

第12号

日本うどん学会誌

うどん道

Dec., 2015

日本うどん学会

since 2003

Japan Udon Association

目 次

〈統一テーマ〉 知られざる麺処 阿波の国～いろいろな麺・面～

ご挨拶 「第13回全国大会を振り返って」(会長 佃 昌道)	1
第13回全国大会プログラム概要	2
〈基調講演〉	
「麺王国 “四国・徳島” の魅力」	3
坂田 千代子氏(株式会社あわわ 会長)	
〈町おこし麺事例①ブランド・ランドなると編〉	
「鳴門のちゅるちゅるうどん探訪記」	16
中野 晃治氏(「鳴ちゅる」うどんの名付け親)	
〈町おこし麺事例②ブランド・ランドどなり編〉	
「“御所のたらいうどん” と阿波小麦の歴史」	21
春名 尚子氏(阿波市観光協会)	
〈研究報告〉	
(1)「インターネット調査による伝統的粉食文化の地域内分布の分析」	30
畦地 真太郎(朝日大学経営学部)	
(2)「徳島のうどん食事情」	49
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)	
(3)「漱石と饅頭 その2」	58
森貞 俊二(松山東雲短期大学 名誉教授)	
〈世相点描〉	
「食品表示法の施行に伴う表示の変更点」	63
津村 哲司(岡山学院大学人間生活学部)	
総会報告	69
役員名簿	70
会則	71
賛助会員	74
第14回全国大会予告	76

ご 挨拶

第 13 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 12 号の発刊となりました。今回は、基調講演、町おこし麵事例 2 編、研究報告 3 編、世相点描の 7 編の掲載となりました。ご多忙中にも関わらず、基調講演の講師をお引き受けくださった株式会社あわわの坂田会長や町おこし麵事例のご報告をしてくださった中野様をはじめ鈴田、春名様に心からお礼を申し上げます。また、日頃の研究の成果をご発表くださった皆様と世相点描として「食品表示法施行に伴う表示の変更点」を発表していただいた津村先生にも併せてお礼を申し上げます。

今年の日本うどん学会第 13 回全国大会は、9 月 13 日（日）に「知られざる麵処 阿波の国～いろいろな麵・面～」を統一テーマに掲げ、四国大学交流プラザのフォーラムホールで開催されました。徳島駅に近く、施設・設備も充実したこの交流プラザでの開催もこれで 2 回目になります。

徳島と言えば、即、阿波踊りが脳裏をかすめますが、最近では鳴るちゆるうどんに徳島ラーメンなども脚光を浴びておりますし、祖谷そばやたらいうどんなども捨てたものじゃありません。そんなご当地で、県内外から 70 名の参加者にお越しいただき、盛会裏のうちに第 13 回全国大会の幕を降ろすことができましたのも、開催を快くお引き受けくださいました四国大学の上田喜博先生や植田和美先生をはじめ、事務局の皆様や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ております。当学会を代表いたしまして改めて心からお礼を申し上げます。誠にありがとうございました。

「讃岐男に阿波女、伊予の学者に土佐の高知は鬼侍」。次回は、平成 28 年 9 月 11 日（日）に、その伊予は松山で開催されることがすでに決まっております。学会終了後には、漱石の「坊ちゃん」が湯舟の中で泳いだという道後温泉の湯浴みも兼ねて、多くの皆様に参加されますことを心よりお待ちしております。統一テーマは、「伊予の麵もうまいぞな！ 麵ものがたり、いよいよぞなもし！」。詳細は改めてご案内申し上げますが、多くの会員の皆様の研究発表ならびにご参加を心より期待いたしております。

平成 27 年 11 月吉日 研究室にて

第 13 回全国大会プログラム概要

日 時 平成 27 年 9 月 13 日 (日)
場 所 四国大学交流プラザ 5F フォーラムホール
(徳島市寺島本町西 2 丁目 35-8)
統一テーマ 「知られざる麺処 阿波の国～いろいろな麺・面～」

【プログラム】(敬称略)

開 会 宣 言 佃 昌道 (会長)

〈基調講演〉

「麺王国 “四国・徳島” の魅力」
坂田 千代子氏 (株式会社あわわ 会長)

〈町おこし麺事例①ブランド・ランドなると編〉

「鳴門のちゅるちゅるうどん探訪記」
中野 晃治氏 (「鳴ちゅる」の名付け親)

〈町おこし麺事例②ブランド・ランドどなり編〉

「御所のたらいうどんと阿波市の小麦」
鈴田 孝志氏 (土成 21 世紀村づくり塾、元土成町役場職員)
春名 尚子氏 (阿波市観光協会)

〈日本うどん学会総会〉

〈研究報告〉(敬称略)

- (1) 「インターネット調査による伝統的粉食文化の地域内分布の分析」
畦地 真太郎 (朝日大学)
- (2) 「徳島のうどん食事情」
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)
- (3) 「漱石と饅頭 その 2」
森貞 俊二 (松山東雲短期大学 名誉教授)

〈世相点描〉

「食品表示法施行に伴う表示の変更点」
津村 哲司 (岡山学院大学)

閉 会 挨拶 佃 昌道 (会長)

麺王国 “四国・徳島” の魅力

坂田 千代子（株式会社あわわ 会長）

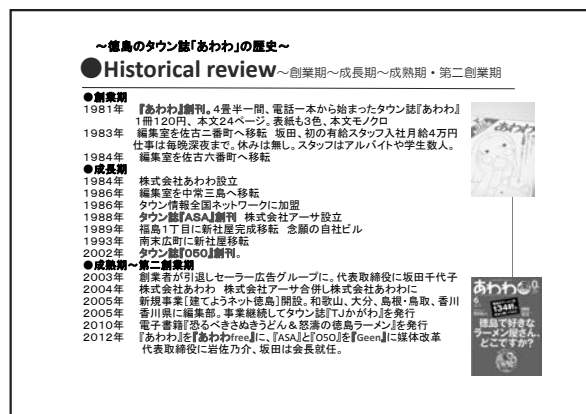
みなさん、おはようございます。ただいまご紹介いただきました株式会社あわわの坂田千代子でございます。本日はようこそ、全国各地から徳島へいらっしゃいました。大歓迎でございます。そして日本うどん学会徳島での大会の開催おめでとうございます。

さて、私はこの「日本うどん学会」の基調講演にご指名いただきましたことを大変光栄に思っております。また大変僥越に感じておりますが、微力ではありますが力いっぱいお話しさせていただきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

みなさんは「あわわ」って何だろうと不思議に思っておられると思いますので、ここで自己紹介させていただきます。



このような、月刊のタウン情報誌「あわわ free」と「ジーン」の2誌の発行の仕事をメインとしています。「徳島を元気にする！」をミッションとし、地域情報を掲載したタウン誌を発行することにより、地元がより面白く元気になって活性化できればいいと思っています。

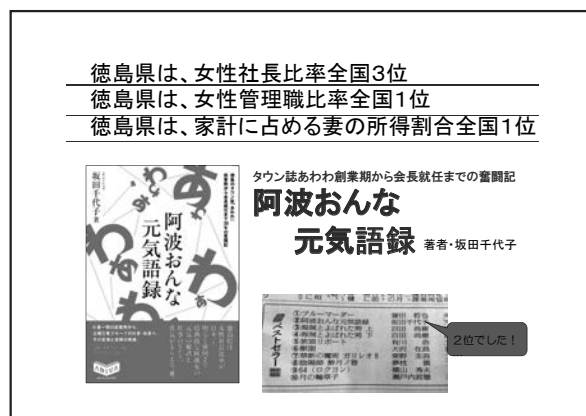


これは簡単な歴史ですが、私は33年前、タウン誌あわわの創業期から雑誌作りをしていて、現在は会長職をしております。全国から集まっていた皆様の地元にもタウン誌があると思いますが、わたしたちは「タウン情報全国ネットワーク」という組織で結ばれており、常に集まって一緒に事業をしています。私はタウン情報全国ネットワークの副理事長もさせていただいています。

私は、タウン情報誌の編集・出版を通して、徳島の街の変遷を目の当たりにしてきました。

そして、徳島といえば女性が元気な県でもあります。「女性の社長比率全国3位」実は、昨年までは1位ということでも有名でした。「女性の管理職比率全国1位」そして「家計に占める妻の所得割合全国1位」つまり、女性が活動的でよく働く徳島県であるということなんですけれど、働く女性を温かく見守る男性がやさしい県でもある、といえると思います。

私は、3年前社長から会長になったとき、このような「阿波おんな元気語録」という、自伝の本も出版しました。



それでは基調講演ということで、タイトルは「麺王国・四国徳島の魅力」としてお話しさせていただきます。地元タウン誌の立場ですから、お店の情報とともに、徳島で愛されている麺類、うどんについて紹介いたします。

麺王国・四国徳島の魅力

徳島で愛されている
麺類、うどんについて
徳島のタウン誌の立場から
お店情報とともに紹介します。

私たちは長年、タウン情報誌を出版していますが、過去の特集を見てみますと、年に一度以上は徳島ラーメンやうどん・そばの特集をしています。そういうことを考えても、徳島県は本当に麺好きの県だと思います。何故なら、編集者は一冊でも売れる本を作ろうとしてその月の特集を組みますので、読者の関心が高くないと特集にすることはありません。麺好きの人が多いためこそ、雑誌を買ってくれるということで特集にしていることになります。

この度、うどんに関するアンケートを取ってみました。わずかな期間で試してみましたが、あっという間に多くの方、総数143人に答えていただくことができて、答えていただいた方の職種も、偏らないように少しずつ様々な分野の会社で働くみなさんから集めてみました。

アンケート結果については、これから見ていただきますが、驚きや意外性もありつつ、当然かもしれないと思う部分があり、多くの気づきもあり今後の参考になる点もありました。

うどんに関するアンケートをとりました

■徳島県内各企業・団体・個人より、アンケートにご協力ください。アンケートにご協力いただいた方には、アンケート結果をメールでお知らせいたします。

アンケートにご協力ください。アンケートにご協力いただいた方には、アンケート結果をメールでお知らせいたします。

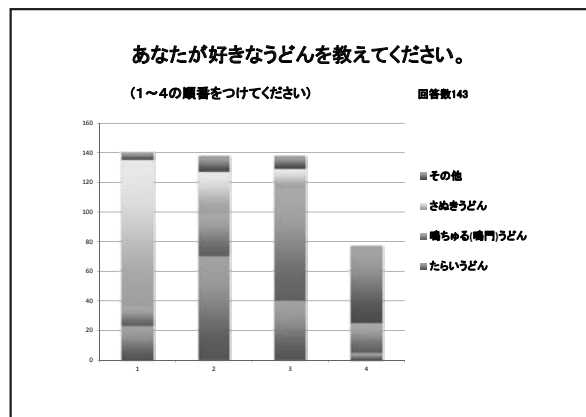
アンケートにご協力ください。アンケートにご協力いただいた方には、アンケート結果をメールでお知らせいたします。

総数 143人

四国大学、徳島県商工労働観光部、徳島経済同友会、徳島ニュービジネス協議会、株式会社徳島銀行、徳島ヴォルティス株式会社、富田製菓株式会社、石原金属株式会社、トヨタローラードレス株式会社、シーツピーデック株式会社、阿波證券株式会社、株式会社パッケージ松浦、株式会社あわわ、株式会社アニバ出版、オーク、岸田工業株式会社、株式会社カシマン、株式会社北光社、志まや味噌株式会社、宝タクシー株式会社、徳島新聞社、阿波おんなあきんど塾各社、他多数

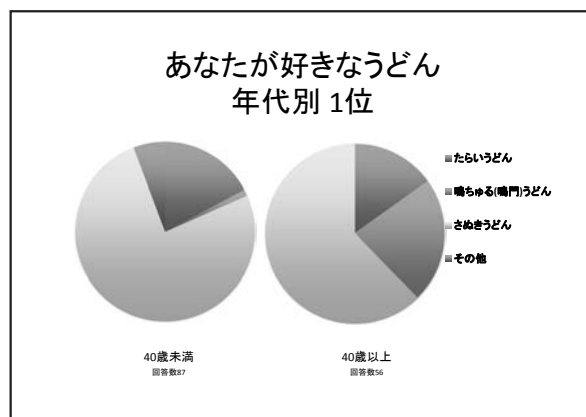
さて、早速アンケートの結果を見てまいりましょう。

まずは【あなたが好きなうどんを教えてください】ということで、「たらいうどん」、「鳴ちゆる（鳴門）うどん」、「さぬきうどん」、「その他のうどん」好きな順に1～4を記入してもらいました。結果は・・・1位が左側のデータです。圧倒的に「さぬきうどん」が好きという人が多く、約7割を占めました。続いて「たらいうどん」「鳴ちゆるうどん」です。では、2位を見ますと、「たらいうどん」が半数、続いて「鳴ちゆるうどん」。3位を見ますと、「鳴ちゆるうどん」が半数以上で、「さぬきうどん」が続きます。



では、続きまして、同じデータを年代別で見ってみました。40歳未満の若い人たちと、40歳以上に分けると、このような結果です。

やはり「さぬきうどん」は圧倒的人気ですが、「たらいうどん」については、40歳未満も40歳以上も同じように好かれていて、「鳴ちゆるうどん」は、ほとんど40歳以上に好かれているということになります。



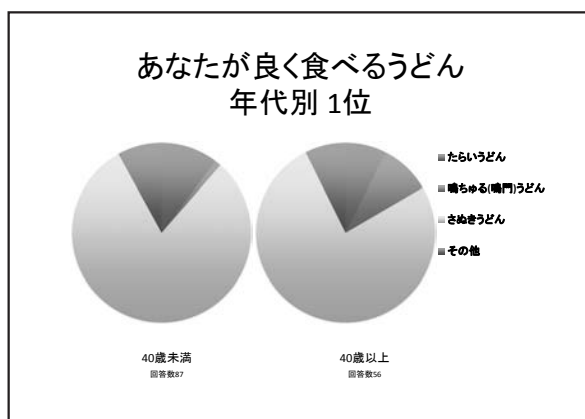
この結果をみなさん、どう考えますか。徳島県民は、地元の「たらいうどん」や「鳴ちゆるうどん」より、「さぬきうどん」の方が好き、と考えますか。

確かに、この結果を見るとそう考えると思います。わたしが思いますのは、まず、このアンケートがタウン誌の「あわわ」から聞かれたということで、「お店」に視点をおいていると思ひます。では、徳島の「うどんのお店」について考えてみますと、確かに「たらいうどん」や「鳴ちゆるうどん」が食べられるお店が少ないと思います。一方、「さぬきうどん」のお店が多いかということ、「たらいうどん」や「鳴ちゆるうどん」より確かに多いとは思ひます。ただ、「さぬきうどん」でもなく「手打ちうどん〇〇店」というお店はもっと多いと思うのです。

ここで比べた「たらいうどん」や「鳴ちゆるうどん」は、ご当地うどんとして愛されていますが、まだまだ県内では食べられるお店が多くはないこと。そして、お隣、香川県が

ら県を越えて「さぬきうどん」のお店が増えていること。そして、ご当地うどんとして名前では呼ばれていませんが、「手打ちうどんのお店」が、それぞれのお店独自で工夫をして、おいしいうどんのお店を営んでいるということになると思います。この、「さぬきうどん」でも「たらいうどん」でも「鳴ちゆるうどん」とも呼ばれない、徳島のうどんのお店のがんばりは、後ほど、タウン誌ジーンの夏の特集の記事から、詳しくお店を紹介させていただきます。

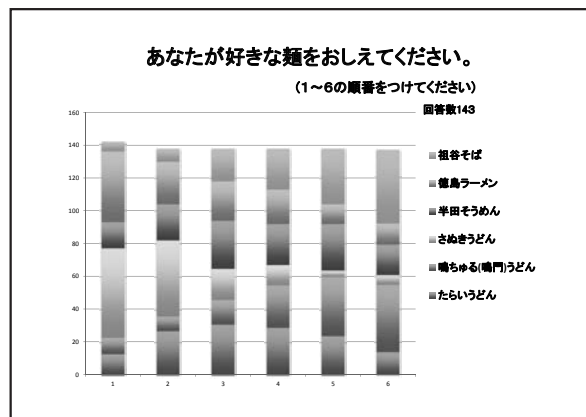
この結果はどうでしょう。よく似た質問ですが、こちらでは、【あなたがよく食べるうどん】を聞いてみましたが、好きよりも、食べる方が「さぬきうどん」の率が多くなります。このデータから、「たらいうどん」や「鳴ちゆるうどん」が好きな人も、「さぬきうどん」のお店が多いために結果的に「さぬきうどん」を良く食べているということがわかってきます。「たらいうどん」や「鳴ちゆるうどん」のお店が少ないとも言えます。



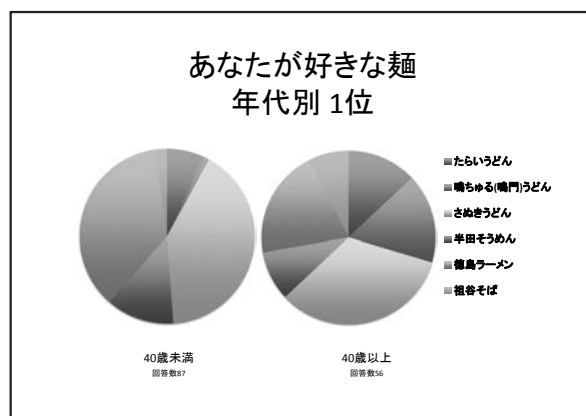
また、「鳴ちゆるうどん」はやはり40歳以上の方に食べられていますね。私も40歳より遙かに上で「鳴ちゆるうどん」が大好きなのですが、確かに、「鳴ちゆるうどん」のお店は食堂で食べる事が多く、年代も高く、さらに男性が多く食べているように思います。「鳴ちゆるうどん」については、後ほど、中野さんが詳しく語ってくださると思います。「たらいうどん」のことも、後ほど土成町の皆さんが詳しく語っていただけたらと思います。楽しみにしています。

では、続きまして、こちらの結果です。徳島県では徳島ラーメンが人気ですので、麺類の仲間ということで枠を広げて、「徳島ラーメン」「半田そうめん」「祖谷そば」も加えて同じ質問をしてみました。いかがでしょうか。さすがの「徳島ラーメン」も…がんばってはいますが「さぬきうどん」の方が多そうです。

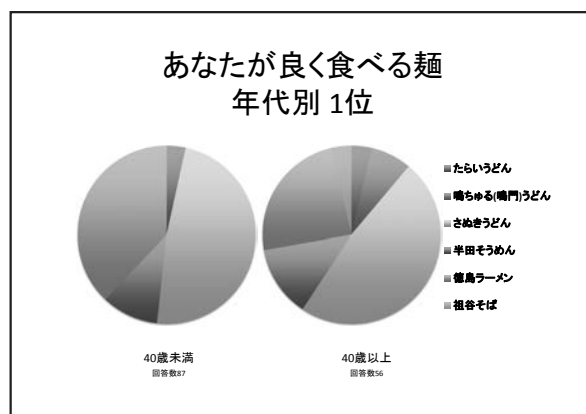
「さぬきうどん」「徳島ラーメン」と続き、「たらいうどん」と「半田そうめん」が良く似ています。そして「鳴ちゆるうどん」「祖谷そば」の順となりました。



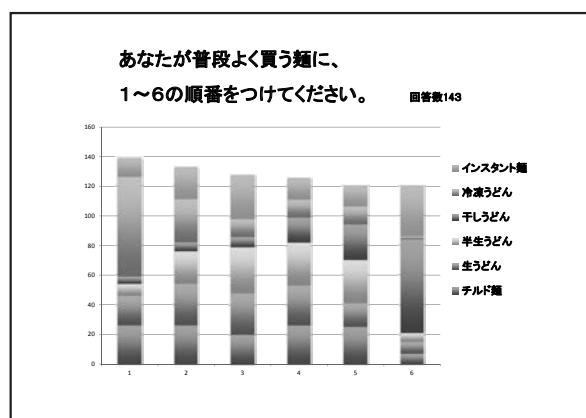
同じデータの【あなたが好きな麺】1位を年代別に見ますと、このようになりました。やはり、「さぬきうどん」は強しですが、40歳未満については「徳島ラーメン」がもうすぐ追いつくくらいでしょうか。徳島ラーメンの人気は若者を中心に高まっていると言えます。また、40歳以上は「半田そうめん」や「祖谷そば」もまんべんなく人気となっていますが、40歳未満は「さぬきうどん」と「徳島ラーメン」が特に人気と言えます。



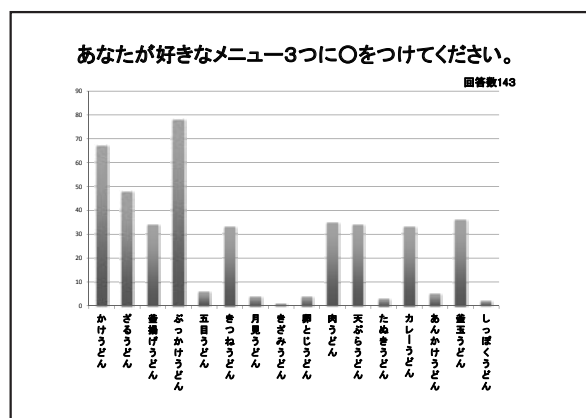
そして、同じデータの【よく食べる麺1位】を年代別に見てみると、「さぬきうどん」がさらに増えています。さきほども言いましたが、やはりお店が多くあって、実際に食べるとなると、「さぬきうどん」や「徳島ラーメン」がさらに強くなります。



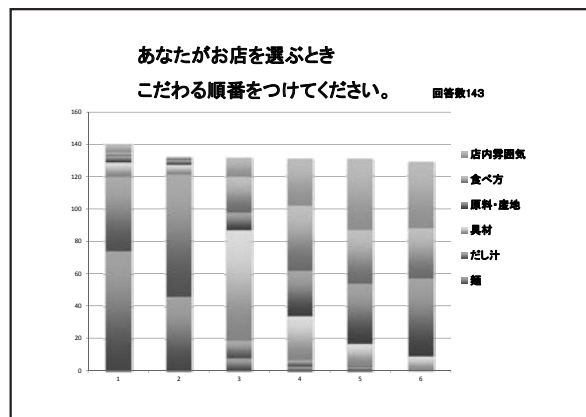
さて、今度は、お店から少し離れて【あなたがよく買う麺】について聞いてみました。「冷凍うどん」が一番多いようですが、やはり冷蔵庫の冷凍庫には、冷凍うどんが常備されていることが多いのではないのでしょうか。「干しうどん」や「半生うどん」が少ないのは、どちらかというと観光客向けに作られているから、日常生活で買われることは少ないのだと思います。



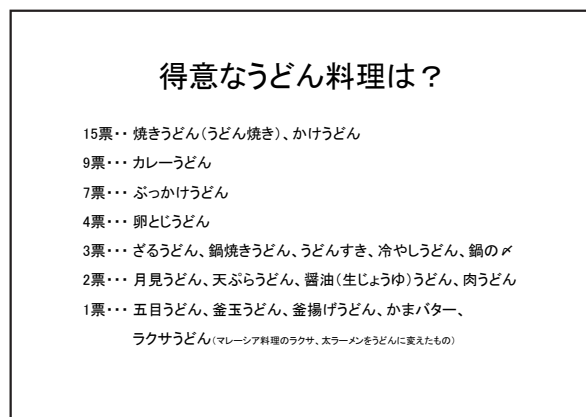
さて、続いて【あなたが好きなメニュー】について聞いてみました。やはり、さぬきうどんの特徴でもある「ぶっかけうどん」が好まれて1位です。これは、夏にアンケートを取りましたので、季節的なこともあると思います。会場の皆さんが好きなメニューも入っていますでしょうか。



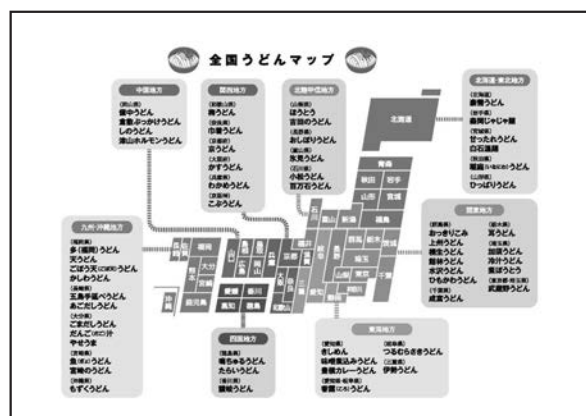
次の質問は【あなたがお店を選ぶとき、こだわる順番】を聞いてみました。
1位と2位は、「麺」「だし汁」がほとんどですね。うどんは、お店の雰囲気や食べ方よりも、まずは、麺とだしにこだわる人が多いようです。



さて、次の質問です。こちらでは、記述式で「【あなたが得意なうどん料理】」を聞いてみました。「焼きうどん」と「かけうどん」が同数で1位となっています。やはり、お家で料理するとなると、「ぶっかけうどん」はダントツ1位にはなりませんね。



さて、次の質問です。こちらは、うどんマップです。日本うどん学会ということで、全国のご当地うどんを調べてみました。みなさまの地元のうどんはしっかり入っておりますでしょうか。四国を見てもみると、ご当地うどんが「たらいうどん」と「鳴ちゆるうどん」2つもあるということで、麺好きには幸せな県であるかと思います。



この地図を見ながら思うのは、ご当地うどんというのは、観光客向けという意味も大きいと思います。地域の特徴があるご当地うどんですが、徳島でも絶大な人気の「さぬきうどん」に関して言うと、観光客だけでなく、地元の香川県民が毎日食べるうどんでもあります。やはり地元の人が毎日食べるうどんが強く、だから観光客も食べたくなるということだと思います。

とはいえ、徳島はなかなかディープなうどん「たらいうどん」と「鳴ちゆるうどん」が、地域に根付いていることは幸せなことですね。

最後のアンケートです。先ほどの全国のうどんの中から【知っている】または【食べたことがある】ものにチェックしてみました。複数回答となっています。ここでも、「さぬきうどん」が1位となりました。続いて「たらいうどん」。次は「鳴ちゆるうどん」ですが、愛知の「きしめん」と同数での3位となりました。「きしめん」さすが日本三大うどんの名の通りであります。「稲庭うどん」は「味噌煮込みうどん」に少し負けています。

全国のうどんの中から知っている、または食べたことがあるものにチェックを入れてください。(複数選択可)

- 1位 讃岐うどん (138票) (香川)
- 2位 たらいうどん (132票) (徳島)
- 3位 鳴ちゆるうどん (106票) (徳島)
- 3位 きしめん (106票) (愛知)
- 5位 味噌煮込みうどん (89票) (愛知)
- 6位 稲庭うどん (83票) (秋田)

20位までを書いてみました。みなさまのご当地のうどんは、入っておりますでしょうか。

- 7位 ほうとう (68票) (山梨県)
- 8位 伊勢うどん (57票) (三重県)
- 9位 わかめうどん (51票) (兵庫県)
- 10位 京うどん (45票) (京都府)
- 11位 かすうどん (39票) (大阪府)
- 12位 ごぼう天(ごぼ天)うどん (32票) (福岡県)
- 13位 津山ホルモンうどん (28票) (岡山県)
- 14位 だんご(だご)汁 (24票) (大分県)
- 15位 かしわうどん (21票) (福岡県)
- 16位 あごだしうどん (20票) (長崎県)
- 17位 五島手延べうどん (14票) (長崎県)
- 18位 森岡じゃじゃ麺 (13票) (岩手県)
- 18位 ひもかわうどん (13票) (群馬県)
- 20位 氷見うどん (10票) (富山県)

それでは、以上で、アンケート集計の結果を終わることにします。みなさまは、この結果を見てどのように感じましたでしょうか。

さて、続きまして、ここからは時間の限り、株式会社あわわで発行しています、月刊タウン誌「ジーン」のうどん特集をご紹介しますことにします。7月号で、「夏、美味、うどん」特集をしまして、ちょうどこの基調講演のお話をいただいたときに、うどん特集を進めていたことにご縁を感じました。

先ほどのアンケートでは、徳島のうどんは「さぬきうどん」に押されているのではないかとされた方が多いと思いますが、これを見ていただければそうは思わないと思います。たしかに、「さぬきうどん」や「たらいうどん」や「鳴ちゆるうどん」のような、名前はついていないかもしれませんが、徳島県民はうどんが大好きで、そんなうどん好きの県民の期待に応えようと、徳島のうどん店の店主さんは、日々研鑽を積み、メニューにも様々な工夫をして、お客様のために情熱を捧げ努力を続けています。

この特集は「夏メニュー」ということで、特に夏らしいメニューを撮影させていただいています。これが看板メニューというわけでもありませんが、それぞれの店主さんの頑張りは伝わってくると思います。「徳島のうどん店」の魅力を存分に感じていただければ幸いです！

タウン誌Geen(ジーン)の7月号は
『夏、美味、うどん』特集でした。



徳島のうどん店は、
「ご当地うどん」かどうか
に関わらず、それぞれの
うどん店主が工夫・努力して、
地域に定着して親しまれ
愛されていることが
よくわかりました。

※メニュー・料金は取材当時のものです

「うどん乃八笑」(うどんのやわら)(鳴門市大津町)
丸ごとトマトうどん 小570円



純aiうどん「塩ごころ」(板野郡藍住町)
和風冷しカツうどん 720円



手打ちうどん「X=80π」(かけはちじゅっばい)(美馬郡つるぎ町)
ねばねばうどん、つるぎ野菜うどん 各450円



うどん工房「名麺堂」(めいめんどう)(徳島市中常三島町)
すだちうどん 小410円、大510円



めん処「まこと」(徳島市住吉)
ひやかけうどん 中400円



セルフうどん「やました」(徳島市国府町)
きざみわさびぶっかけ 1玉400円



うどん「あるふ」(徳島市東船場町)
肉ゆずぶっかけうどん 750円



手打ちうどん「萬亭」(よろずてい)(徳島市万代町)
カレーつけ麺 680円



麺屋「はち芳」(はちぼう)(徳島市南昭和町)
豚ぶっかけ 小340円、大490円



「得得うどん」国府店(徳島市国府町)
坦々鶏天ぶっかけ 790円



「もりや」(徳島市沖浜東)
肉ぶっかけ 小650円



うどん処「萌月」(ほうつき)(板野郡板野町)
ぶっかけうどん 550円



たらいうどん「上板屋」(板野郡上板町)
たらいうどん 550円



麺処「みのり」(板野郡藍住町)
肉ぶっかけ 620円



自家製ちよい細麺 手打ちうどん「たの久」(小松島市神田瀬町)
冷天ぶっかけ 1440円



吉野川製麺所 (吉野川市鴨島町)
すだちざる 530円



うどん屋「京町」(きょうてい)(小松島市横須町)
肉玉ぶっかけ 700円



「せせらぎ」石井店(名西郡石井町)
ぶっかけうどん 小300円、中400円



セルフうどん「和あさん」(美馬市脇町)
肉みそぶっかけうどん 小460円、中520円



しおたうどん店(美馬市脇町)
冷やしうどん 300円



蕎麦場「いもとん家」(三好市井川町)
梅おろし 小390円、中450円



セルフうどん「すずめ」(小松島市中田町)
坦々うどん 小500円、中550円



手打ちうどん「みやこ家」(勝浦郡勝浦町)
かき揚げぶっかけ 小450円、大550円(10食限定)



鳴門のちゅるちゅるうどん探訪記

中野 晃治（徳島県の写真家 「鳴ちゅる」 うどんの名付け親）

みなさん、こんにちは。ただ今、ご紹介いただきました、中野晃治と申します。今日は徳島の鳴門地方に残るローカルうどんについてお話したいと思います。どうぞよろしくお願いします。

まず鳴門市ですが、徳島県の北東部に位置しています。観光地としては鳴門海峡の渦潮がたいへん有名です。また日本で初めてベートーヴェンの「第九」の演奏が行われた地でもあります。かつては鳴門には塩田が広がり、製塩が盛んでした。

さて日本には秋田の稲庭うどん、群馬の水沢うどん、香川の讃岐うどん、愛知のきしめん、山梨のほうとう…とじつに地方色豊かなうどん文化が根付いていますが、徳島・鳴門にも全国的にも類を見ない珍しい昔ながらのうどんがあります。

誤解を恐れずにいえば、細麺の切れ端ばかりを集めたかのようにも見えなくもありませんが、これがお出汁によく絡むちぢれ麺で、食べるほどに快感が押し寄せてくる、ちゅるちゅると食べておいしいうどんなのです。

今から十数年前のことですが、この独特のうどんにすっかり魅せられてしまいました。それで郷土本をはじめ、いろいろ文献などを調べるようになったのですが、これだけオリジナリティ溢れているのに鳴門のうどんに関する記述がまったく見つかりませんでした。それで、ぜひともこのうどんについて今のうちに聞き書きしておきたい。そんな思いから徳島のタウン誌『月刊タウン情報トクシマ』に企画を持ち込んだところ、運よく取材、連載をさせていただくことになりました。結果、約3年半にわたり取材は続きました。そして連載の終了した2006年7月に「鳴門のちゅるちゅるうどん探訪記 鳴ちゅる」と題して、本を出版しました。

と言うわけでこの鳴ちゅると言う言葉は、もとは本を出版するにあたり、そのタイトルとして命名したのですが、自然に浸透して現在では鳴門のうどんのことを「鳴ちゅる」とみなさんに呼んでいただけ、鳴門のうどんの存在を知っていただける機会にもなりました。

取材当時、鳴ちゅるが食べられるお店は、私が知る限りで鳴門を中心に約30軒でした。昔の街道など表通りから一本入った道沿いに多く、地元の人たちを中心にずっと愛されてきました。最近では県外から訪れる人も多くなってきました。

さて初めて鳴ちゅるを食べる方は、目の前に運ばれてきたそのうどんを見て、軽い目眩と興奮を覚えるかもしれません。と言うのも先ほど申し上げましたように、誤解を恐れずに言うならば、うどんの切れ端ばかりで出来たような、うどんだからです。「えっ!？」と思わず、わが目を疑うかもしれません。麺線も太いのがあったり、細いのがあったりと、ふ

ぞろいで、何とも言えない手作り感にまず圧倒されます。

そして箸を手に麺を持ち上げ、ちゅるちゅるしてみるにつれ、自然と笑みを浮かべている自分に気づくことでしょう。はじめは「なんだか失敗したうどんみたいだな…」と感じていた心とは裏腹に、これがどんどん癖になる累進過剰的なおいしさなのです。

ときに平べったい、きしめんのような麺に出会うのも愉しみのひとつです。思わず「当たり！」とヨロコビたくなるのは私だけでしょうか!? ちりめんじゃこを食べていて、底の方に小さなタコを見つけた時の感動と言ったら分かってもらえるでしょうか。

このふぞろいのちぢれ細麺と、麺によく絡むのが鰹節や昆布などから取った黄金色のお出汁です。鳴ちゅるの魅力はお出汁の旨みを麺とともに味わうヨロコビとっていいかもしれません。また具である、きざみ揚げ。このきざみ揚げがなんともジューシーで食欲をそそり、麺とともにちゅるちゅるすることで旨みが倍増します。さらにきざみ揚げから染み出したコクがお出汁に奥行を与えてくれます。麺、出汁、おあげ、この三者三様に和を以って貴しと為す、旨みの相乗効果。まさに三味一体のおいしさなのです。

どんぶりと言う名の小宇宙は麺、おあげ、お出汁が一体化することでどんどん広がり、食欲中枢を刺激してやみません。

ところで鳴ちゅるをよく私は讃岐うどんと「対」にして説明することがあります。

讃岐うどんは、「エッジの効いたあの麺のこの喉ゴシがたまらんね～」と言う、ガッツリ行きたくなる感じです。それとは対照的に鳴ちゅるは、「ちゅるちゅるとする度に顔が緩む」、まさに癒し系うどんなのです。

讃岐うどんが男性的とすれば、鳴ちゅるは女性的、あるいは写真家でたとえれば讃岐うどんが土門拳とすれば、鳴ちゅるは木村伊兵衛といえるかもしれません。いや、その例えよく分かんたと言う方はどうぞスルーしてください。

ところで鳴ちゅるの麺は細めで、柔らかいのでお子さんでも食べやすいのも特徴です。お年寄りにも食べやすいのは言うまでもありません。また風邪をひいた時にも食べやすいうどんです。つまり、社会的弱者に優しいうどんといえます。

それゆえ、二日酔いになった時に食べる人にファンが多いのも、鳴ちゅるの特徴です。お粥さん感覚とでも言うか、ワンタンを食べているようなとでも言うか、細く柔らかい麺がなんとも胃に優しく、お出汁でほっと心なごむのです。それゆえ鳴ちゅるを食べるために、わざわざ二日酔いになると言う方もいるほどなのです。

ところで鳴ちゅるはいつ頃誕生したのでしょうか。現在営業しているお店の中で、もっとも古いのが名代『大井食堂』さんです。創業はおそらく江戸時代で、その昔屋台を引いて営業をしていたらしく、一説によれば屋号である大井は、お客さんが「お〜い」と呼んで屋台を停めたことからと言われていました。なんとも洒落つけのある逸話です。

朝 10 時からお昼は 1 時半ごろまで営業。売り切れ御免の名店です。お品書きはうどん、竹輪入り、玉子入り。そして各大があるのみと、潔いです。こちらの唐がらしがとにかく

辛いのも特徴です。ちゅるちゅるする度、食欲の炎がめらめらと燃えてくる感じです。

面白いのは常連さんのなかでも、大1杯を注文する「大派」と小2杯を注文する「小派」が存在することです。私が取材した時は大1杯と小2杯が同じ値段でした。たぶん今もそうだと思います。

だから小2杯を注文するのは「2杯食べたことで、なんとなく得した気になるから(笑)」という方や「大を食べれるかどうか不安な時にまず小1杯を注文する、それで食べれそうならたのむ」という方や、「もう一度さらから(つまり新しいのを)食べれるから」など、理由はそれぞれあるようです。

いずれにせよ手間ひまを惜しまず2杯作って出してくれる店主の心意気に感謝です。ちなみに、大派小派のほかに「大してよ、あとで小してよ派」や「全部入り大派」(これは竹輪、玉子入りの大のことです)と言う超常連な注文の仕方があることも紹介しておきたいと思います。

それから奥さんは厨房の奥にいるのに、店に入ってきて「小」と注文するお客さんの声を聞いただけで、迷うことなく声の主が座ったテーブル席に「小」を運ぶという光景をよく見かけ驚かされますが、あとで奥さんに聞いたところ、常連さんには決まった席がそれぞれにあるようです。それだけ常連さんに支持されている証拠と言えます。

鳴ちゅるは、その昔鳴門の塩田で働く人が好んで食べたと言われています。かつて塩田で栄えた高島では、鳴ちゅるを出すお店がそこそこで営業していました。重労働である塩田で働く人たちにとって、細麺でやわらかく、消化のいい鳴ちゅるは、小腹がすいた時に重宝されたのでしょう。

また高島ではお客さんが来たら、お茶代わりにうどんを出していたとも言われています。実際、現在でも家で鳴ちゅるを打たれている方もいます。まさに高島は、鳴ちゅるの聖地とも言ってもいいところだと私は確信しています。

そして鳴ちゅるに欠かせないお揚げを作っている、創業100年を超える『住谷豆腐店』があるのもここ高島なのです。

お揚げは手作業で揚げている、水切りしたお揚げ用の豆腐を、まず網の上に並べ、低温油に沈めていきます。次に全体を中温油に移して揚げていくと、大きなあられのようになります。隣の高温油をひしゃくですくい、あられの凹になった部分に掛けていきます。これは揚げ方を均一にするためだそうです。

最後に高温油へ移動します。丁寧に愛情をこめて、ひとつひとつお揚げをお箸で返していきます。そしてお揚げが乗った網を引き上げると、こんがりときつね色に揚げ上がった、お揚げの出来上がりです。揚げたてにスダチを絞って頬張れば、大豆の甘みが口いっぱいに広がります。これをアテに一杯吞んで、鳴ちゅるをしめに食べるというのも乙なものです。

で、このお揚げを10枚ほど購入した時に気づいたのですが、「えっ！お揚げってこんなに重みがあった!？」と、思わず手にし、お揚げを再確認したほどです。

旨みは重さに正比例する、そんな公式さえ浮かんでしまいます。実際、お揚げの断面を見てみると、カリっとした表面の内側には、あのおいしい柔らかい白い身の部分がたっぷりなのです。

うまいはずです。重いはずです。食べたくなるはずです。このきざみの乗った鳴ちゆるが旨くないわけがありません。

その高島でかつてお好み焼きをし、鳴ちゆるも出していたお店に『東谷（ひがしたに）』さんがあり、現在は鳴ちゆるの製麺所『あづまや』として営んでいます。取材当時で、家業を継いで30年以上になるベテランでしたので、もう40年以上になるのではないのでしょうか？

早朝、あらかじめ寝かせていた生地を、ご主人が1mある麺棒で軽快に延ばしていきます。生地をそれは薄く延ばし、縦横1m15cmの大きさまで広げます。それを3つに折り畳んで、真ん中でカットします。カットしたのを上下に乗せて、1本1本切っていきます。すべてがリズムカルで、手際のいい職人技です。

打ちたての麺を大釜で湯がいて、水でめるのは奥さんです。この一連の作業を二人で何度となく繰り返していきます。その日は朝6時、配達するうどんがすべて出来上がりました。

それにしてもなぜ鳴ちゆるは、かくも細くて、柔らかく、程よくコシもある、ふぞろいのちぢれた麺になったのでしょうか？ ご主人が推測します。

「昔は大体うちの母親みたいに鳴門のうどんは、女性が打っちゃったんちゃうで。ほなけん力をかけなくても麺が打ちやすいように粉に対して水の量を多くして、生地を柔らかくしたけんちゃうかなあ」。

つまり加水率（小麦粉に対して水を加える度合いのことですが）、この加水率の高さゆえではないかとご主人は言います。ちなみに『あづまや』では、うどん生地を作る時、小麦粉に対して水50%～60%と加水率が高いのが特徴です。

また鳴ちゆるの麺に適度なコシがあり、ちぢれているのは、意外に思うかもしれませんが、それは讃岐うどんのように足踏みの工程も行われ、よく練られてグルテンが生み出されているからだと言えます。

そしてあのふぞろい感、細く麺を切った後、最後に手で揉みほぐすことで生まれているようです（ちぢれ具合もその時増していると思われます）。

この日は奥さんが打ちたての鳴ちゆるを湯がいて出してくれました。あづまや特製のお出汁で、竹輪入りをいただくことに。ちゆるちゆるしながらの夜明け。なんとオツでした。

今や鳴門だけでなく、徳島県民に愛され始めているローカルうどん、鳴ちゆる。ここ数年県内に新しくお店も続々とオープンしています。鳴門市観光協会から鳴ちゆるマップも

発行され、鳴門市内の鳴ちゆるうどんのお店が多数、地図とともに掲載されています。

そして食べ歩きの後には、お薦めなのが、鳴ちゆるのお持ち帰りです。鳴門ではスーパーや食料品店などでも鳴ちゆるの麺がじつは玉売りされています。なかでも私のおすすめが『いせや商店』です。新鮮な魚介や野菜が豊富に並んだお店です。こちらで麺とお揚げも販売されており、家ちゆる派(家で鳴ちゆるを湯がいて、ふだんから食べている地元の方たちのことをそう私は呼んでいます)に人気です。

鳴門へお出かけの際、鳴ちゆる未体験の方は、ぜひとも一度ちゆるちゆるしてみてください。

そのあまりにも手作り感たっぷりのうどんを前にして、たぶん、微笑みます。そしてちゆるちゆるするにつれ、ゆっくりとその食感と味わいにはまっていくことと思います。さらに数日して、ふと脳裏をかすめる何かに気づき、「鳴ちゆる」を欲している自分に気づかれることでしょう。鳴ちゆるの魅力は、あとからやってくるのです。じつに奥ゆかしいうどんなのです。

時間が参りました。どうも、ご清聴ありがとうございました。

“御所のたらいうどん” と阿波小麦の歴史

春名 尚子（阿波市観光協会）

はじめに

御所のたらいうどん専門店、たらいうどんでの町おこしを続けてきた関係者の方々への聞き取りと土成町史に基づき、“御所のたらいうどん” と阿波小麦の歴史を紹介します。

1. 御所の風土と小麦の歴史

御所のたらいうどんは、旧御所村地域（現在の徳島県阿波市土成町^{どなり}）の郷土料理として古くから愛されてきました。旧御所地域は「阿波の北方 月夜にヒバリが足を焼く」ということわざがあるほどに乾燥し、雨量が少なく水稻があまり作れなかったため、主食として麦が重要な位置を占めていました。

昭和29年には作付面積800町歩、生産高2000トンに達していましたが、反当収益が手間の割に少ないことと、安い輸入小麦に圧されて、作付面積は次第に減少していきました。昭和33年に阿波用水が整備されると、地域の農業に大きな変化が訪れ、10年ほどかけて畑は田んぼへと切り替わっていきました。

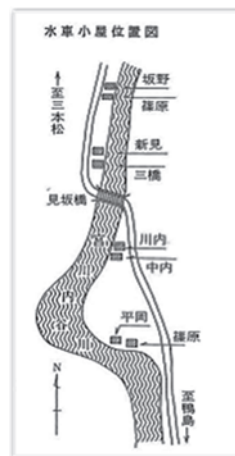
収穫された小麦は、当初は手回し石臼で製粉を行っていましたが、やがて谷水を利用して水車を動かし製粉をする専門業者ができました。農家は製粉所に小麦を持って行き、粉と交換するようになり、最盛期には8軒の水車粉屋がありました。栽培、製粉、加工などの小麦関連事業は、地域の一大産業となっていました。戦後、動力製粉機が開発されると、水車粉屋から動力へと移り変わっていきました。

水車で製粉は昭和24年頃まで行われていたと言われています。



2. 小麦と人びとの暮らし

春、小麦の刈り取りが終わり、乾燥と脱穀がすむと、小麦の玄麦を持って製粉所に行くのは、子どもたちの仕事でした。玄麦は水車を使って石臼で製粉され、うどんやそうめんなどの乾麺に加工されました。製粉所に小麦を届けると「通帳」に記録されます。小麦粉と乾麺を受け取って帰るのも、また子供たちの仕事だったと言われています。



小麦栽培が盛んだったこの地域では、農家の屋根も麦わらで葺いていました。今も赤いトタン屋根の家が阿波市のあちこちに残っていて、そのトタンの下には、茅葺きではなく、わら葺きの屋根が隠されています。

3. 御所地域の食と文化

麦作の盛んだった旧御所村地域では、小麦は主食として重宝されていました。その中でも、うどんは重要な食べ物とされ、来客や縁日などに各家庭で手作りして食べられる、ハレの日のごちそうでした。

普段は、小麦粉を練って団子を作り味噌の汁に入れて食べる「すいとん」や、練った小麦粉にあんを入れてサルトリイバラの葉で包んだ柏餅状の「蒸し団子」、練った小麦粉を薄く焼いた「鍋焼き」などを菓子として食べていました。

稲作がはじまると、田植え時期には近隣家族総出で作業を手伝いあいました。田植えが終わると、リヤカーに道具を積んで川へ行き、うどんを打ち、食べて楽しんだと言われています。

4. 樵木流しとたらいうどん

その昔、旧御所村地区では林業が盛んでした。まだ道が拓けていない時代、伐採した木は馬や人が搬出していました。出水期には、宮川内谷川の流水を使って運搬する樵木（こりき）流しが行われていました。それらの仕事納めの振る舞いとして、作業員にうどんをごちそうするのが通例であったと言われています。

その際、大勢につぎわけするのが面倒であったため、ゆでた釜を囲んで、直接釜からうどんを引き上げて食べており、その姿を“釜抜き千本”と呼んでいました。



5. 御所のいわれ

徳島県阿波市には“御所”と呼ばれる地域があります。第八十三代土御門天皇が、承久の乱ののち阿波国に移り、晩年を過ごしたことから、御所という地名がつけられました。

昭和30年3月31日に合併して板野郡土成町となり、御所村は消滅してしまいましたが、たらいうどんが“御所のたらいうどん”と呼び続けられているように、地元の人は御所という地名を今も大切にしています。



6. “御所のたらいうどん” 命名の由来

昭和6年11月7日、御所村（現在の阿波市土成町宮川内）の御所神社にて、土御門上皇の700年祭が執り行われました。その祭りに列席するため、県知事の土居通次が旧御所村を訪れた折、釜から直接うどんを取る釜抜きではなく、飯盆に入れたうどんでおもてなしをしました。

後に知事が「たらいのような器に入ったうどんがうまかった」と言った話が方々に伝えられ「御所のたらいうどん」と呼ばれるようになったと言われています。

7. “アウトドアレジャー” としてのたらいうどんの起源



商売としてのたらいうどんは、昭和28年頃、地元の実業家であった原田吾平氏が新聞社を河原で接待したのがはじまりと言われています。地元の婦人会の方々が中心となり河原でうどんを作りました。お客さんは、うどんができあがるまで、沢ガニ取りやじんぞく狩りなど、川遊びを楽しんでいました。たらいうどんは、食の喜びだけではなく、レジャーの楽しさも兼ね備えた“アウトドアレジャー”の先駆けと言えるでしょう。

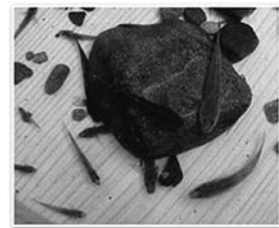
その後、商売としてのたらいうどん店の基礎を作ったと言われる松野秀男氏へと受け継がれました。阿波市土成町から香川へと抜ける国道318号線も通っておらず、宮川内の川筋に店もなにもなかった時代のことです。今の土成インターの西側に松野氏の自宅がありました。松野氏は、朝リヤカーに道具を乗せて山を登り、河原でうどんを作りお客さんに振る舞い、一日が終わると、また道具を持って山を降りたと言われています。

8. たらいうどんと切り離せないじんぞく狩り

「じんぞく」とは、ハゼの一種のカワヨシノボリという清流に棲む川魚です。

上流にざるを据えて、下流より大勢の人が並んで上流に追い上げていくと、じんぞくは上へ上へと逃げのぼり、ざるに逃げ込んで生け捕られてしまいます。

この、じんぞくの遡上性を利用した捕獲方法を「じんぞく狩り」といい、宮川内界限を代表する夏の遊びです。じんぞくのだし汁は淡泊で風味が有ることから、河原で捕まえたじんぞくをその場でうどんのだしに使い、うどんを食べていました。



9. たらいうどん店の興り

昭和30年代中頃より、観光への取り組みがさかんになりはじめました。宮川内ダムが完成し、ぶどうの栽培がさかんになり、御所温泉観光ホテルも開業、一帯は奥宮川内県立自然公園に指定され、土成町観光協会も創立、観光ムードが高まりました。

松野氏のたらいうどんが評判を呼ぶと、近隣の婦人会も河原での営業をはじめました。はじめは河原の岩に座って食べていたたらいうどんも、ゴザやむしろを敷くようになり、雨よけにテントが建てられるようになり、やがて今のような建物になっていきました。

宮川内の風景を眺め温泉に浸かり、ぶどう狩りとじんぞく狩りを楽しんで、たらいうどんを食べる観光ツアーがブームとなり、観光バスやマイカーでの観光客が多く来るようになりました。

10. たらいうどんの特徴

現在のたらいうどんの麺には、卵が練り込まれていて、それがたらいうどんの特徴とされています。しかし、たらいうどんが生まれた頃、卵は入っていませんでした。昭和30年代以降、たらいうどん店がそれぞれに味を競い合っ、切磋琢磨した結果、卵が入り始めたと言われています。

「天気や湿度で少しずつ仕上がりが変わる。たらいうどんは生きものやから。そこがいいんだと思う」「だしの味は未だに日々試行錯誤している」と店主たちは、たらいうどんへの愛を語ります。卵が入ることで麺にコクと甘みが出て味が深まります。全卵、卵黄、卵の割合は店によってそれぞれで、麺もだしも味が違います。アレルギーに配慮して、卵を入れないで麺を作っているたらいうどん店も一軒あります。食べ比べてお気に入りの店を見つけることも、“御所のたらいうどん”の楽しみ方のひとつです。

たらいうどんの最大の特徴は、その食べ方にあると言えるでしょう。

自然の中で、溪谷のせせらぎを聞きながら、皆でたらいを囲んで豪快に食べることが、たらいうどんの醍醐味だと言えます。

たらいうどんの上手な食べ方は、まずは数本のうどんを箸でつかんで、少し持ち上げます。そのまま上に上げずに、たらいのふちでうどんをすべらせて湯を切り、だしの椀に入れます。そうすることで、だし汁が薄くならず、最後までおいしく食べることが出来ます。たらいうどん専用のたらいは、湯を切りやすく、うどんを滑らせるために、なめらかな形になっています。



11. たらいうどんでの町おこし事例

11.1 御所たらいうどん祭り

昭和62年、たらいうどん店が集まって、いつも来てくれているお客さんたちに感謝の気持ちを伝えようと「御所たらいうどん祭り」が宮川内ダム公園で開かれました。

手打ちうどんの講習会、たらいうどんの早食い競争、じんぞ



く狩り、餅投げ、うなぎのつかみどり、バザー、阿波踊りなども行われ、にぎやかなイベントとなりました。この祭りはその後、10数年続けて開催されました。

平成5年、実行委員会メンバーが小麦を栽培し、その小麦でたらいうどんを振る舞うなど、地元での小麦栽培の復活への意欲も興りはじめていました。

11.2 どんとこい21 フェスティバル

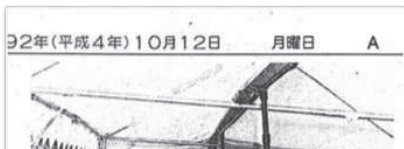
平成4年、町おこし団体のどなり一水会、どなり村づくり塾が中心となり「ガリバーを呼んでこい！！どでかいタライに巨大なうどん 喰うなら来てみろ！ 喰ってみろ！！」をキャッチフレーズに、宮川内ダム公園で開催しました。

当時の町民8700人にちなみ8.7mの巨大なタライを作り、5000人分のたらいうどんを振る舞うというなんとも大きな企画でした。地元の方から寄付を募り、町が一丸となって祭りを作り上げたと言われています。

2万5千人が宮川内ダム公園に訪れ用意した5000食はあっという間になくなりました。たらいうどん店から急遽5000食をかき集めても、食べられない人がいたほどでした。御所のたらいうどん店からすべてのうどんがなくなり、来場者の胃の中に消えたと言われています。



この後、平成5、6年にもこのたらいを使って祭りが開催されましたが、巨大たらいを移動するだけで莫大な費用がかかるため、今は、道の駅どなりの中に展示されています。



11. 3 第27回国民文化祭 御所たらいうどんフェスタ

巨大たらいが道の駅に収まって以来、たらいうどん祭りも途絶えていましたが、平成24年、国民文化祭を契機に「御所たらいうどんフェスタ」が開催されました。

「たらいうどん」を通じて地域の文化を見直し、地域の素晴らしさを再発見する。そのために、まずは歴史に倣い古式に則った「御所たらいうどん」を復興しようと、取り組みがはじめられました。

小麦の栽培には、土成中学校の生徒にも参加してもらい、種まきから刈り取りまで7ヶ月かけて行いました。



さまざまな町おこし団体が参加し、うどん手打ち体験や、たらいうどんには欠かせない、じんぞく狩り体験も行われました。

伝統的食文化の復興を目指して、小麦を製粉するための水車小屋の修繕を行いました。大きな石臼を水車の力で回して、小麦を挽き、絹のふるい網でふすまと粉に分けます。



うどんの実演販売では、地元で育て、地元で製粉した小麦粉を使って、たらいうどんが作られ、たらいうどん店がそれぞれ、自慢のだしを60リットルずつ持ち寄って、阿波小麦のたらいうどんを販売しました。



1 1. 4 恋成たらいうどん



「恋成たらいうどん」は、地元起業家、大学生、中国人留学生らによる恋成たらいうどん実行委員会が、第二回 徳島活性化コンテストに応募した企画です。最優秀賞を受賞しました。

市内にある第7番札所「十楽寺」にまつられる恋愛成就の仏様「愛染明王」にちなんで“運命の赤い糸”ならぬ「運命のピンクのうどん」が一本入ったたらいうどんが、3店舗で提供されています。

うどんを食べたあとは、「恋成たらいうどん」専用ハシ袋を十楽寺の愛染明王の前のたらいに奉納することができます。愛染明王のご利益で、愛の絆が深まるといわれています。

1 2. たらいうどんを身にまとい、老若男女に愛される阿波市のあわみちゃん

阿波市観光協会のマスコットキャラクター「あわみちゃん」は、市の花「コスモス」の髪飾りをつけ、たらいうどんのワンピースを着た阿波市の鳥「ウグイス」の妖精です。

白いワンピースが「たらいうどん」の麺、赤いリボンが「恋成たらいうどん」の恋愛成就のピンクのうどんを表現しています。

手打ちうどん作業の中では、うどん玉を踏むのが上手だという噂もあります・・・



1 3. 国文祭継承事業

御所たらいうどん祭り

平成25年3月、11月 阿波deフェスタと同時開催。

阿波市産の小麦粉を使って、たらいうどん奥御所、たらいうどん新見屋、商工会青年部が実演販売を行い、どなり街づくり・いいん会がじんぞく狩りを実施しました。



1 4. 阿波市 小麦プロジェクト

平成26年 地域の方々がこれまで行ってきた、たらいうどんでの町おこしを引き継ぎたいと、阿波市観光協会が新しい事業「小麦プロジェクト」を立ち上げました。

たらいうどんの魅力発信、小麦栽培の支援、小麦を題材にした食育、小麦をつかったクッキーやケーキ、パンやピザなど加工品開発の支援、加工業者等への支援。たらいうどんイベントの開催、関係市民グループの支援などを行っています。



阿波小麦のたらいうどん実演販売

土成21世紀村づくり塾が中心となり、地元有志の方々の応援により実施することができました。

平成26年10月 阿波deフェスタと同時開催。

12月 阿波市制施行10周年記念式典。

平成27年10月 阿波市フェスタ



1 5. “御所のたらいうどん” の日制定

日本うどん学会第13回全国大会での講演のために、“御所のたらいうどん”関係者の方々に聞き取り調査を開始しました。たらいうどんの歴史を追いかけていると、たらいうどんを愛するたくさんの方から情報が寄せられました。講演を無事に終えて、発表のために作った資料を持って、たらいうどん店に報告に回りました。その後あるお店に置いていただいていた資料を見た地元の歴史を研究している方から連絡をいただき、その方から、昭和6年に開催された土御門上皇700年祭の祭典資料を見せていただきました。その中に、昭和6年11月7日御所村の御所神社にて土御門天皇700年祭が盛大に執り行われ、土居通次徳島県知事が臨席していたことが記されていました。

昭和6年に土居知事が御所村に訪れた折に食べたうどんを「たらいのようなものに入ったうどんがうまかった」と評したことがたらいうどんの命名のいわれと言われてきましたが、これまでは日付まではわかっていませんでしたが、その資料により11月7日が土居知事が御所のたらいうどんを食べた日であることがわかり、たらいうどん関連9業者の同意を得て、11月7日を“御所のたらいうどん”の命名の日とすることになりました。

1 6. “御所のたらいうどん” 阿波小麦フェア

84年目のたらいうどん命名の日11月7日にちなんで“御所のたらいうどん”専門店全店が参加して“御所のたらいうどん”阿波小麦フェアが開催されました。阿波市産小麦のたらいうどんが食べられる特別な2日間として大々的に告知を行いました。宮川内の谷がたらいうどんを食べ

に来た人びとで賑わい、たくさんのお客さんが阿波小麦のたらいうどんに舌鼓を打ちました。

阿波市で栽培された小麦のことを阿波小麦と名付けました。たらいうどんに使うのは、チクゴイズミという中力品種です。この記念すべき日のたらいうどんになるために、平成26年の秋に蒔かれた種で、地元小学校の皆さんも麦踏みや麦刈りに参加しました。御所

地域で育った阿波小麦で打ったたらいうどんは、真っ白ではありません。いつものうどんよりも少し黒っぽいのも、阿波小麦の持ち味。どこかなつかしくも、あたらしい御所のたらいうどんです。



17. 御所のたらいうどんと阿波市の小麦の未来に想いを馳せて

「土成から小麦が消えてから、どのくらいになるだろうか・・・」

聞き取り中、たらいうどん店主の口からこぼれたつぶやきが、胸に響きました。

宮川内谷川沿いにある御所のたらいうどん店は7軒。いつの日か、すべての御所のたらいうどんが阿波小麦に切り替わり、阿波の春が黄金色に染まる日を夢見て、阿波市観光協会は地元のみなさんと一緒に小麦プロジェクトに取り組みます。阿波市産小麦のたらいうどんこそが、阿波市の観光を牽引するおおきな力であると考え、今後も推進していく予定です。

出典：土成町史

取材協力・写真提供：たらいうどん かねぎん坂野、片山製麺所、樽平、新見屋、奥御所、一天、岡田製樽、土成21世紀村づくり塾、鈴田孝志、阿波市

インターネット調査による伝統的粉食文化の地域内分布の分析

畦地真太郎（朝日大学経営学部）

1. 背景

畦地（2011, 2013）は、うどんと呼称される麺類は、近世以降に容易に食塩が入手可能になってから広まった新しい技法による麺類の総称であり、それ以前には麺類の総称は“ハタキモノ”に語源を持つ“ホウトウ”類だったのではないかという仮説を立てた。畦地は仮説を論証するために、現時点で日本国内の各地域に分布するホウトウ類の分布を文献調査し、その分布を示すことにより、近畿地方から遠い“周縁的な”地方にホウトウ類が多く分布することを示した。

一方で、それらの文献調査においては、ホウトウ類の呼称が伝播したのか、たまたま地域に残存したのか、独立的に発生したのかを示すことは不可能であった。なぜなら、それらの文献調査に用いた資料（例えば農文協編（1993a, 1993b））が県単位で分析されており、県内の様々な食文化の多様性を考慮に入れていないからである。また、原資料（農文協編「聞き書き〇〇の食」シリーズ）においては、県内の代表的地域における聞き取り調査が丹念に為されているものの、本研究で対象とするホウトウ類について、個別的に詳しい調査が為されているわけではない。

さらに、県は近代になってから古代の国や近世の藩を解体・統合することによって生じたものであり、県境が文化を代表する境界となっているとも言いがたい。例えば、岐阜県は旧美濃国と旧飛騨国が統合された県であり、両者の間には文化的・住民の気質的な差異が強く見られる。さらに、旧美濃国であっても、西濃・中濃・東濃および県庁所在地である岐阜市付近では、小藩の群居や近世の交通事情（西濃地域と東濃地域は、鉄道および高速道路による移動をするためには、一度愛知県を経由しなければならない）により、文化の差異と断絶が生じている。岩手県は、明治維新の経緯により旧南部藩が事実上解体された歴史的事情により、県北と県南で文化が異なる。また奥羽山脈、北上盆地、北上山地、沿岸部という、地理的な分断にもより文化が異なる状況が見られる。さらに、現在は茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・山梨県にまたがる範囲（関東平野の台地部）には、広くホウトウ類を食べる文化が分布している（畦地, 2013）。

以上の背景により、本研究ではホウトウ類を有する2つの県に関して、県内での分布がどのような状態であるのかをインターネット調査を用いて考察することを試みた。対象とした2つの県は、岐阜県および岩手県である。対象をこれらの2県とした理由は、畦地（2013）においてホウトウ類であると推定した「みょうがぼち」（“ぼち”部分が“ホウトウ”の類縁）と「かつげぼつ」（“ぼつ”部分が“はつとう”の転訛であり、“ホウトウ”の類縁）

の産地であることによる。

これらの2つの県内における「みょうがぼち」および「はっとう」の分布を、インターネット調査によって明らかにすることが、本研究の目的である。調査は、「みょうがぼち」および「はっとう」が、県内のある地域における伝統食なのか、それとも他地域から近年（回答者自身あるいは近い世代）に伝播したのかを弁別できるように設計されている。一方で、本発表においては研究資源上の事情により、まずは結果の解釈に制限のある認知度に関する分析のみを行ったことを、あらかじめ示しておく。

2. 調査

調査は、インターネット調査会社にモニター登録している対象者に対して、質問紙調査の形で行われた。対象となる2つの県に在住する対象者それぞれに対し、異なる内容の調査項目が用いられた。岐阜県在住の対象者に対し行われた調査を「岐阜県調査」と呼び、岩手県在住の対象者に対する調査を「岩手県調査」と呼ぶこととする。

2.1 方法

調査にはNTTコム・マーケティング・ソリューション株式会社が提供する「NTTコムリサーチ」を利用した。調査対象は、「岐阜県調査」が岐阜県に在住していると登録しているモニターであり、「岩手県調査」は岩手県に在住していると登録しているモニターである。なお、実際に在住地については、回答時に使用されるモニター登録属性（例えば愛知県在住と登録しているモニターは、「岐阜県調査」には回答できない）および調査項目中の現居住地に対する回答により、二重にチェックしている。

なお、本調査は標本抽出を行っていない姑息調査である。本来であるならば、分析単位となる地方自治体の人口および性年齢分布に比した標本数を割り付けた標本抽出を行い調査結果を求めるべきである。以上の調査上の欠陥に加えて、インターネットにアクセスが多いモニターによる回答しか得られないという偏向を踏まえつつも、一度に大量のデータを取得し、また県内の大まかな分布状況を低い調査コストで知ることができるメリットを考え、あえてインターネット調査によるデータの取得を行った。

2.2 質問紙の構成と調査項目

「岐阜県調査」および「岩手県調査」に用いられた質問紙は、付録A、Bに示す通りである。両調査とも調査項目は同一の構造をしており、調査対象となる伝統食の名称のみが入れ替わっている。

フェイス項目F1においては現住所を、F2においては出身地を調査している。これは、例えば現住所が岐阜市（みょうがぼちがよく知られている地域）であっても、出身地が県外（例えば北海道札幌市）の場合には、回答者はみょうがぼちを知らないという可能性があ

るからである。一方、現住所が白川村（みょうがぼちが知られていないと考えられる地域）であっても、出身地が岐阜市である場合には、回答者がみょうがぼちを知っていると回答する可能性がある。このようなデータの汚染を防ぐために、現住所と出身地の測定を行った。

質問 1 および 2 の小問 1（あなたは「〇〇」を知っていますか）は、「知っている」もしくは「知らない」の 2 肢選択式の質問である。これにより、各県における伝統食の認知度を測定した。

質問 1 および 2 の小問 2 から小問 4 にかけては、各伝統食に対する回答者の知識を問う質問であり、全てが自由記述方式の質問である。

小問 2 においては、その伝統食について別の呼称を知っているかどうかを問う。これは、例えば岩手県における「はっとう」が「ばっと／はっと／ばっとう」などと転訛したり、「ひつつみ」や「うどん」など全く別の呼び方をされている例が見られること。あるいは「みょうがぼち」が「みょうが餅」と呼称されている例などがあるため、設定した設問である。

小問 3 においては、回答者の知っている伝統食が、どこかで接したことのあるだけのものなのか、それとも身近な存在として食べている（食べていた）ものなのかということを知るための設問である。例えば、盛岡市に在住して「はっとう」を食べたことのない者が、たまたま宮古市出身の知人から土産物として「あんずきばっと」をもらったために、小問 1 において「はっとうを『知っている』」と回答する可能性がある。回答者の在住地に対して、以上のような知識や経験による「分布」の偏向が生じないようにするために、本設問を設定した。

小問 4 においては、回答者の記憶に残る伝統食が、どのような形態のものであるかを知るためのものである。例えば、岩手県における「はっとう」は、地域によって様々な形態・テクスチャ・食べ方を持つ食品となっている。また「みょうがぼち」の製法には地域によって微妙な差異が存在すると推定されており、聞き取り調査には及ばないものの、調査時点における形態や様式を調査するための設問とした。

質問 3 については、付加的に各地域に関する「美味しいもの」についての質問を行った。

2.3 本発表の限界

本調査における質問項目は、回答者の現住所のみで伝統食の分布を知るのではなく、回答者の知識や経験による結果の汚染や偏向が生じにくいように、自由記述データを用いて結果を補正することができるように設計されている。一方で本発表では、自由記述データの分析には時間と労力を要するという研究資源上の事情により、その分析結果を使用することができなかった。よって本発表においては、結果が非常に不正確になることを研究の限界としつつ、質問項目 F1 の「現住所」および質問 1 および質問 2 の小問 1 による伝統食の認知度のみを分析に用い、暫定的な結果の検証に留めることとした。

3. 岐阜県調査

調査は、2015年7月31日から8月1日の2日間で行われた。回答者数は535名である。本調査においては、「みょうがぼち」および「冷やしたぬき（そば）」に対する質問が行われた。

3.1 調査対象と仮説

（1） みょうがぼち

みょうがぼちは、岐阜県本巣郡を中心とした地方で食べられる菓子である（畦地, 2013）。一般的には、小麦粉に米粉を混ぜて生地を作り、ソラマメの餡を入れた後に蒸し、ミョウガの葉でくるむという製法を用いるが、地域や家庭・菓子屋による差異がある。

みょうがぼちについては、現在は旧本巣郡地域である本巣市、本巣郡北方町および岐阜市の菓子店で、季節菓子として販売されていることが多く、岐阜市地方から西濃地方にかけての伝統食と目されている。一方で、東濃の恵那市において伝統食として記録されており（恵那の味伝承会, 2008）、分布や伝播過程に疑問が生じる。

ここで考慮する必要があるのが、文化伝播装置としての旧街道の存在である。岐阜市と恵那市は旧中山道でつながっており、近代以前は文物の往来が盛んであったと考えられる。もし、中山道沿いにみょうがぼちが伝播したとするのであれば、同じく旧中山道が通過していた西濃の関ヶ原町（滋賀県境／旧近江国境）や中濃（美濃加茂市など）、東濃の中津川市（長野県境／旧信濃国境）などにもみょうがぼちが存在しているはずである。一方、中山道が通らない南濃や飛騨地域においては、みょうがぼちは存在しないであろう。

（2） 冷やしたぬき（そば）

冷やしたぬき（そば）は、岐阜市を中心とした地域で食べられる食品である。冷やしたぬきうどんも存在するが、通常「冷やしたぬき（ひやたぬ）」と呼称する場合には蕎麦を示すために、本稿では「冷やしたぬき（そば）」と呼称する（図表 1）。

図表 1 冷やしたぬき（そば）の例



冷やしたぬき（そば）は、岐阜市を中心とした地域の蕎麦店のメニューとして一般的であるが、特に岐阜市の蕎麦店「更科」のメニューとして有名である。更科は、いわゆる行列店であり、昼食時には井に作り置きした冷やしたぬき（そば）を複数列に並べ、客の注文に応じて即時に供出する様子が見られる。すなわち多くの場合、冷やしたぬき（そば）に用いられる蕎麦は小麦粉の割合が多い、いわゆる駄蕎麦であると考えられる（なぜなら蕎麦粉の割合が多い場合、作り置きに耐えることができないため）。冷やしたぬき（そば）は“ぶっかけ”の一種であり、井に入った麺にかなり大量の甘辛いつゆがかけられている。さらに、“たぬき”蕎麦であることを示すのであろう揚げ玉と、葱と大量の粉ワサビが盛られてくるが、なぜか甘辛く煮付けた油揚げ（一般的に“きつね”“しのだ”を示す）が入る。

冷やしたぬき（そば）は、地域によっては冬期にも食べられる非常に一般的なメニューなのであるが、岐阜県外での認知度は一般に低い。また、岐阜県内の居住者でも知らない場合がある。岐阜県においては“ぶっかけ”の冷やし麺のことを「コロ（香露）」と称する習慣もあり、冷やしたぬき（そば）との区別がどのように行われているのかについても疑問が残る。もし、この特徴的な麺食が一部地域（あるいは岐阜市内）にのみ知られた食習慣なのであるならば、観光食として掘り起こす価値が存在するのではないかと考えられる。

以上の理由により、本調査では冷やしたぬき（そば）についても分布を検討し、将来の考察の基本的なデータとすることを目指す。

3.2 結果

(1) 市町村別「みょうがぼち」「冷やしたぬき（そば）」の認知度分布

結果は図表 2 に示す通りである。なお「地域」と「行政区分」の関係については、岐阜県による分類の通りとした。美濃地方は「南濃」と呼ばれる地域区分が用いられる場合もある（例えば海津市や養老町・輪之内町などを指す）が、本発表での整理には用いなかった。

図表 2 「みょうがぼち」「冷やしたぬき（そば）」の岐阜県内認知度分布

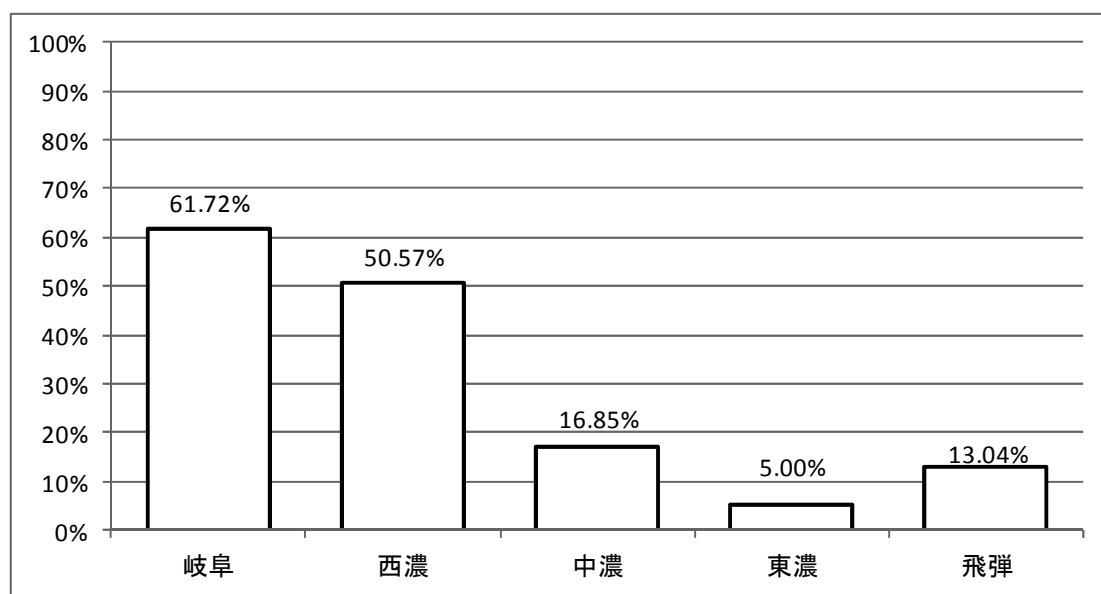
			みょうがぼちを				冷やしたぬき(そば)を			
地域	行政区分	回答者数	知ってる	知ってる%	知ってる	知ってる%	知ってる	知ってる%	知ってる	知ってる%
岐阜	岐阜市	146	97	66.4%	158	61.72%	119	81.5%	201	78.52%
	羽島市	24	11	45.8%			18	75.0%		
	各務原市	46	19	41.3%			33	71.7%		
	山県市	5	4	80.0%			4	80.0%		
	瑞穂市	22	19	86.4%			18	81.8%		
	本巣市	4	2	50.0%			2	50.0%		
	岐南町	4	2	50.0%			4	100.0%		
	笠松町	4	3	75.0%			2	50.0%		
	北方町	1	1	100.0%			1	100.0%		
西濃	大垣市	45	18	40.0%	44	50.57%	29	64.4%	57	65.52%
	海津市	5	2	40.0%			4	80.0%		
	養老町	4	1	25.0%			3	75.0%		
	垂井町	1	0	0.0%			1	100.0%		
	関ヶ原町	2	0	0.0%			1	50.0%		
	神戸町	3	3	100.0%			3	100.0%		
	輪之内町	1	0	0.0%			1	100.0%		
	安八町	4	3	75.0%			2	50.0%		
	揖斐川町	7	7	100.0%			3	42.9%		
	大野町	8	7	87.5%			5	62.5%		
	池田町	7	3	42.9%			5	71.4%		
中濃	関市	17	6	35.3%	15	16.85%	10	58.8%	43	48.31%
	美濃市	2	0	0.0%			2	100.0%		
	美濃加茂市	19	2	10.5%			7	36.8%		
	可児市	29	3	10.3%			13	44.8%		
	郡上市	4	2	50.0%			3	75.0%		
	坂祝町	2	0	0.0%			1	50.0%		
	富加町	2	1	50.0%			1	50.0%		
	川辺町	7	0	0.0%			3	42.9%		
	七宗町	1	0	0.0%			0	0.0%		
	八百津町	3	1	33.3%			2	66.7%		
	白川町	0	回答なし				回答なし			
	東白川村	0	回答なし				回答なし			
	御嵩町	3	0	0.0%			1	33.3%		
東濃	多治見市	34	1	2.9%	4	5.00%	22	64.7%	42	52.50%
	中津川市	14	0	0.0%			8	57.1%		
	瑞浪市	9	1	11.1%			5	55.6%		
	恵那市	5	2	40.0%			2	40.0%		
	土岐市	18	0	0.0%			5	27.8%		
飛驒	高山市	9	1	11.1%	3	13.04%	3	33.3%	11	47.83%
	飛驒市	6	0	0.0%			3	50.0%		
	下呂市	8	2	25.0%			5	62.5%		
	白川村	0	回答なし				回答なし			

本調査の結果、各行政区分における回答者数は、概ねその人口比に沿っているものの、一部の市町村については従っていない。また、白川町、東白川村、白川村の3町村においては、回答者数が0（回答者がいない）という結果になった。

(2) 「みょうがぼち」の岐阜県内地域別認知度分布

結果は、図表 3、図表 4 に示す通りである。

図表 3 「みょうがぼち」岐阜県内地域別認知度



図表 3 は、図表 2 の内容のうち、みょうがぼちに関わる部分のみを、県内地域別にまとめたものである。当初の予測通り、みょうがぼちの認知率は「岐阜」および「西濃」地域で高い。一方で、「東濃」地域においては 5% の人間しか、みょうがぼちを知らないという結果になった。「中濃」および「飛騨」地域においても、みょうがぼちの認知率はおおよそ 15% という結果となっている。

この結果からは、みょうがぼちが岐阜地方および西濃地方の伝統食であり、岐阜県内のそれ以外の地域においては、あまり知られていない食べ物であるということを示すことができる。

一方で、図表 2 の結果を行政区分ごとに地図上に可視化して分析した図表 4^(注1)によって、図表 3 で読み取れるのとは、やや異なった傾向を見いだすことができる。図表 4 は単位を 25% として、みょうがぼちの行政単位ごとの認知率を白地図上に図示したものである。

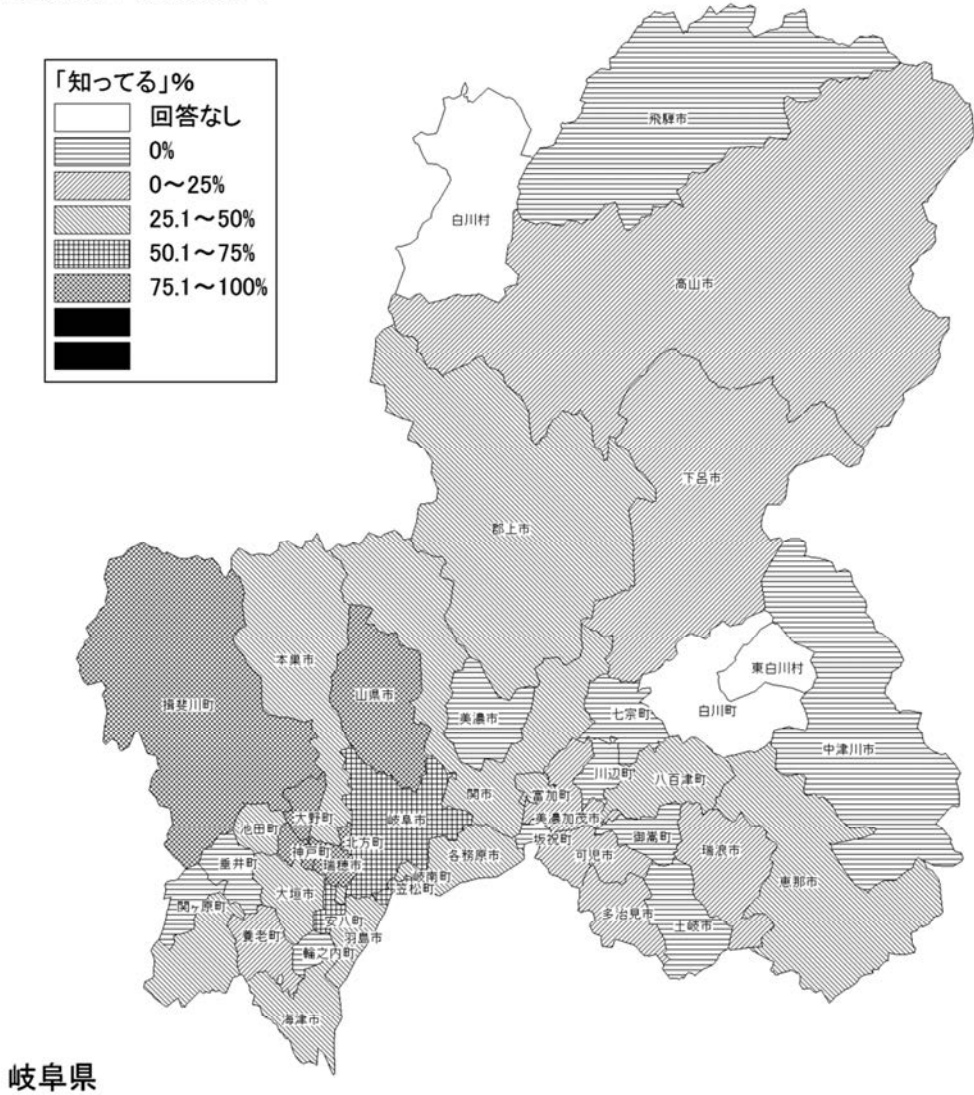
結果として、みょうがぼちは揖斐川町から岐阜市にかけての、およそ揖斐川と長良川に挟まれる地域での認知度が高いことが見て取れる。一方、畦地 (2013) に「みょうがぼちの一般的な製法」の文献上の存在例として紹介を行った美濃市における認知率は 0%、同様の文献資料が存在する養老町においても認知率は 25% となっている。

さらに図表 4 からは「みょうがぼちが中山道沿いに伝播した」という仮説を支持する結果は得られなかった。中山道が通過する行政区分である関ヶ原町、垂井町におけるみょうが

ぼちの認知率は0%であり、中濃から東濃に至る各務原市、美濃加茂市、御嵩町、瑞浪市、恵那市、中津川市における認知率も低い。このことから、「みょうがぼちが中山道を伝って恵那に伝播した」という仮説は否定されたと考えざるをえない。

図表 4 「みょうがぼち」岐阜県内認知度地図

国土地理院承認 平14総複 第149号

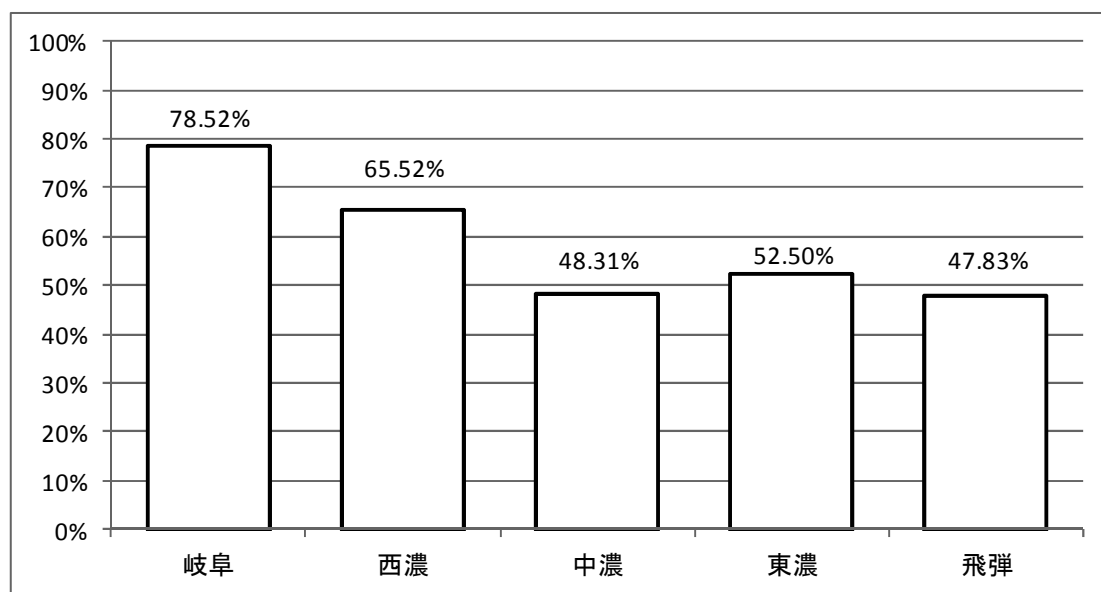


一方、恵那市においては、みょうがぼちを「知っている」と回答した者が 2 名存在した。そのため、認知率は 40%となっている。この 2 名については「みょうがぼちをよく食べる地域からの転入者」である可能性があったため、質問 1 の小問 3、小問 4 を予備的に分析した。その結果、両名とも出身地が恵那市であり、幼少期に家族が作ったみょうがぼちを食べた経験を持つことが判明した。これは文献（恵那の味伝承会, 2008）による内容とも符合する。

（３） 「冷やしたぬき（そば）」 岐阜県内地域別認知度分布

結果は、図表 5、図表 6 に示す通りである。

図表 5 「冷やしたぬき（そば）」 岐阜県内地域別認知度

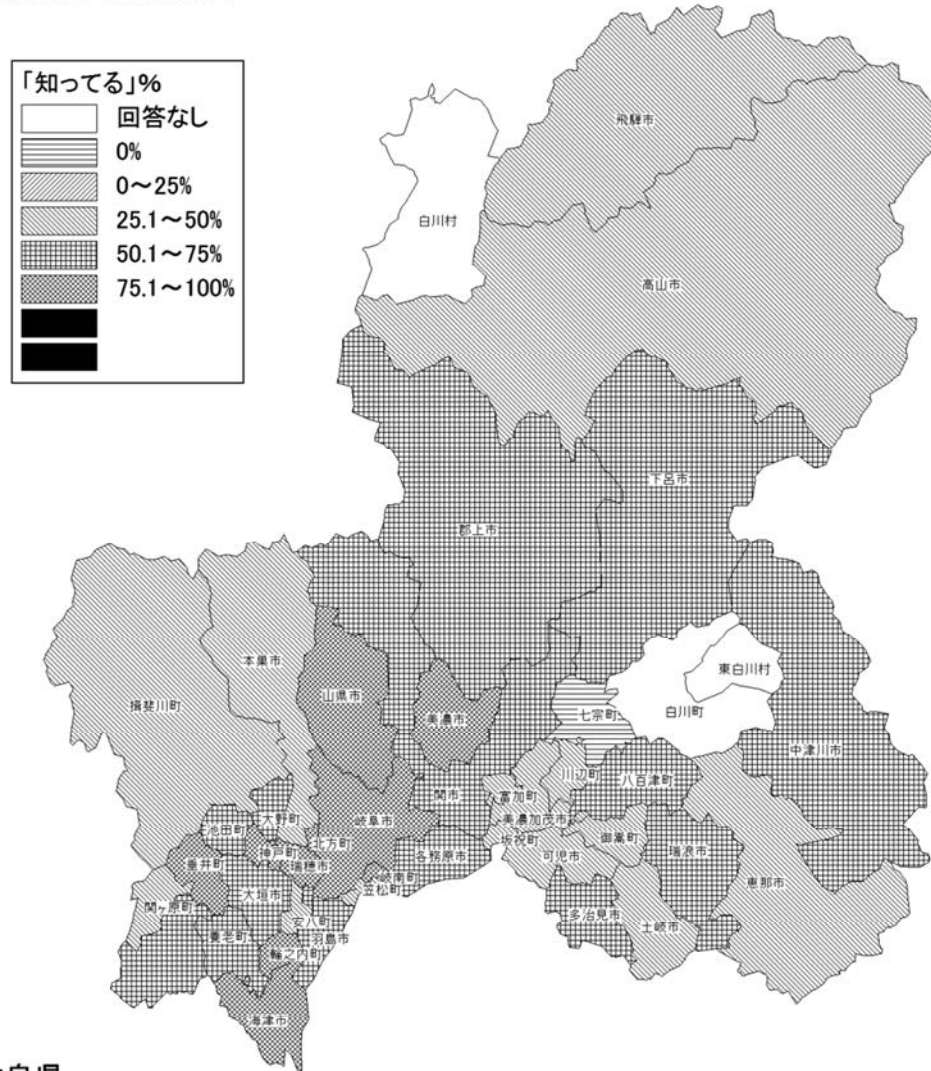


図表 5 は、図表 2 の内容のうち、冷やしたぬき（そば）に関わる部分のみを、県内地域別にまとめたものである。当初の予測通り、冷やしたぬき（そば）の認知率は「岐阜」および「西濃」地域で高い。しかし、その他の地域でも、およそ 50%前後の認知率となっており、全県的にある程度知られた存在であると考えられる。

図表 6 は、図表 4 と同様に、図表 2 の結果のうち、行政区分ごとの冷やしたぬき（そば）の認知率を地図上に可視化したものである。これによると、冷やしたぬき（そば）の認知の分布は、およそ岐阜市を中心とした地域に広まり、岐阜市から遠くなるに従って認知度が低くなっている傾向があるように見える。

図表 6 「冷やしたぬき（そば）」岐阜県内認知度地図

国土地理院承認 平14総複 第149号



3.3 考察

みょうがぼちの中山道伝播仮説は否定され、どちらかというとい揖斐川と長良川という大河川に挟まれた地域にのみ存在する、ローカルな伝統食であることが判明した。

一方で、恵那市においてみょうがぼちが存在することが実証された。今後の課題としては、現実に恵那市内のどの地域においてみょうがぼちが食べられ、その内容や製法が岐阜・西濃地域のそれとどのように異なるかについて研究する必要がある。そのためには現地における実地調査が必要であろう。

恵那市は、いわゆる“平成の大合併”によって、旧恵那市と旧恵那郡の 5 町村が合併している。そのため旧行政区分によって食文化が異なる場合が十分に考えられる。特に旧恵那

郡の地域は長野県と愛知県にまたがる中山間地域であり、谷筋ごとに文化が違う反面、山間の交通路による交流により、平地の街道沿いとは異なる文化の伝播・伝来が行われている可能性がある。以上の点を踏まえながら、恵那市のみょうがぼちについての具体的な姿を探索することによって、“ぼち”（ホウトウ類）の語源についての検討を深めることができると考えられる。

一方、冷やしたぬき（そば）については暫定的に、岐阜市を中心とした食文化である可能性の高さが示された。今後の研究としては、岐阜市周辺の人間にとっての冷やしたぬき（そば）の意味（一部の岐阜市民は冷やしたぬき（そば）を「ソウルフード」と呼ぶ）や、繁盛店である「更科」の影響などについて、探索的な調査を行う必要がある。また、今回は岐阜県内のみを調査地としたが、隣接他県である愛知県においては冷やしたぬき（そば）の存在を目にしないことから、他県における認知度や、それに対する岐阜からの影響について再度の調査を行う必要があるだろう。それにより冷やしたぬき（そば）が観光資源として磨くことのできる食文化であるかどうかの存在価値を測ることができるのではないかと考えられる。

4. 岩手県調査

調査は、2015年7月31日から8月6日の7日間で行われた。回答者数は535名である。本調査においては、「はっとう」および「ひつつみ」に対する質問が行われた。

4.1 調査対象と仮説

（1） はっとう

はっとうは、東北地方一帯で食べられている麺類の総称である。基本的には小麦の線麺すなわちうどんを指しているが、多くの場合は加塩が少なく、製麺後に直接汁に投入して煮込むという、ホウトウ類の特徴を持つ場合が多い。一方で地域による多様性が高く、岩手県岩泉町に代表される「かけばつと（平たい矩形の小麦麺で、茹でた後、湯から引き上げニンニク味噌で食べる）」、青森県南部から岩手県宮古市までに存在する「あんずきばつと（小麦の線麺を甘い小豆汁に入れて食べる“汁粉うどん”にごく近い食べ物）」、宮城県北の「まんがばつと（蕎麦）」など、多種多様な存在である。

本調査では、これらの質問1の小問2から小問4によって、これらの多様性を知ることにも目的の一つとなっているが、本発表においては、より粗い分布の分析に留めるのみとする。

（2） ひつつみ

はっとうと同様に、東北地方一帯で食べられている小麦食品が、ひつつみである。ひつつみは一般的に標準語の“すいとん”と同一視され、加塩せずに練った小麦生地を、直接汁に摘み入れることにより加熱する場合が多い。匙もしくは指で平たく伸ばすことから、特

有のテクスチャを持つ。

一方で、はっとうがひつつみと同一視される場合がある。例えば、ひつつみの方法で作ったかけばつとが存在する例や（三上, 2006）、「県北でははっとうと呼ばれるものが、県南ではひつつみと呼ばれる」などの言が見られたりする。

4.2 結果

（１）市町村別「はっとう」「ひつつみ」の認知度分布

結果は図表 7 に示す通りである。なお「地域」と「行政区分」の関係については、岩手県による分類の通りとした。岩手県の「沿岸」部については南北に広くまたがる地域であり、その内部での文化的な差異が大きいという予測も立てられるが、本発表においては考慮しないこととした。

図表 7 「はっとう」「ひつつみ」の岩手県内認知度分布

地域	行政区分	回答者数	はっとうを				ひつつみを			
			知ってる	知ってる%	知ってる	知ってる%	知ってる	知ってる%	知ってる	知ってる%
県北	二戸市	6	6	100.0%	30	90.91%	6	100.0%	32	96.97%
	軽米町	4	4	100.0%			4	100.0%		
	洋野町	5	3	60.0%			5	100.0%		
	一戸町	4	4	100.0%			4	100.0%		
	九戸村	0	回答なし				回答なし			
	久慈市	14	13	92.9%			13	92.9%		
	野田村	0	回答なし				回答なし			
盛岡	普代村	0	回答なし		138	54.55%	回答なし		245	96.84%
	八幡平市	14	8	57.1%			13	92.9%		
	岩手町	5	2	40.0%			5	100.0%		
	葛巻町	1	1	100.0%			1	100.0%		
	雫石町	16	8	50.0%			14	87.5%		
	滝沢市	30	18	60.0%			29	96.7%		
	盛岡市	167	89	53.3%			163	97.6%		
	矢巾町	6	4	66.7%			6	100.0%		
	紫波町	14	8	57.1%			14	100.0%		
沿岸	田野畑村	0	回答なし		44	72.13%	回答なし		58	95.08%
	岩泉町	3	3	100.0%			3	100.0%		
	宮古市	21	20	95.2%			21	100.0%		
	山田町	6	6	100.0%			6	100.0%		
	大槌町	3	1	33.3%			3	100.0%		
	釜石市	9	4	44.4%			7	77.8%		
	住田町	1	0	0.0%			1	100.0%		
	大船渡市	9	6	66.7%			8	88.9%		
	陸前高田市	9	4	44.4%			9	100.0%		
県南	西和賀町	0	回答なし		121	64.36%	回答なし		170	90.43%
	花巻市	42	20	47.6%			40	95.2%		
	遠野市	7	4	57.1%			7	100.0%		
	北上市	38	18	47.4%			35	92.1%		
	金ヶ崎町	10	5	50.0%			9	90.0%		
	奥州市	47	32	68.1%			43	91.5%		
	平泉町	1	1	100.0%			0	0.0%		
	一関市	43	41	95.3%			36	83.7%		

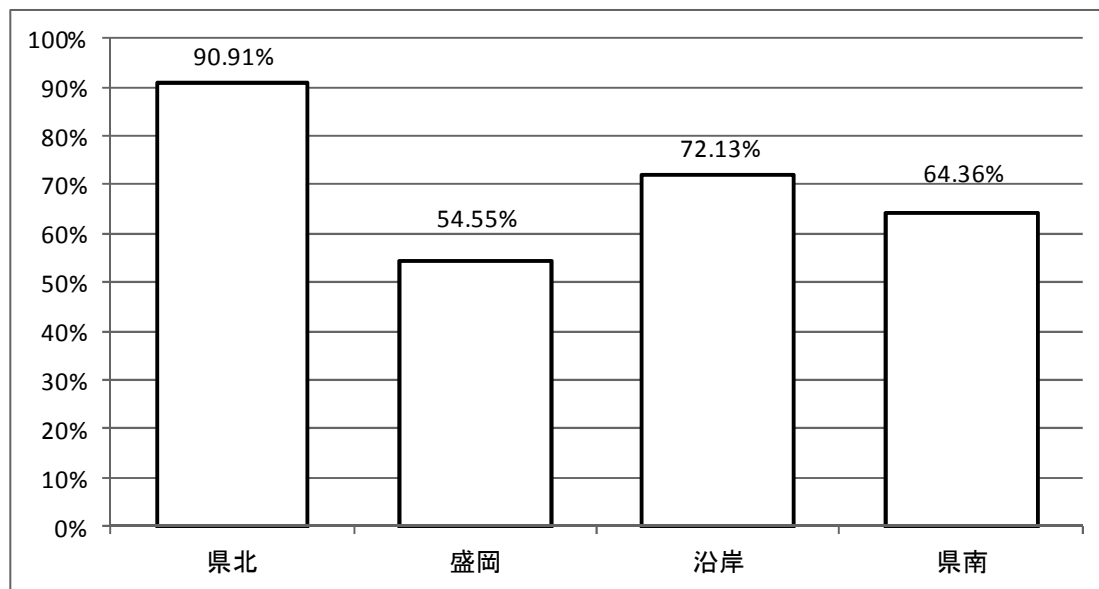
本調査の結果、各行政区分における回答者数は、概ねその人口比に沿っているものの、一部の市町村については従っていない。また、九戸村、野田村、普代村、田野畑村、西和賀町の5町村においては、回答者数が0（回答者がいない）という結果になった。

（２） 「はっとう」の岩手県内地域別認知度分布

結果は、図表 8、図表 9 に示す通りである。

図表 8 は、図表 7 から、はっとうに関わるデータを地域別にまとめたものである。はっとうの認知率は県北で高く、90%を超えるという結果になった。一方、県内で最も人口が集中しており、また人口の流動率も高い盛岡地区においては、およそ半数（54.55%）の者だけが、はっとうを知っているという結果となった。

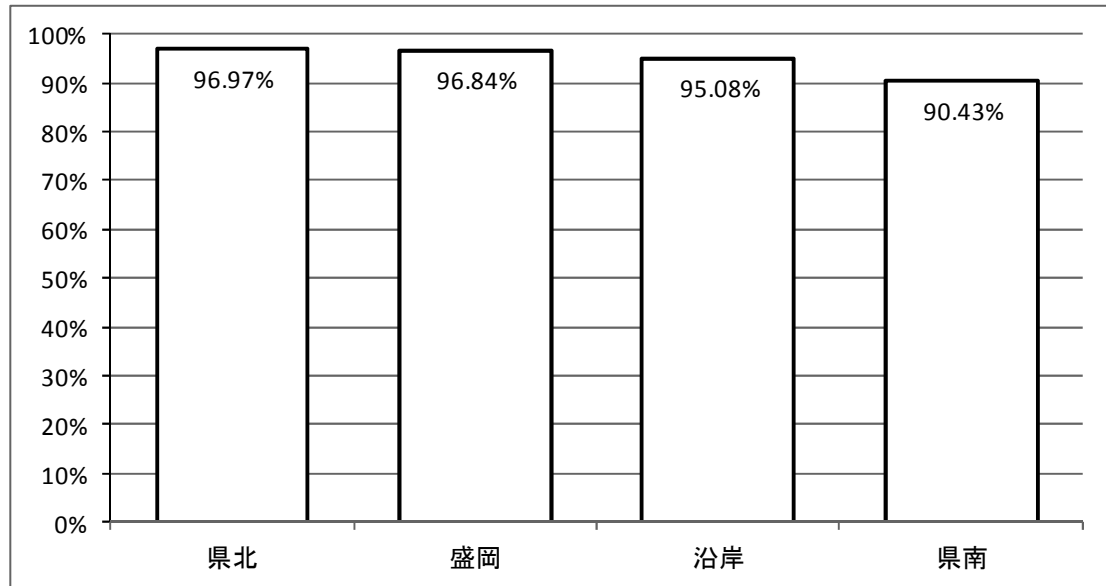
図表 8 「はっとう」岩手県内地域別認知度



図表 9 は、図表 7 のデータをもとに、はっとうの認知率を行政区分ごとに地図上に可視化したものである。図表 9 において判別されるのは、行政区分上の「県北」だけではなく、「沿岸」部の北部においても、はっとうの認知率が高いということである。例えば山田町(100%)や宮古市(95.2%)においては、ほとんどの人がはっとうを知っているという結果になっている。

一方で、県南および北上盆地沿いの地域においては、はっとうの認知率はやや低くなっている。特に花巻市(47.6%)や北上市(47.4%)および金ヶ崎町(50.0%)においては、はっとうの認知率が低い。一方で、さらに県南の一関市(95.3%)や平泉町(100%)での認知率が高いのは、この地域が旧伊達藩の範疇にあり、そちらの文化圏におけるはっとうの存在の影響を受けているものと考えられる。

図表 10 「ひつつみ」岩手県内地域別認知度



4.3 考察

岩手県内では、はっとうよりひつつみの方が良く知られた食品であり、およそ全ての人が知っているという結果になった。

一方、はっとうの分布については、十分な調査が行えていないと考えられる。岩手県内を対象とした分布調査を行ったが、旧南部藩が岩手北部の県境を越えて青森県まで達していること、岩手県南部は旧伊達藩の地域であり現在の宮城県から強い文化的影響を受けていることが、調査を不十分としている。今後は、各質問の小問 2 から小問 4 までの自由記述の内容を分析することにより、まずは各地域ではっとうおよびひつつみと呼称されているものが何であるのか、その異同を探る必要がある。一方で、青森県および宮城県を対象とした、より広域のデータ収集を行うことにより、はっとうの分布状況をさらに詳細に明らかにしたい。

5. 総合論議

本発表は、調査によって得られたデータに比して分析が不十分であるという限界を持つ。しかし、岐阜県および岩手県において、伝統的な粉食文化がどのように分布しているのかについて、一定の結果を得ることができた。

岐阜県においては、みょうがぼちは旧中山道沿いに分布しているという仮説は成立していないことが判明した。主に食べられている地帯が岐阜・西濃地域を中心に存在し、飛び地としての恵那市が存在するという、文献調査に合致した構図がデータによって明らかにな

った。冷やしたぬき（そば）については、岐阜市を中心とした食べ物であり、その食文化に果たす中心店舗や人の移動の役割を検討することで、新たな観光資源化の可能性も否定できないという結論を得ることができた。

岩手県については、はっとうは県北沿岸地方に分布する食文化ではないかということが示された。一方で、ひつつみは全県に渡り認知度が高く、まさに県民食と呼んでもふさわしいという状況を示すことができた。また、県境と旧藩境の不一致による、食文化の分布調査の困難さを知ることもできた。

今後の研究推進の課題としては、以下の3点が挙げられる。

① 自由記述データの解析

本研究においては、回答者の個人史・文化的背景を考察し、食文化の分布データの汚染を防ぐための自由記述回答の結果を得ている。本発表での分析は、それらの結果を利用せずに、(いわば人口の移動や回答者の知識・経験・個人史に汚染された) データを直接的に分析している。自由記述回答の内容の分析を早急に行い、より正確な分布状況を(「子供の頃から、この地で、〇〇を食べている」)を検証することが必要である。さらに、呼称と内容の変動(「はっとうは、全て同じ食品なのか?」「はっとうは、本当に多くが加塩されていないのか?」など)についても検討を行う必要がある。

② 実地調査の必要性

本研究において、みょうがぼちの中山道伝播仮説は、およそ否定されたと考えてよい。恵那市において、みょうがぼちがどの地域で伝統食として食べられているのか、岐阜地域のみょうがぼちと異同があるのか、あるいは伝播経路が既知のものであるのかなどについて実地調査を行う必要がある。

③ “はっとう”に関する適切な調査地域の設定

本発表においては、はっとうは岩手県北沿岸地方および県南の宮城県境地帯に分布している傾向が示された。これは旧藩境を考慮に入れなかった県単位でのインターネット調査の限界を示している。将来的には、旧南部藩、旧伊達藩および旧津軽藩を含むという意味においての岩手県・宮城県・青森県の3県を対象とした調査を、「①自由記述データの解析」の結果を検討した上で質問項目をより洗練させた調査を行うべきであると考えられる。

謝辞

本研究は、朝日大学 2015 年度経営学部研究助成金「岐阜県と岩手県における粉食文化の分布に関する基礎データの採集」による成果の一部である。本研究におけるインターネット調査費用は全額を同助成金に負ったことについて特筆すると共に、感謝の意を述べる。

(注1) 地図図版の作成には、フリー白地図作成ソフトウェア「白地図 KenMap」(<http://www5b.biglobe.ne.jp/~t-kamada/CBuilder/kenmap.htm>) を用いた。

引用文献

畦地真太郎 (2013) はっとう・ほうとう・みょうがぼち, うどん道, 10, 3-14.

畦地真太郎 (2011) かけばっとはほうとうか?—地域自己ステレオタイプとしての文化—. In: 全球化社会の深化—異文化をめぐる化合・還元・触媒—, pp.257-281, 第 10 章, 成文堂, 日進.

恵那の味伝承会 (2008) ふるさと恵那の味, 恵那の味伝承会, 恵那.

三上亜希子 (2006) 農家の嫁の事件簿; こちら北国、山の中, 小学館, 東京.

農文協 (編) (1993a) 日本の食事事典 I 素材編, (社) 農山漁村文化協会, 東京.

農文協 (編) (1993b) 日本の食事事典 II つくり方・食べ方編, (社) 農山漁村文化協会, 東京.

付録

A. 岐阜県調査の質問項目

F1 あなたが現在お住まいの地域について、市・町・村の単位でお答えください。

F2 あなたのご出身は、どちらですか。※岐阜県出身の方は、市・町・村の単位でお答えください。岐阜県外ご出身の方は、都道府県の単位でお答えください。

問 1 「みょうがぼち」についてお伺いします。

問 1-1 あなたは「みょうがぼち」を知っていますか。(知っている・知らない)

問 1-2 あなたがお住まいの地域では「みょうがぼち」を別の呼び方で呼ぶことがありますか。あれば、その呼び方をできるだけ多く教えてください。※「みょうがぼち」以外の呼び方を知らない方は「ない」と入力ください。

問 1-3 あなたは「みょうがぼち」を、どのように知りましたか。思い出せる場面の「時間」「場所」「作った人」を、できるだけたくさん教えてください。

問 1-4 あなたがご存じの「みょうがぼち」の形や作り方、味などを、できるだけ詳しく教えてください。

問 2 次に、「冷やしたぬき（そば）」についてお伺いします。

問 2-1 あなたは「冷やしたぬき（そば）」を知っていますか。(知っている・知らない)

問 2-2 あなたがお住まいの地域では「冷やしたぬき（そば）」を別の呼び方で呼ぶことがありますか。あれば、その呼び方をできるだけ多く教えてください。※「冷やしたぬき（そば）」以外の呼び方を知らない方は「ない」と入力ください。

問 2-3 あなたは「冷やしたぬき（そば）」を、どのように知りましたか。思い出せる場面の「時間」「場所」「作った人」を、できるだけたくさん教えてください。

問 2-4 あなたがご存じの「冷やしたぬき（そば）」の形や作り方、味などを、できるだけ詳しく教えてください。

問 3 「みょうがぼち」や「冷やしたぬき（そば）」以外で、「岐阜（自分の地域）」にはこんなに美味しいものがある」という食べ物がありましたら、教えてください。

B. 岩手県調査の質問項目

F1 あなたが現在お住まいの地域について、市・町・村の単位でお答えください。

F2 あなたのご出身は、どちらですか。※岩手県出身の方は、市・町・村の単位でお答えください。岩手県外ご出身の方は、都道府県の単位でお答えください。

問 1 「はっとう」についてお伺いします。

問 1-1 あなたは「はっとう」を知っていますか。(知っている・知らない)

問 1-2 あなたがお住まいの地域では「はっとう」を別の呼び方で呼ぶことがありますか。あれば、その呼び方をできるだけ多く教えてください。※「はっとう」以外の呼び方を知らない方は「ない」と入力ください。

問 1-3 あなたは「はっとう」を、どのように知りましたか。思い出せる場面の「時間」「場所」「作った人」を、できるだけたくさん教えてください。

問 1-4 あなたがご存じの「はっとう」の形や作り方、味などを、できるだけ詳しく教えてください。

問 2 次に、「ひつつみ」についてお伺いします。

問 2-1 あなたは「ひつつみ」を知っていますか。(知っている・知らない)

問 2-2 あなたがお住まいの地域では「ひつつみ」を別の呼び方で呼ぶことがありますか。あれば、その呼び方をできるだけ多く教えてください。※「ひつつみ」以外の呼び方を知らない方は「ない」と入力ください。

問 2-3 あなたは「ひつつみ」を、どのように知りましたか。思い出せる場面の「時間」「場所」「作った人」を、できるだけたくさん教えてください。

問 2-4 あなたがご存じの「ひつつみ」の形や作り方、味などを、できるだけ詳しく教えてください。

問 3 「はっとう」や「ひつつみ」以外で、「岩手（自分の地域）」にはこんなに美味しいものがある」という食べ物がありましたら、教えてください。

徳島のうどん食事情

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

古くより、うどんは日本人の暮らしとつながりの深い食べものであり、手軽な庶民食・日常食であるとともに、祝事に際して用いられるハレの日の食べものとしても伝承されてきた。

日本におけるうどん食文化の始まりについては、諸説あるがうどんの源流とされる饅頭（こんとん：混沌の字が使用された）が素餅（さくへい）などとともに唐菓子（からくだもの）として渡来してきたのは奈良時代だとされる。しかし、この饅頭はワンタンのようなものであり現在のうどんとは異なっていたとも言われている。鎌倉時代になると、寺院食の一つとして点心が普及し、この点心の中に饅頭（うどん）があったとされ、室町時代（15世紀）になると様々な書き物の中に「饅頭」や「うどん」の言葉が見られ、現在のうどんと同じ製法で作られたことがわかっている^{1), 2), 3)}。

徳島県のめん文化は「半田手延べそうめん」、「祖谷そば」、「御所のたらいうどん」、「徳島ラーメン」と多様であり、これらの認知度は高いこと⁴⁾、近年はこれらに加えて「鳴ちゆるうどん」がブームとなっていることを報告している⁵⁾。そして、1980年代におけるご当地ラーメンやさぬきうどん、1999年以降の徳島ラーメンなどがブームとなり、伝統食の継承、地産地消の推奨や地域の活性化などの面から、「ご当地めん」が認知され、全国各地のめん文化が注目されてきた。筆者らは、徳島のめん文化や徳島のご当地めんの特性、家庭における利用などについて報告してきた。

本研究では、うどんの食し方を考える時に、外食としてのうどんの消費だけでなく、家庭におけるうどん作りの現状や消費する場合のうどん（めん）の市場での販売状況に着目した。市販されているうどんは、それ自体の状態や保存性、包装形態、添加されたスープ有無などの点から多種多様な商品が販売されている。同時に、店舗においては多様化するライフスタイルに合わせ消費者のニーズに沿った商品が品揃えされていると推察された。そこで、うどんの嗜好性や家庭における手作り状況に関するアンケート調査を行うとともに店舗におけるうどん（主にめん）の品揃えの現状を把握することで、徳島のうどん食文化の現状を考察した。

2. 方法

2.1 うどんの嗜好調査

学生を対象とした嗜好調査を実施した。実施時期は、2014年7月、調査対象者は、本学生生活科学部および短期大学部の徳島県在住の学生とした。アンケート調査は無記名自記入式で行い、その内容はうどんの嗜好性、食べる時期、食べ方などの項目であった。

有効回答者数は150名。集計には、アンケート集計ソフト「EXCEL 太閤」を用いて集計を行った。

2.2 手作り加工食品の伝承

筆者が担当している食品加工学実習において、家庭における加工食品の手作り状況や伝承状況を確認することおよび今後の授業に役立てることを目的として、加工食品についての調査を毎年実施している。調査内容は、家庭における加工食品の手作り状況、伝承したい加工食品に関する項目であり、65歳以上の対象者からの回答を学生が記入する形での聞き取り調査である。2005年より実施しているが、実施時期は、前期・後期授業終了前の7月および1月であり、集計ソフト「EXCEL 太閤」を用いて集計を行った。毎年実施している調査では徳島県以外の居住者も含んでいるため、今回は徳島県居住者のデータを用いて集計を行った。図表1に聞き取り調査用紙の内容の一部を示した。

図表1 聞き取り調査用紙（一部抜粋）

手作り加工食品に関する実態調査			
聞き取り対象者（65歳以上）			
年 齢	: 歳	性 別	: 男性 ・ 女性
居住地	: 県	市・郡	
手作り加工食品（現在、家庭で手作りしているもの全てに○印）			
1. 漬物類			
①たくあん漬	②梅干し	③らっきょう漬	④からし漬
⑤ぬか漬	⑥かす漬	⑦酢漬	⑧しょうゆ漬
⑨塩漬	⑩浅漬	⑪その他（	）
~~~~~			
6. その他			
①梅酒	②梅シロップ	③そば（めん）	④うどん（めん）
⑤こんにゃく	⑥豆腐	⑦バター	⑧チーズ
⑨ヨーグルト	⑩その他（	）	
<b>加工食品の伝承</b>			
◎手作り加工食品の中で、これからも伝えていきたい加工食品（全て書いてください）			
記入例：1-②、6-⑩イチゴジャム			
〔			
〕			

## 2.3 市場調査

めんの種類はめん線状に加工する方法によって、図表2のような分類がされる。また、製造工程によってもめんを分類することができ、めんの状態によって図表3のようになる⁹⁾。うどんが庶民食・日常食であることは広く知られているが、家庭でめんを購入して調理を行うことも多いと考えられた。そこで、どのようなうどん（めん）が利用されるのかを明らかにしたいと考え、

市販うどん（めん）の市場調査を行った。

鳴門市は「鳴ちゆる（鳴門うどん）」、阿波市は「御所のたらいうどん」というご当地めんで有名な地域であることから、この二つの市を加えた徳島市、鳴門市、阿波市、板野郡、名西郡の 5 店舗における各種うどんの品揃え状況を調査した。

調査時期は、平成 27 年 8 月とし、図表 3 の分類に加えてめんの状態を参考にして、「生うどん」、「半生うどん」、「チルドセット（ゆでうどん、汁、具材がセットされている）」、「ゆでうどん」、「干し（乾）うどん」、「冷凍うどん」、「即席うどん（カップめん）」、「即席うどん（袋めん）」の 8 種類に分類してうどんの品揃え状況を調査した。なお、同じ製造者が販売しているうどんであってもめんの太さが異なる場合は別々の商品として、内容量のみの違いであれば同一商品として扱った。

図表 2 めんを線状にする 3 つの基本方法

1. 撚りのばす方式：手延べそうめん、手延べうどん など

2. 線切りする方法：うどん、そば など

3. 押し出し方式：マカロニ、スパゲティ、はるさめ など

図表 3 めんの製造工程による分類

小麦粉	}	混合→複合→圧延→切出	調整→包装	⇒	生めん
水（食塩）			乾燥→裁断→計量→包装	⇒	乾めん
			調量→ゆであげ→水洗→pH 調整→計量→包装→ 加熱殺菌	⇒	ゆでめん
			調量→ゆであげ→pH 調整→内装→加熱殺菌→外装	⇒	包装めん
			調量→蒸熱→計量→包装	⇒	蒸しめん
			調量→蒸熱→計量→調味→型詰→加熱乾燥→包装	⇒	即席めん
			調量→蒸熱→計量→調味→型詰→油揚げ→包装	⇒	即席めん

3. 結果および考察

3.1 うどんの嗜好調査

うどんの嗜好調査の有効回答者は、徳島県在住者 150 名であった。対象者の属性を図表 4 および図表 5 に示した。対象者の性別では、女性が 85.3%を占めていた。また、対象者の居住地では、徳島市が最も多く 36.7%、板野郡 16.7%、鳴門市 12.0%と続いていた。逆に、三好市、名東郡、

三好郡がともに 0.7%と少なかった。

図表 4 対象者の性別

対象者	人	%
男性	22	14.7
女性	128	85.3
総計	150	100.0

図表 5 対象者の居住地

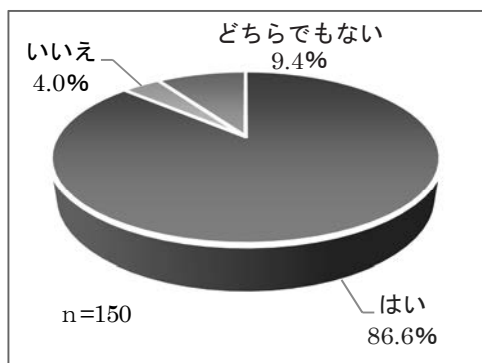
n=150 (%)

居住地	徳島市	鳴門市	阿南市	小松島市	吉野川市	阿波市	美馬市	三好市	海部郡	板野郡	名東郡	名西郡	三好郡	未記入	合計
男性	54.5	4.5	0.0	0.0	0.0	9.1	4.5	0.0	4.5	13.6	0.0	4.5	0.0	4.5	100.0
女性	33.6	13.3	9.4	4.7	3.9	5.5	6.3	0.8	1.6	17.2	0.8	1.6	0.8	0.8	100.0
総計	36.7	12.0	8.0	4.0	3.3	6.0	6.0	0.7	2.0	16.7	0.7	2.0	0.7	1.3	100.0

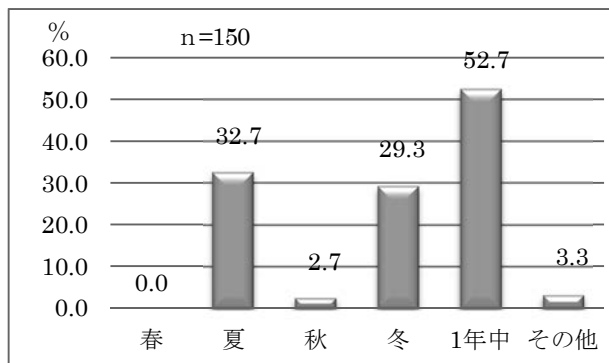
うどんの嗜好性（好きか？）に関する質問では、図表 6 に示したようにうどんが好きだという回答者は 86.6%であり、日本人のめん好きが再確認できた。また、うどんを食べる季節を図表 7 に示したが、複数回答であるが「1 年中を通して食べる」が半数以上と最も多く、「夏」と「冬」は 30%前後となった。近年は、ハレの日の食べ物というよりも 1 年中を通して食べる日常食の傾向が強いことを示唆していた。

図表 8 ではうどんの食べ方を示したが、「冷たい状態で食べる」と「温かい状態で食べる」が 91.3%と同値で顕著に高い値となった。続いて「焼きうどん」が 68.0%であった。その他には、「うどん入りバーガー」や「うどん入りハンバーグ」が挙げられており、うどんを使った新しい食べ方が普及していることも感じられた。

図表 6 うどんの嗜好性（好きか？）



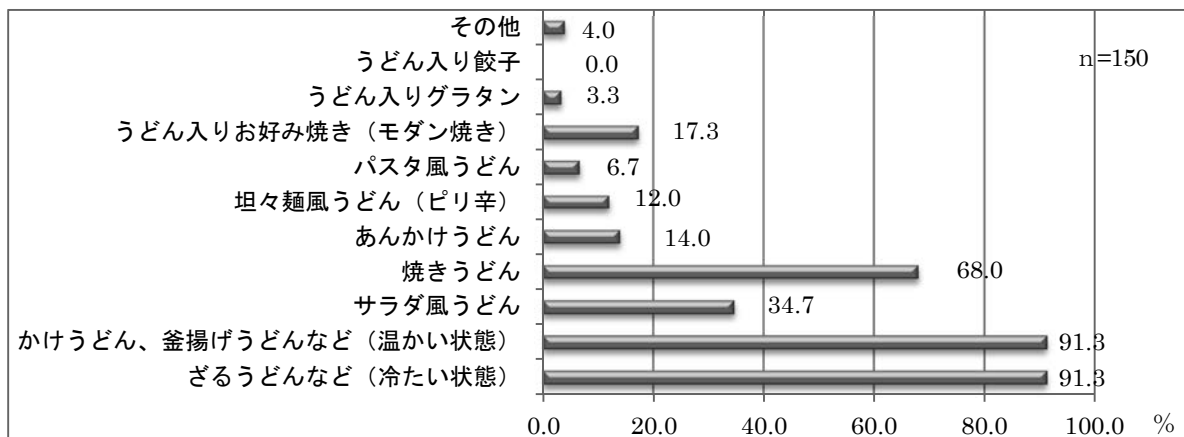
図表 7 うどんを食べる季節（複数回答）



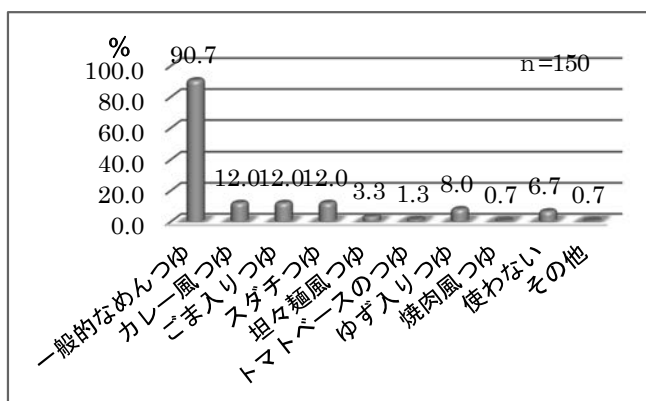
図表 9 の使用したことがある市販のつゆ類では、「一般的なめんつゆ」の利用が 90.7%と顕著に多かった。他のめんつゆの使用は少なかったが、その中では「カレー風めんつゆ」、「ごま入りめんつゆ」、「すだち入りのめんつゆ」をそれぞれ 12.0%の人が使用していた。市販のかわりつゆは、2007 年頃から発売されるようになり⁷⁾、そのほとんどは冷製タイプである。うどんでは、冷

製のかわりつゆを使用して食することがまだまだ少ないのではないかと推察された。

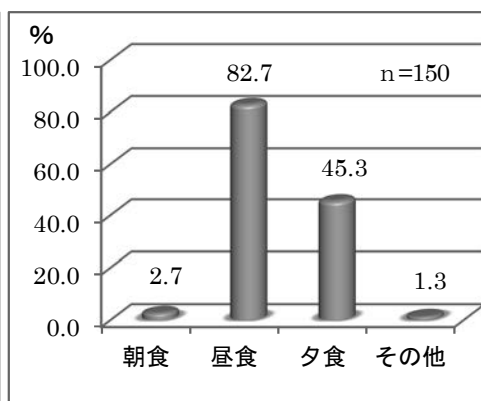
図表 8 うどんの食べ方（複数回答）



図表 9 うどんに使用する市販つゆ（複数回答）

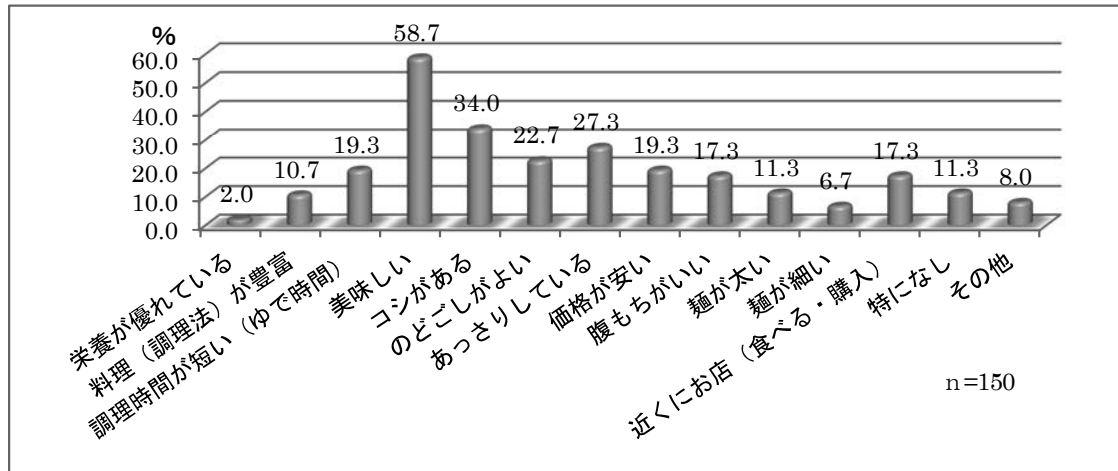


図表 10 うどんを食べる食事（複数回答）



うどんを食べる食事については、図表 10 に示したとおり昼食に食べるが 82.7%と最も多かった。また、日常食であるうどんをよく食べる理由を聞いたところ、図表 11 のとおり「美味しい」が 58.7%で 1 位となり、続いて「コシがある」、「あっさりしている」、「のどごしがよい」などのうどんの特徴をよく食べる理由として挙げていた。

図表 11 うどんをよく食べる理由（複数回答）

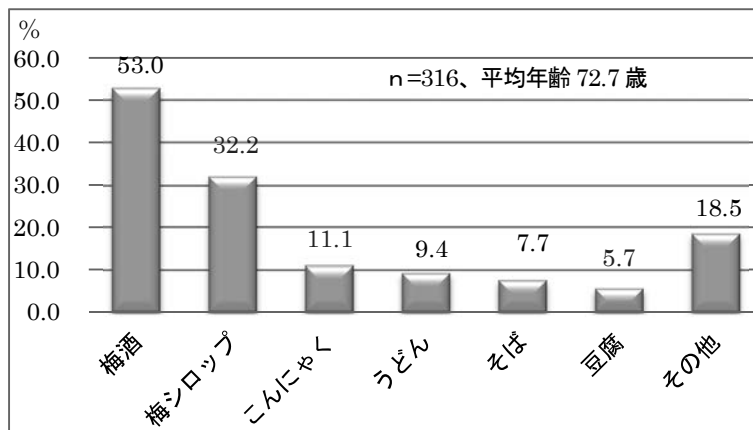


### 3.2 手作り加工食品の伝承

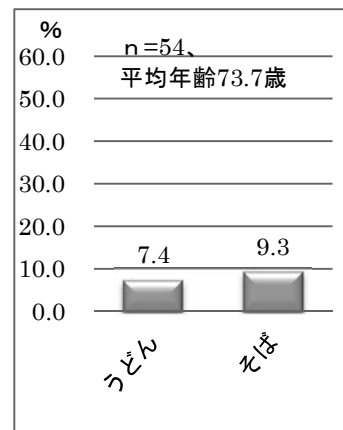
図表 12 に 2005 年～2008 年の 4 年間の調査結果から、徳島県在住者 316 名、平均年齢 72.7 歳の回答者における加工食品の手作り状況を示した。うどん、そばについては小麦粉やそば粉を使ってめん作りをしていることを示している。うどんを家庭において手作りしていると回答した人は全体の 1 割に満たない数であった。さらに、最近の状況について同様に実施した 2015 年 1 月の調査結果を図表 13 に示した。回答者は徳島県在住者である 54 名であり、平均年齢は 73.7 歳である。図表 12 の初回調査からすると 10 年経過していることになるが、うどん、そばの値が逆転しているものの大きな差は見られなかった。ただし、うどん（めん）については小麦粉から手作りをしている人が減少していることが伺えた。

また、家庭で手作りしている加工食品については、手作りしている人のほとんどは次世代への伝承を望んでいた。

図表 12 手作り現状（2005 年～2008 年の平均）



図表 13 手作り現状（2015 年 1 月）



### 3.3 市場調査

うどんの市場調査を実施した徳島県内5店の所在地を図表14に示した。今回は徳島県の中心部である徳島市、ご当地めん「御所のたらいうどん」で有名な阿波市、同じくご当地めん「鳴ちゅる（鳴門うどん）」の発祥地である鳴門市、この3市に隣接した板野郡、名西郡を所在地とする各地域1店舗ずつ、合計5店舗（店舗A、B、C、D、Eとする）で調査を行った。

各店舗とも、駐車スペースを備え、その地域での商品流通の要と考えられるスーパーマーケット、総合スーパー（GMS）などである。系列は異なる店舗であるが、いずれも食品だけでなく日用品などの品揃えもしている5店舗である。

うどんについての品揃え状況を、図表15に示した。店舗A～EのうちA、C、Dは、うどん売り場において、プライベート・ブランド（PB）品の販売を行っていた。

うどんの種類は、市場調査の方法で前述したように、「生うどん」、「半生うどん」、「チルドセット（ゆでうどん、汁、具材がセットされている）」、「ゆでうどん」、「干し（乾）うどん」、「冷凍うどん」、「即席うどん（カップめん）」、「即席うどん（袋めん）」の8種類とし、商品数で表している。「冷凍うどん」では、めんのみで冷凍品以外のカレーうどんや肉うどんなども商品数に含めた。即席うどんについては、カップめんおよび袋めんともにスープあるいは具・薬味が一緒に封入されているものを指している。

5店舗の市場調査から、1店舗当たりのうどんの平均品揃えは38.6商品となった。「即席うどん（カップめん）」、「冷凍うどん」、「ゆでうどん」、「干しうどん」の品揃えが多く、プライベート・ブランド（PB）品を持つ店舗ではその傾向が強かった。

「生うどん」、「チルドうどんセット」は、店舗によって品揃えの状況に差が見られた。また、「即席うどん（袋めん）」は、種類が少なく店舗Eでは3種類の商品の品揃えが見られたが、店舗AおよびBでは販売されていなかった。

また、表中の商品数の右横に「た」、「鳴」、「さ」の表記をしているが、それぞれ「たらいうどん」、「鳴ちゅる（鳴門うどん）」、「さぬきうどん」を表している。品揃えの中にこれらの商品が含まれていたが、特に「さぬきうどん」はかなり多く見られた。今回の市場調査が、比較的香川県に近い地域であったことも影響していると考えられるが、「生うどん」、「半生うどん」において「さぬきうどん」の品揃えが顕著に高かった。また、鳴門市の店舗Cでのみ「鳴ちゅる（鳴門うどん）」の販売が見られ、地元のご当地めんの消費の拡大に寄与していると考えられた。

ここでは示していないが、徳島県や香川県以外の有名なうどんブランドである「稲庭うどん」が3店舗で、「伊勢うどん」が1店舗で品揃えされていた。消費者のニーズに合わせた品揃えをしていると推察された。

図表 14 市場調査の店舗所在地



図表 15 うどんの品揃え状況

(商品数：個)

種類 \ 店舗	A (PB)	B	C (PB)	D (PB)	E	5 店舗平均
生うどん	4 た・さ	6 た・さ	1 さ	0	3 さ	2.8
半生うどん	4 さ	2 さ	1 さ	2 さ	1 さ	2.0
チルドうどんセット*1	0	2	2	7	0	2.2
ゆでうどん	6	7	7 鳴	5	9	6.8
干しうどん	5	7 た	10 た	7 た	5	6.8
冷凍うどん	6	3	9	13	7	7.6
即席うどん (カップめん)	7	7	9	11	8	8.4
即席うどん (袋めん)	0	0	1	2	3	1.2
商品数 (店舗当たり)	32	34	40	51	36	38.6

注 *1：チルドうどんセットは、アルミあるいはプラスチック容器入り、ゆでうどん、つゆ（具・薬味）付き

た：たらいうどん、 鳴：鳴ちゆる、 さ：さぬきうどん

(PB)：プライベート・ブランド商品の販売

#### 4. まとめ

1. 2014 年の調査から、うどんは多くの人に好まれ、庶民食と言われるように日常的に食べられる身近な食べ物であることが確認された。

1 年を通して食べられるうどんであるが、冷たくして食べる夏や温かなめんとして利用する冬の利用が多かった。そのため、食べ方もざるうどん、かけうどんが、顕著に高かった。

2. 65 歳以上の徳島県居住者からの聞き取り調査の結果から、2005～2008 年のうどん（めん）の平均の手作り度は、9.4%であり、そば（めん）の 7.7%よりやや高い値であった。2015 年 1 月の最新の値では、うどんとそばの手作り度は逆転しており、うどんは 7.4%であった。

うどん（めん）を、家庭で作ることはほとんどないことが示唆された。

3. 5 店舗の市場調査から、1 店舗当たりのうどんの平均品揃えは 38.6 商品となった。即席めん（カップ）・冷凍うどん・茹でうどん・干しうどんの品揃えが多く、プライベート・ブランド（PB）を持つ店舗ではその傾向が強かった。

ご当地めん「鳴ちゆる」は地元での販売は見られたが、その他の店舗では販売されていないかった。また、香川県で製造された商品が高い割合で販売されていた。

4. めんだけでなく、具や薬味が添えられているものや手軽な調理でカレーうどん・きつねうどん・肉うどんとして食べることができる商品も多く、店舗におけるうどん商品の品揃えは多種にわたっていた。家庭におけるうどん食という観点から現状を捉えたが、消費者は個々のライフスタイルや目的に合った商品を選択できる状況にあると示唆された。

#### 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
- 2) （社）日本麺類業団体連合会（2001），麺食のすすめ，東京：柴田書店
- 3) （社）日本麺類業団体連合会（2003），そば・うどん百味百題：柴田書店
- 4) 植田和美、渡邊幾子、高橋啓子（2009），徳島のめん文化について，日本うどん学会誌 第 6 号 pp51-58
- 5) 植田和美、渡邊幾子（2013），鳴ちゆるについて，日本うどん学会誌 第 10 号 pp51-58
- 6) 小川正編（2011），新しい食品加工学，東京：南江堂
- 7) 日本食糧経済新聞，<http://news.nissyoku.co.jp/>

## 漱石と鰻鮓 その2

森貞 俊二（松山東雲短期大学 名誉教授）

日本うどん学会誌第8号（pp. 61-64）に掲載したとおり、夏目漱石の作品98点中、鰻鮓の使用頻度が多かったのは、「二百十日」の25か所、それに対し、蕎麦のほうは17か所の「吾輩は猫である」と、同じ17か所の「坊っちゃん」であった。図表1のとおり、それぞれの作品の舞台は、「二百十日」が熊本、「吾輩は猫である」が東京、「坊っちゃん」は四国の松山となっている。

（図表1）

漱石の作品	舞 台
永日小品	東京 漱石の自宅
虞美人草	東京 上野で開催された東京勧業博覧会
こころ	東京
三四郎	熊本 東京
二百十日	熊本
道草	東京 千駄木界限
模倣と独立	特定の舞台はなし
吾輩は猫である	東京都文京区向丘（当時は本郷区駒込） 漱石の自宅
坊っちゃん	愛媛 松山

これらの作品の舞台はいずれも鰻鮓や蕎麦のメジャー都市ではない。一般的に言われている日本三大うどんは、第1位が讃岐うどん、第2位が稲庭うどん、第3位として長崎県の五島うどんや群馬県の水沢うどんをはじめ、富山の氷見うどん、山梨のほうとう、名古屋の味噌煮込みうどんやきしめんなどが名を連ねている。

しかし、これらの順位付けの指標・物差しは、旨さ（味）、文化や歴史的背景、知名度などであって、客観的な判定基準とはいいがたく、説得力に乏しいものと言える。

図表2は、都道府県別うどん屋店舗数と人口比の順位である。これによると第1位は香川県の讃岐うどん、第2位は群馬県の水沢うどん、第3位は福井県になるが、この福井には讃岐うどんや水沢うどんなどのようにブランドになるようなうどんの呼称は見当たらない。もし福井県が「越前うどん」などとして売りだしておれば、日本三大うどんの仲間入りできていたかもしれない。ここではうどん屋店舗数にのみスポットを当てて見ているが、うどんに対する1人当たりの消費支出等、他の指標で見ても第3位としての資格

は十分あると思われる。福井県の戦略不足やPR不足がその要因と推測されるが、それならば第3位には、山梨県のほうとうや徳島県の鳴るちゆるうどんやたらいうどんが福井県にかわって第3位から第5位に入っても問題ないと思われるのだが・・・・・・。

ましてや漱石が赴任した熊本は、うどん店舗数で見ると限り38位と下位に位置し、何故漱石が「二百十日」の作品中に饅頭を取り上げたのか疑問である。漱石は、菅虎雄の口添えで、明治28年4月に松山中学に赴任し、わずかその1年後の明治29年には、講師として熊本県の第五高等学校に着任している。

漱石が赴任したこの旧制五高は、ナンバースクールの一つである。ちなみに旧制一高は、日本の近代国家建設のために必要な人材の育成を目的として旧制高等学校の中で最も早い1886年（明治19年）に創設されたもの。現在の東京大学教養学部の前身で、旧制二高の仙台、旧制三高の京都、旧制四高の金沢、旧制五高の熊本、旧制六高の岡山、旧制七高の鹿児島、旧制八高の愛知が超エリート校として名を連ねることになる。

漱石は熊本での教師時代に友人で同僚の山川信次郎とともに阿蘇に登山した経験がある。（山川信次郎は、1897年（明治30年）4月に旧制五高に赴任し、漱石邸に寄宿していた人物）。ちなみに、この年の暮から翌年正月にかけて、漱石は山川信次郎と共に小天温泉（おあまおんせん）に旅行しているが、この思い出は後に「草枕」として結晶し、次のように有名な1節を世に残している。

「山路を登りながら、こう考えた。 智に働けば角が立つ。 情に棹させば流される。意地を通せば窮屈だ。とかくに人の世は住みにくい。 住みにくさが 高じると、安い所へ引き越したくなる。どこへ越しても住みにくい」と悟った時、詩が生れて、画が出来る」

漱石は、その山川信次郎と1899年8月22日から9月2日にかけて阿蘇各地をめぐり、その中で9月1日に登頂を試みたが嵐に遭い断念。この時の実体験をもとに書かれたのが「二百十日」である。登場人物の圭さんは漱石自身が、碌さんは山川信次郎がモデルとされ、この圭さんと碌さんの二人の会話体で終始する小説となっている。ここで重要なことは、モデルの漱石自身が、饅頭に対する嫌悪感など微塵にも出していないことであり、下記のとおりそのことは二人の会話を見ればわかるであろう。

「うふん。時に昼は何を食うかな。やっぱり饅頭にしておくか」と圭（漱石）さんが、あすの昼飯の相談をする。

「饅頭はよすよ。ここいらの饅頭はまるで杉箸を食うようで腹が突張ってたまらない」（碌 山川信次郎）

「では蕎麦か」（圭 漱石）

「蕎麦も御免だ。僕は麺類じゃ、とても凌（しの）げない男だから」（碌 山川信次郎）

このように「ここいらの饅頭はまるで杉箸を食うようで腹が突張ってたまらない」と言っているのは山川信次郎であって漱石ではないのである。たしかに熊本の饅頭は腰が強い

いと言えば聞こえはいいが、調べた限りでは愛媛のような腰折れ饅頭ではなく、箸の棒でも喰うと比喩した方が的を射た喰い応えのあるうどんだったと推測される。

(図表 2)

都道府県別 うどん屋店舗数 (2014年)							
都道府県	店舗数	順位	人口	人口順位	人口比	うどんの通称	
香川県	630	1	980,936	39	0.064224	讃岐うどん	
群馬県	856	2	1,977,013	19	0.043298	水沢うどん	
福井県	314	3	789,633	43	0.039765		
山梨県	312	4	840,139	41	0.037137	ほうとう	
栃木県	676	5	1,980,960	18	0.034125		
徳島県	252	6	763,873	44	0.03299	鳴るちゆるうどん	たらいうどん
石川県	351	7	1,155,450	34	0.030378		
山形県	308	8	1,130,659	35	0.027241		
富山県	289	9	1,070,070	37	0.027008	氷見うどん	
宮崎県	284	10	1,113,974	36	0.025494		
茨城県	727	11	2,921,184	11	0.024887		
愛媛県	328	12	1,395,609	28	0.023502	腰折れ饅頭	
三重県	351	22	1,820,491	22	0.019281	伊勢うどん	
愛知県	1416	23	7,444,513	4	0.019021	味噌煮込みうどん	きしめん
長崎県	215	30	1,385,570	29	0.015517	五島うどん	
熊本県	231	38	1,794,623	23	0.012872		
秋田県	118	43	1,037,060	38	0.011378	稲庭うどん	

さらには、下記のように饅頭嫌いを露わにしているのも、饅頭屋を蔑視しているのも碌(山川信次郎)であって漱石ではない。むしろ漱石は正面切って饅頭屋を弁護までしているのである。

「そんな旅行なのかい。ちっとも知らなかったぜ。剛健はいいが饅頭は平に不賛成だ。こう見えても僕は身分が好いんだからね」(碌 山川信次郎)

・・・・・・・・

「饅頭屋の爺さんがか」と碌（山川信次郎）さんはしきりに胸を撫で廻す。

「そうさ」（圭 漱石）

「あの爺さんが、何を云うか分ったもんじゃない」（碌 山川信二郎）

「なぜ」（圭 漱石）

「なぜって、世の中に商売もあろうに、饅頭屋になるなんて、第一それからが不了簡だ」（碌 山川信次郎）

「饅頭屋だって正業だ。金を積んで、貧乏人を圧迫するのを道楽にするような人間より遙かに尊といさ」（圭 漱石）

「尊といかも知れないが、どうも饅頭屋は性に合わない。――しかし、とうとう饅頭を食わせられた今となって見ると、いくら饅頭屋の亭主を恨んでも後の祭りだから、まあ、我慢して、ここから曲がってやろう」（碌 山川信次郎）

次に、蕎麦の使用頻度の多かった作品、「吾輩は猫である」と「坊っちゃん」の舞台をみておこう。図表3 都道府県別そば屋店舗数でみるかぎり、東京も松山も蕎麦のメジャー都市ではない。第1位の長野県、第2位の山形県がそば処であることは容易に予想できるだろうが、福井県がうどんにしても蕎麦にしても順位がともに第3位の地位にありながら、全国にほとんどその名が知られていないのは不思議といえは不思議である。それはともかく第11位を占める東京は、そば処といえなくもないが、むしろ「坊ちゃん」の舞台となった松山は饅頭圏といった方が適切であろう。

（図表3）

都道府県別 そば屋店舗数（2014年）							
都道府県	店舗数	順位	人口	人口順位	人口比率	そばの通称	
長野県	1,109	1	2,108,441	16	0.052598	信州そば	戸隠そば
山形県	586	2	1,130,659	35	0.051828		
福井県	357	3	789,633	43	0.045211		
栃木県	874	4	1,980,960	18	0.04412		
群馬県	851	5	1,977,013	19	0.043045		
山梨県	305	6	840,139	41	0.036304		
石川県	363	7	1,155,450	34	0.031416		
沖縄県	430	8	1,422,534	25	0.030228		
茨城県	842	9	2,921,184	11	0.028824		

富山県	302	10	1,070,070	37	0.028222		
都道府 県	店舗 数	順 位	人口	人口順 位	人口比 率	そばの通称	
東京都	3,200	11	13,378,584	1	0.023919		
島根県	166	12	697,015	46	0.023816	出雲そば	
岩手県	238	21	1,284,384	32	0.01853	わんこそ ば	
高知県	34	47					

今回も時間の都合でここまでとさせていただきますが、続きは次回松山で発表させていただきますと思っています。 合掌。

## 食品表示法の施行に伴う表示の変更点

津村 哲司（岡山学院大学人間生活学部）

### はじめに

平成27年4月1日、食品表示に関する3つの法律がまとめられ新食品表示法が施行された。新法は、現行の法律（JAS法、食品衛生法、健康増進法）の義務表示の部分を一つにしたもので、一元化にあたって、消費者庁はより安全でわかりやすい表示を目指して、現行制度の見直しを行った。さらに、新法では、これまでになかった機能性表示食品制度も導入された。

表示法の変更は、食品業者のみならず、我々のような一般消費者にとっても、商品選択において、重要な意味を持っていると思われる。特に、健康意識の高まりによって、いわゆる健康食品の市場も拡大は誰もが認めるところである。しかし、一般消費者が果たして保健機能食品について正確に理解している人がどれくらいいるのだろうか。

そのような観点から、日本うどん学会徳島大会において、貴重な発表の機会を頂いたので、食品表示法施行に伴う食品表示の変更点などについて点描した。

大きな変更として「機能性表示食品」が保健機能食品の1つとして新たに導入されたことであらう。そこで最初に保健機能食品の分類等について図1にまとめた。

本発表では詳細には触れないが、特定保健用食品について、図2-1、図2-2にその分類・定義についてまとめた。

なお、詳細は消費者庁のホームページで確認することが出来ます。

[http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150511_shiryou2.pdf](http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150511_shiryou2.pdf)

# 保健機能食品とは

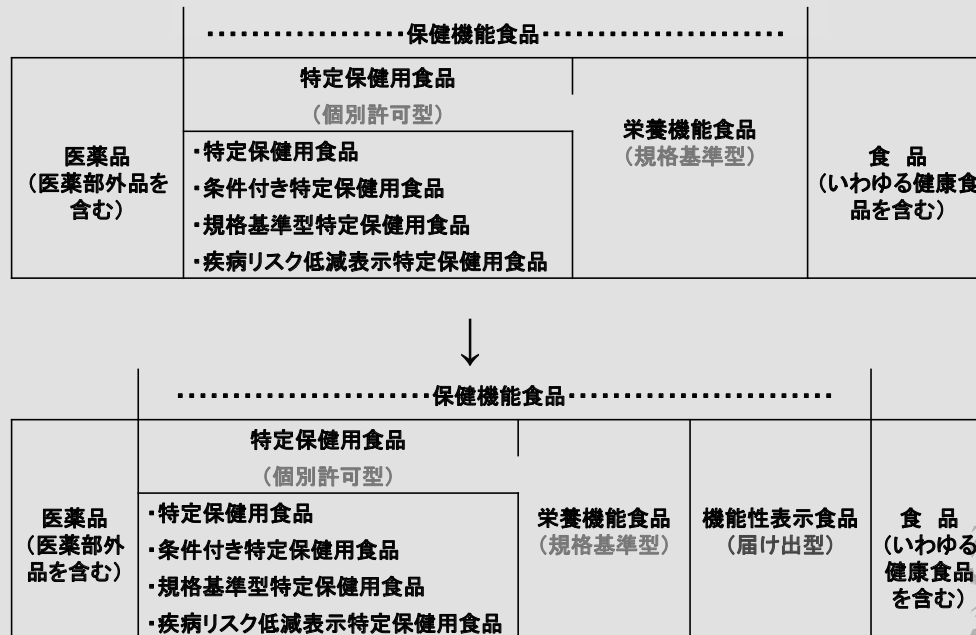


図 1 保健機能食品について

## 特定保健用食品とは

### 特定保健用食品(個別許可型)

身体の生理学的機能などに影響を与える成分を含み、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、お腹の調子を整えるのに役立つなどの特定の保健の効果が科学的に証明されている(国に科学的根拠を示して、有効性や安全性の審査を受けている)食品。

### 条件付き特定保健用食品

トクホのうち、これまでの特定保健用食品として許可をうける際の科学的根拠のレベルには届かないが、一定の有効性が確認されている食品の場合、「〇〇を含んでおり、根拠は必ずしも確立されていませんが、△△に適している可能性がある食品です。」のように科学的根拠が限定的であることがわかる表示をすることを条件に許可されているトクホ。



## 特定保健用食品とは

### 規格基準型特定保健用食品

特定保健用食品のうち、これまでの許可件数が多く科学的根拠が蓄積したと考えられるものについて、規格基準が定められている。この規格基準を満たしているとして許可されたものを特定保健用食品(規格基準型)という。

### 疾病リスク低減表示特定保健用食品

特定保健用食品において、「疾病のリスクの低減させるのに役立つ」という表示をすることが認められている。許可される表示の内容は、関与する成分を摂取することによる疾病のリスクの低減が医学的・栄養学的に認められ確立されているもののみとされている。

図 2 - 1 特定保健用食品とは

図 2 - 2 特定保健用食品とは

以上のことを踏まえて、大きな 11 項目の変更点のうち、時間の関係から重要と思われる 4 項目について解説した。その項目については図 3 の中 3、4、6、7 に赤字で示した。なお、青字の 12 で示したが、新法に対応するため、ほとんどの食品でパッケージの改版が必要になる。コンビニ弁当などに貼られたシールのラベルも、これ以上文字は小さくすることは難しく、シールの面積を増やす等の対応が必要になる。また、加工食品などは賞味期限が長いので施行前に製造したものは旧規定の製品として市場に残る。そこで、加工食品等の新ルールへの経過措置期間は 5 年であり、徐々に新ルールへと移行していくことになる。なお、生鮮食品については 1 年半の経過措置期間が設けられている。この経過措置期間については旧表示と新表示の両者が共存することになるので注意してほしい。

現行制度からの主な変更点は12項目	
1 加工食品と生鮮食品 の区分の統一	2 製造所固有記号の ルール改善
3栄養機能食品の ルール変更	4 栄養成分表示の 義務化と項目の変更
5 栄養強調表示の ルール改善	6アレルギー表示の ルール改善
7 機能性表示食品の 導入	8 原材料名表示 ルールの変更
9 販売用途の添加物 表示のルール改善	10 通知等の表示の ルール規定
11 表示レイアウトの改善	12 経過措置期間

図3 現行制度からの主な変更点

## 1 栄養機能食品のルール変更

栄養機能食品とは、高齢化やライフスタイルの変化等により、通常の食生活を行うことが難しく1日に必要な栄養成分を取れない場合に、その補給・補完のために利用してもらうための食品であり、1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分量が、国が定めた上・下限値の規格基準に適合している場合、その栄養成分の機能の表示ができる。機能の表示と併せて、定められた注意事項等を適正に表示しなければならないが、国への許可申請や届出の必要は無い。

変更点については対象成分がこれまでは17種類（ビタミン12種、ミネラル5種）であったが、新たに3成分が加わり、20成分になった。追加された3成分は、n-3系脂肪酸、ビタミンK、カリウムである。また、対象食品の範囲がこれまでの加工食品の形態に加え、生鮮食品が加わった。たとえばキウイフルーツの場合、可食部100gに含まれるビタミンCは69mg。中くらいのもの1個で、栄養機能食品の下限値（30mg）をクリアしている。この他、表示事項の4項目について表示義務となった。

## 2 栄養成分表示の義務化と項目の変更

現在、多くの加工食品に見かける栄養表示。これまでは企業の任意表示で、一定のルール（健康増進法に基づく栄養表示基準）で表示されてきた。新法では栄養表示が義務化され、栄養表示基準をベースに新たに食品表示基準が定められた。ただし、事業者の規模、対象食品によって、栄養表示の義務とならない場合がある。新基準の義務表示項目は、これまでと同様「エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム」の5項目であるが、「ナトリウム」は「食塩相当量」で表示されることになった。食塩相当量の算出方法と表示の例を図4、5に示した。

**食塩相当量の算出方法**

$\text{Na} \cdots \text{Omg} = \text{塩分量} \text{ ではない。}$

$\text{Na} \cdots \text{Omg} \times 2.54 = \text{食塩相当量}$

(例)

$\text{Na} \cdots 2.5\text{g}$

$2.5 \times 2.54 = 6.35\text{g} (\text{塩分量})$

図4 食塩相当量の算出方法

**栄養成分表示(変更点)**

①基本ルール (対象商品の限定なし)	②任意ルール (Na塩を添加していない場合)	【参考】 ②の場合の枠の扱い																														
<table border="1"><tr><td>熱量</td><td>●kcal</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>▲g</td></tr><tr><td>脂質</td><td>△g</td></tr><tr><td>炭水化物</td><td>■g</td></tr><tr><td>食塩相当量</td><td>□g</td></tr></table>	熱量	●kcal	たんぱく質	▲g	脂質	△g	炭水化物	■g	食塩相当量	□g	<table border="1"><tr><td>熱量</td><td>●kcal</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>▲g</td></tr><tr><td>脂質</td><td>△g</td></tr><tr><td>炭水化物</td><td>■g</td></tr><tr><td>ナトリウム</td><td>◎mg (食塩相当量□g)</td></tr></table>	熱量	●kcal	たんぱく質	▲g	脂質	△g	炭水化物	■g	ナトリウム	◎mg (食塩相当量□g)	<table border="1"><tr><td>熱量</td><td>●kcal</td></tr><tr><td>たんぱく質</td><td>▲g</td></tr><tr><td>脂質</td><td>△g</td></tr><tr><td>炭水化物</td><td>■g</td></tr><tr><td>ナトリウム</td><td>◎mg (食塩相当量□g)</td></tr></table>	熱量	●kcal	たんぱく質	▲g	脂質	△g	炭水化物	■g	ナトリウム	◎mg (食塩相当量□g)
熱量	●kcal																															
たんぱく質	▲g																															
脂質	△g																															
炭水化物	■g																															
食塩相当量	□g																															
熱量	●kcal																															
たんぱく質	▲g																															
脂質	△g																															
炭水化物	■g																															
ナトリウム	◎mg (食塩相当量□g)																															
熱量	●kcal																															
たんぱく質	▲g																															
脂質	△g																															
炭水化物	■g																															
ナトリウム	◎mg (食塩相当量□g)																															

将来的に義務化を目指す項目として、新基準では「推奨表示」の項目が新たに定められた。今回は「飽和脂肪酸」と「食物繊維」の2成分、トランス脂肪酸は見送り

図5 栄養成分表示例

### 3 アレルギー表示のルール改善

アレルギー表示は、食品表示項目の中でも安全性に関わる重要事項である。新基準では、アレルギー（義務表示とされる特定原材料7品目と推奨20品目の合計27品目）の数は変わらないが、より安全にわかりやすく表示方法が見直された。現行制度で定められていた特定加工食品（特定原材料名を含まないがマヨネーズの様に卵を含むことが容易に予測できる表記）が廃止、その拡大表記（特定加工食品の表記を含むものでからしマヨネーズ等の表記）も廃止されることとなった。具体的な事例を図6、7に示した。

アレルギー表示	
マヨネーズ、からしマヨネーズ、オムレツ、チーズオムレツ等	→ ○○○(卵を含む)
卵黄、卵白	→ ○○○(卵を含む)
パン、うどん、ロールパン、焼きうどん等	→ ○○○(小麦を含む)
生クリーム、ヨーグルト、フルーツヨーグルト等	→ ○○○(乳成分を含む)
醤油、みそ、豆腐、油揚げ、納豆、納豆巻き、豆乳	→ ○○○(大豆を含む)

図6 特定加工品に関する変更

【アレルギーの個別表記の例】	【アレルギーの一括表記の例】
名称：調理パン            原材料名：パン(小麦を含む)、卵サラダ、ハム(豚肉を含む)、マヨネーズ(大豆・卵を含む)、レタス、半固形状ドレッシング(ごまを含む)添加物：調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、pH調整剤、乳化剤、リン酸塩(Na)、酢酸(Na)、グルタミン、イーストフード、酸化防止剤(V.C)、香辛料抽出物(大豆を含む)、発色剤(亜硝酸Na)、カロチノイド色素   内容量：2個            消費期限：15.4.2            保存方法：10℃以下            販売者：株式会社ABCフーズ            東京都千代田区…●●●●●   製造所：XYZ株式会社(茨城工場)            茨城県…▲▲▲	名称：調理パン            原材料名：パン、卵サラダ、ハム、マヨネーズ、レタス、半固形状ドレッシング(一部に小麦・卵・大豆・豚肉・ごまを含む)添加物：調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、pH調整剤、乳化剤、リン酸塩(Na)、酢酸(Na)、グルタミン、イーストフード、酸化防止剤(V.C)、香辛料抽出物、発色剤(亜硝酸Na)、カロチノイド色素(一部に大豆を含む)   内容量：2個            消費期限：15.4.2            保存方法：10℃以下            販売者：株式会社ABCフーズ            東京都千代田区…●●●●●   製造所：XYZ株式会社(茨城工場)            茨城県…▲▲▲

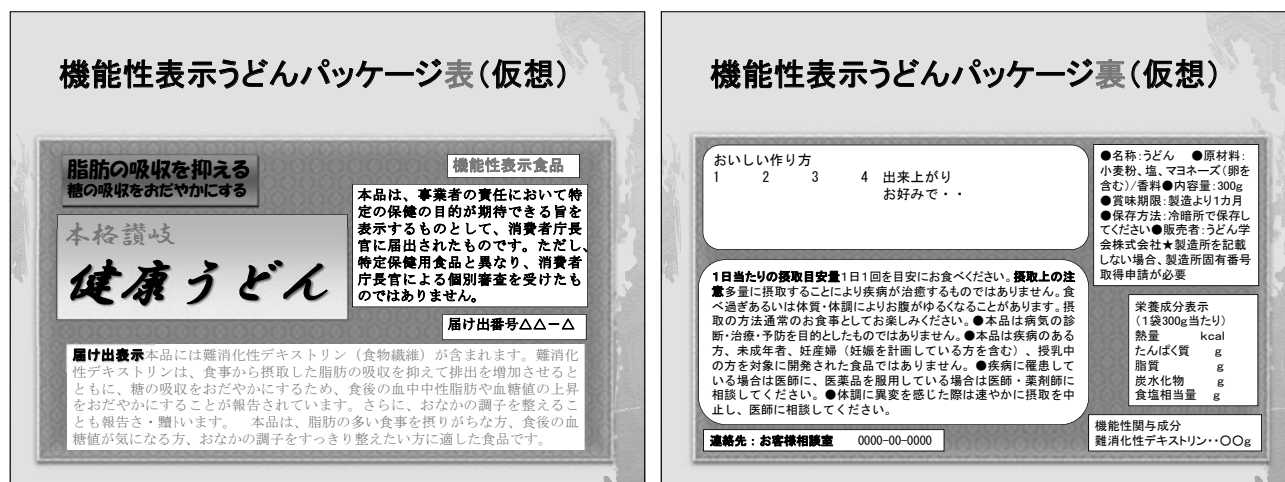
図7 アレルゲンの表記例

### 4 機能性表示食品の導入

機能性表示食品とは、「科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性」や「一日当たりの摂取目安量」や様々な注意喚起の文言など、16の一定要件を満たしていれば、消費者庁に届け出後、事業者責任において「脂肪の吸収を抑える」「糖の吸収をおだやかにする」などの機能性の表示が認められる食品である。早ければ届け出から60日で販売できる。あくまで事業者責任で構造・機能表示が出来るのである。対象成分はビタミン・ミネラルや成分特定できないものは除かれている。また、定量および定性確認可能で、作用機序が明確なものである。対象食品は生鮮食品、加工食品、サプリメント形状の加工食品などあらゆる食品である。

## 終わりに

以上のことを踏まえ、今後市場に登場するのではないかと予想される機能性を表示した「うどん商品」を仮想したので、そのパッケージを以下に示し、本発表のまとめとした。



市場に氾濫するいわゆる健康食品。その中でも、健康効果が科学的根拠に基づいて表示されている商品もあれば、そうでないものもある。それでは消費者が混乱するという点で、1991年に特定保健用食品の制度が制定され、科学的根拠の証明された商品を国が認定することとなった。その後、2001年に栄養機能食品、そして今回、機能性表示食品が新たに導入された。様々な健康食品を科学的根拠のレベルにより、細分化することや、表示事項を詳細にすることは、消費者にとって正しい情報を数多く得られるという点では、決して悪いことではないであろう。しかし、その分処理しなくてはならない情報量が多くなるので、健康的な生活を続けるには、我々消費者も日々情報収集と学習を忘れてはならない。今回の発表がその一助となることを期待して、終わりの言葉とした。

## 総 会 報 告

日 時 平成27年年9月13日（日） 12時10分～12時40分

会 場 四国大学交流プラザ 5F フォーラムホール

（徳島市寺島本町西2丁目35-8）

議 題 審議事項

（1）平成26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27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 1名

（4）退会者が承認された（会則10条による）

①正会員 5名

報告事項

（1）次期開催地

次回（第14回）大会の開催について以下の通り実施することが承認された。

開催日 平成28年9月11日（日）

場 所 松山市

## 日本うどん学会 役員名簿

役職	氏名
会 長	佃 昌道 (高松大学)
会長代理	上田 喜博 (四国大学)
副会長	武林 正樹 (株式会社 セント・レディス)
〃	森貞 俊二 (松山東雲短期大学 名誉教授)
〃	上戸 文洋 (株式会社 セとうち福祉サービス)
最高顧問・理事	三宅 耕三 (沖縄女子短期大学)
理 事	石塚 哉史 (弘前大学)
〃	植田 和美 (四国大学短期大学部)
〃	嶋田 昭正 (元 日本生命保険相互会社)
〃	津村 哲司 (岡山学院大学)
〃	森 敏彰 (讃岐らーめん はまんど)
〃	山崎 泉 (株式会社 長崎五島うどん)
監 事	崎 洋之 (うどんツアー社)
〃	嶋田 詳子
評議員	内海 武彦 (医師)
〃	小倉 信一 (文筆業)
〃	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)

※最高顧問を除く理事名、監事名、評議員名は五十音順による

(平成27年9月13日日付)

# 「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〉

〒771-1192 徳島県徳島市応神町古川

四国大学 短期大学部 植田研究室

メール：kazumi-ueta@shikoku-u.ac.jp

TEL：088-665-9325 FAX：088-665-8037

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

事務局までお気軽にお問い合わせください。

巻末の「入会申込書」で直接お申し込みいただいてもけっこうです。



麺の匠・讃岐の匠（麺類製造・販売）

## 株式会社 讃匠

代表取締役社長 藤 井 薫

〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁37番4-3F

TEL 0120-340-208

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

麺通販の亀城庵HPは <http://www.kijoan.com/>

昔なつかし

さぬき多度津のご当地B級グルメ **多度津 鍋ホルうどん** 発売元

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

代表取締役社長 武林正樹

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

<http://www.stladys.com>



お祝い事に、御歳暮に

紅白の **さぬきうどん** をどうぞ。

株式会社

**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年ー

『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14回 全国大会予告

第14回全国大会の概要は以下のとおりです。

日 時	2016年9月11日 (日) 10:00～17:00
場 所	〒790-0843 愛媛県松山市道後町一丁目5-31 松山市役所 道後公民館
統一テーマ	伊予の麺もうまいぞな！ 麺ものがたり、いよいよぞなもし！
プログラム（予定）	基調講演 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掛けていただき、多くの皆様のご参加を心からお待ちしております。

なお、下記のとおり、大会前日に懇親会を予定しております。

日 時	2016年9月10日 (土) 18:00～20:00
場 所	愛媛文教会館 〒790-8545 愛媛県松山市祝谷町1丁目5-33
懇親会費	4,000円

## 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  
小倉 信一  
上戸 文洋  
武林 正樹  
三宅 耕三

※委員長を除き、五十音順による。

日本うどん学会

編集・発行人 佃 昌道

2015 年 12 月 16 日発行

<本部事務局>

〒771-1192

徳島県徳島市応神町古川

四国大学短期大学部 植田研究室

メール：kazumi-ueta@shikoku-u.ac.jp

TEL：088-665-9325（ダイヤルイン）

FAX：088-665-8037

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