類とする。

- (1) 正会員
大学・短期大学等の教育機関又は企業等にあつて、うどんをはじめとする麺文化に関する研究に関心のある者。
- (2) 賛助会員
本会の目的に賛同し、本会の事業に協力する者。

第8条 会費の年額は次のとおりとする。

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

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

第9条 本会に入会しようとする者は正会員1名の推薦を受け「入会申込書」を本会に提出する。なお、入会の審査は理事会が行い、決定する。

(退 会)

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

(役 員)

第11条 本会に次の役員をおく。

- (1) 会 長： 1名
- (2) 副会長： 3名以内
- (3) 理 事：20名以内
- (4) 監 事： 2名以内
- (5) 評議員：10名以内

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。

2、改正は平成19年9月16日から実施する。

〈本部事務局〉

〒761-0194 香川県高松市春日町960

高松大学 高 塚 ・ 佃 研究室

TEL : 087-841-3255 FAX : 087-841-3023

うどん・そば・ラーメン・焼そばなど、めん類の研究者・事業者・
愛好者のご入会を歓迎します。

事務局までお気軽にお問い合わせください。

巻末の「入会申込書」で直接お申し込みいただいてもけっこうです。



麺の匠・讃岐の匠（麺類製造・販売）

株式会社 讃匠

代表取締役社長 藤 井 薫

〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁37番4-3F

TEL 0120-340-208

<http://www.men-orosi.com/>

麺通販の亀城庵HPは <http://www.kijoan.com/>

昔なつかし

さぬき多度津のご当地B級グルメ **多度津 鍋ホルうどん** 発売元

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

代表取締役社長 武林正樹

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

<http://www.stladys.com>



お祝い事に、御歳暮に

紅白の **さぬきうどん** をどうぞ。

株式会社

めりけんや

お得な情報は

めりけんや

検 索





本物が此処に在る 伝統を今に受け継ぐ五島手延うどん

株式会社 長崎五島うどん

代表取締役社長 山 崎 泉

〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷578番地24

TEL 0959-42-1560

<http://www.510udon.com>

「最高金賞」品質の讃岐うどんをどうぞ

大庄屋株式会社

代表取締役社長 楠木 哲雄

〒766-0001 香川県仲多度郡琴平町 1223-9

TEL 0210-00-2656

<http://www.osyoya.com>

さぬきの地で小麦を挽いて110年—

『伝承の技術』と『現代の感性』で

うどんの食感・食味を極める。

さぬきの製粉会社 ～創業明治35年～

吉原食糧(株)

E-mail: planet@flour-net.com

〒762-0012 香川県坂出市林田町4285-152

TEL:0877-47-2030 FAX:0877-47-1910

お気軽にお問い合わせください。

2008年度 ハイブリッド小麦粉
食品産業技術功労賞受賞



「讃岐プレミアム」
ASWと香川県産小麦「さぬきの夢」の優れた特性を融合。



「讃岐・白鳳」
地元香川の繁華店で大きな支持を頂いている讃岐うどん用代表的銘柄当出。

※ 入会順に掲載しています。

日本うどん学会

第11回 全国大会予告

第11回全国大会の概要は以下のとおりです。

日	時	平成25年9月15日（日曜日）
場	所	群馬県
テ	ー	マ
プログラム（予定）		（1）総会 （2）基調講演 （3）研究発表

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

事務局からのお知らせとお願い

- （1）今年度の年会費をお納めいただいていない会員がいらっしゃいます。事務処理の円滑化および再度にわたる督促の経費節減のため、速やかな会費納入にご協力くださいますようお願い申し上げます。

郵便振替口座番号	01680-4-75303
加入者名	日本うどん学会

- （2）勤務先、ご自宅の住所、E-mail 等が変更になった場合は、至急、本部事務局まで、FAXあるいはメールでお知らせください。

編集委員 森貞 俊二（委員長）
上田 喜博
上戸 文洋
武林 正樹
三宅 耕三

※委員長を除き、五十音順による。

日本うどん学会

編集・発行人 佃 昌道

2012 年 12 月 15 日発行

<本部事務局>

〒761-0194

香川県高松市春日町 960

高松大学・高松短期大学 高塚・佃研究室

TEL : (087) 841-3255 (代)

FAX : (087) 841-3023

印刷 株式会社美巧社
香川県高松市多賀町 1-8-10
TEL : (087) 833-5811