

ISSN 1883-2938

第13号

日本うどん学会誌

うどん道

Dec., 2016

日本うどん学会

since 2003

Japan Udon Association

目 次

〈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！」

| | |
|---|---|
| ご挨拶 「第14回全国大会を振り返って」(会長 佃 昌道) | 1 |
| 第14回全国大会プログラム概要 | 2 |

〈基調講演〉

| | |
|---------------------------|---|
| 「言葉を生きる、言葉と生きる」 | 3 |
| 堀内 統義氏 (詩人・スペース荒屋敷代表) | |

〈研究報告〉

| | |
|--|----|
| (1) 「漱石と饅頭 その3」 | 9 |
| 森貞 俊二 (松山東雲短期大学 名誉教授) | |
| (2) 「道中記からみる麺文化史の研究 | 18 |
| — 「甲州道」、「奥州道」を中心として— | |
| 上原 里美 (下仁田ミート株式会社) | |
| (3) 「おいしい武蔵野うどん」 | 26 |
| 小島 和男 (学習院大学) | |
| (4) 「インターネット調査に基づく「はっとう」と「ひつつみ」の呼称と 形態の分析 | 36 |
| 畦地 真太郎 (朝日大学) | |

〈研究余滴〉

| | |
|---------------------------------|----|
| 「今昔、うちなーそば (沖縄そば) 随想」 | 44 |
| 三宅 耕三 (沖縄女子短期大学) | |

〈研究報告〉

| | |
|---------------------------------------|----|
| (5) 「瀬戸内海と六甲山が「そばめし」を生んだ!？」 | 58 |
| 鹿島 基彦 (神戸学院大学) 津田 遼汰 (宇野株式会社) | |
| (6) 「うどんの友 青ネギ、香川の現状について」 | 66 |
| 松井 隆 (おいしこく株式会社) | |
| (7) 「全国有名うどんと徳島で好まれるうどんの特徴」 | 78 |
| 渡邊 幾子 (四国大学短期大学部) 植田 和美 (四国大学短期大学部) | |

| | |
|----------------------|----|
| 総会報告 | 88 |
| 役員名簿 | 89 |
| 会則 | 90 |
| 賛助会員 | 93 |
| 第15回全国大会予告 | 95 |

ご 挨拶

第 14 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 13 号の発行となりました。今回は、基調講演、研究報告 7 編、研究余滴 1 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下さった堀内統義先生に心からお礼を申し上げます。また、日頃の研究成果をご発表下さった皆様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 14 回全国大会は、9 月 11 日（日）に「伊予の麺もうまいぞな！ 麺ものがたり、いよいよぞなもし！」を統一テーマに掲げ、平成 16 年の第 2 回全国大会以来 2 回目の大会が道後公民館で開催されました。会場の利用については、歴史と文化に育まれ夏目漱石も愛した道後温泉駅に隣接する、由緒ある公共施設を森貞先生のご尽力により特別に使わせていただきました。

松山といえば、夏目漱石、種田山頭火など、多くの文人墨客が訪れ、多数の名作を残した文化都市。「坊ちゃん」、「坂の上の雲」などはテレビドラマの作品として多くの人々に感動を与えてきました。伊予の腰折れうどんを多くの文人が食し、その中でも特に甘口の鍋焼きうどんは、胃にやさしく、知る人ぞ知る極上の一品となりました。そんな、やさしい文化の香りの高いご当地で、県内外から 75 名の参加者にお越しいただき、盛会裏のうちに第 14 回全国大会を終えることができました。これもひとえに開催を快くお引き受けいただき、多大なご苦勞とご尽力をいただきました森貞先生をはじめ先生のご親戚ご友人の皆様、事務局や関係各所の方々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。

「讃州讃岐は城でもつ」。次回の全国大会は 15 回の記念すべき節目の年となりますので、平成 29 年 12 月 3 日（日）に、うどん県高松市で開催いたします。本場さぬきの「立ったうどん」をご賞味いただき、うどん談義に花を咲かせていただきたいと思います。統一テーマは「極み・極める・極めつき、進化するさぬきうどん ー今夜のシメはうどんにするか、in TAKAMATSUー」。前日、当日は、「全国年明けうどん大会」が同時に開催されておりますので、全国ご当地うどんもご賞味いただける予定です。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。

第14回全国大会プログラム概要

日 時 平成28年9月11日(日)
場 所 松山市役所 道後公民館 3F 会議室
(愛媛県松山市道後町1-5-31)
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(敬称略)

開 会 宣 言 佃 昌道 (会長)

〈基調講演〉

「言葉を生きる、言葉と生きる」

堀内 統義氏(詩人・スペース荒屋敷代表)

〈研究報告〉

(1) 「漱石と餛飩 その3」

森貞 俊二(松山東雲短期大学 名誉教授)

(2) 「道中記からみる麺文化史の研究—「甲州道」、「奥州道」を中心として—」

上原 里美(下仁田ミート株式会社)

(3) 「おいしい武蔵野うどん」

小島 和男(学習院大学)

(4) 「インターネット調査に基づく「はっとう」と「ひつつみ」の呼称と形態の分析」

畦地 真太郎(朝日大学)

日本うどん学会総会

〈研究余滴〉

「今昔、うちなーそば(沖縄そば) 随想」

三宅 耕三(沖縄女子短期大学)

〈研究報告〉

(5) 「瀬戸内海と六甲山が「そばめし」を生んだ!？」

鹿島 基彦(神戸学院大学) 津田 遼汰(宇野株式会社)

(6) 「うどんの友 青ねぎ、香川の現状について」

松井 隆(おいしこく株式会社)

(7) 「全国有名うどんと徳島で好まれるうどんの特徴」

渡邊 幾子(四国大学短期大学部)

植田 和美(四国大学短期大学部)

閉 会 挨拶 佃 昌道 (会長)

「言葉を生きる、言葉と生きる」

堀内 統義（詩人・スペース荒屋敷代表）

皆様、愛媛・松山へ、ようおいでなまし。

「ようこそ、いらっしやいました」という意味の方言です。

松山はご存じのように正岡子規が生まれ育った土地です。

初めに、この子規のうどんに関わるエピソードを一つご紹介します。

子規は十六歳のとき、松山中学を退学して上京します。明治十六年のことです。

子規が東京大学の予備門で学んでいた頃のように、ベースボールに出会って夢中になっていた時期です。子規の大喰いは有名なのですが、あるとき空腹に堪えかねて、友人を一人さそって、別の友人の下宿を訪ねて、鍋焼きうどんを奢らせたのです。毎晩やってくるうどん屋を呼び止めて、三人で八杯ずつ都合二十四杯をたいらげました。それでもまだ足りず、もう一杯ずつお代わりを注文したのですが、鍋焼き屋台のご主人が部屋まで様子を窺いにきまして、客がたったの三人であることを知って、憤然として「こんな無茶な食い方があるか。いくら商売だからといって、そんな無法なことには応じられない」と怒りを買って、説教されています。

旧藩主久松家の給費生として、毎月七円を受けていました。下宿料が四円五十銭、残りの二円五十銭で授業料やさまざまなことに当てますので、たいへんではあったでしょう。

じつは私も三度の飯より、うどんが好き。家族からも呆れられているようなうどん狂いです。

うどんに関する本も少しばかり集めて楽しんでいます。

これは山田竹系という方の『さぬきうどん』という随筆集です。昭和四十七年の発行ですので、いまのさぬきうどんブーム以前の本で、うどんと讃岐の人々の暮らしとの関わりが興味深く書かれていて大切にしています。

このなかで、関東でも「埼玉県の久喜から加須あたりは、古来名高いうどんどころ」と紹介されていて、私の家内の実家が久喜なので驚きました。

國學院大学で教鞭をとっておられた加藤有次先生のうどんに関する著作からは、武蔵野台地の暮らしに根ざしたうどんについて教えていただき、関東地方のうどんの在り方に納得したものです。

なにより、麵に眼がないものですから。石毛直道先生の『文化麵類学ことはじめ』も、愛読させていただいています。

さて本題へ入りましょう。愛媛県、瀬戸内海ですね。多くの島々があります。明治以降、近代は鉄路の時代です。しかし、それ以前は島々は船で結びつけていました。

芝居一つとってもそうなんです。

打ち込み芝居という興行の慣習がありました。浜づたい、島づたいに一座の役者が乗り込んだ船が廻るわけです。目指す浜が近づくと、太鼓をドーン、ドーンと打ち鳴らして乗り込みます。交渉が成立すれば、芝居を打ちますし、まとまらなければまた太鼓を鳴らしながら出ていきます。このように舟運、水運のネットワークによる生活史・文化史をたどることができます。

朝鮮半島、北九州、畿内を結ぶ東西の文化の通りの他に、南北を結ぶ生活のルートが多くみられるのです。モータリゼーションの時代になり、三本の架橋ができました。今治・尾道ルートは、芸予諸島の島づたいに建設され、いまは、しまなみ海道と呼ばれています。このしまなみ海道の、いちばん今治側の島を大島といいます。今治からフェリーで渡りますと、「下田水」という港に着きます。上下の下、田んぼの田、水と書いて「しただみ」と読みます。難読な地名の一つです。

これは、万葉集などにも歌い込まれている巻き貝の名前です。

ゼゼガイ、イシャラガイ、ナガラミなど所によって異称はたくさんあります。遠浅の砂浜にすむのはキサゴ、キシヤゴ。昔は美しいこの貝をおはじきにしてあそびました。

磯の岩場の潮間帯（タイドプール）にすんでいるのが、キサゴと比べ岩の色に合わせてやや黒ずんでいます。シタダミといわれ、長く食用とされてきました。

おそらく大島の下田水一帯は、この貝を多く産したところであったのでしょう。私も海の近くで育ちました。遠浅の浜で、三本の指で軽く砂を掻くだけで、おもしろいようにキシヤゴがとれました。湯がいておやつにしたものです。貝を殻ごと砕いて、味噌を溶いた湯や水をかけて食べる場所もあるようです。

一見難読な地名も、そのいわれを知りますと、なるほどと納得し、その背景の人々の暮らしが立ち上がってきて、地名のもつ時間や空間の広がり、強くひきつけられます。

地名のもつ、命名という根元的な行為は、俳句や、短歌、詩などの発語、言葉を発するという行為と本質的に通い合うものがあると思うのです。

もうひとつ、これは松山市の沖合に浮かぶ由利島について紹介したいと思います。

いまは無人島ですが、「由利千軒」という言葉が伝わってしまして、かつてはイワシ漁で賑わった島です。

江戸時代初期には、紀州の漁民がたくさん瀬戸内海に入り込み、新しい網場を次々に開発し、発達した網の技術を伝えたことはよく知られています。この由利島にも紀州をはじめ、播磨や備中からも漁師が渡ってきて、盛んに網をひいていたことが、この島の本島にあたる二神島の旧家に伝わる文書から分かっています。

先年亡くなられた歴史家の網野善彦先生が、この二神家文書を詳細に調べられています。先生のお話では、長崎の県立美術館所蔵の、江戸時代半ばの瀬戸内海の内海図には、本島の二神島は、形が描かれているが、名前が書かれていない。けれども、そのすぐ南にある小さな小さな由利島には、ひらがな

で「ゆり」と記されているそうです。こうしたことから、ある時期まで由利島は交通や漁業の要所としての役割を担っていた、と思われます。

「由利」は、風波が砂を揺りあげる、水の動揺に由来する地名の代表格です。ここも、大由利・小由利の二つの島が揺り上げられた砂、砂礫で繋がった島です。

しかも、由利千軒揺り込んだという言い伝えを証明するように、南岸百メートルの沖合水深十メートル足らずの所で、作りがまるで二神島とそっくりの石造りの井戸の遺構が、ダイバーによって発見されています。

海中に沈んだ村の伝承の他にも、かつての賑わいを彷彿させる寺屋敷、長者屋敷、船頭畑、鍛冶屋の尻など、ある雰囲気を発散する地名が多く残っています。それだけで何かひきつけられる魅力をもつ島です。

私も何度かここを訪ねていて、とても好きな場所なのですが、いまは島へは行けません。日本テレビで毎週日曜日の夜7時から「ザ！鉄腕！DASH！！」という番組を放送していますが、無人島を開拓できるかというテーマでやっています。ご覧になっている方もいらっしゃると思いますが、あのDASH島なんです。この撮影に関わって、現在島への立ち寄りが規制されているんです。

地名についても一つ。

この道後は、古代の官道「南海道」に由来します。

今治辺りにあったとされる伊予の国府へ至るまでが「道前」の地。

国府を過ぎた奥が「道後」です。古代伊予の国府は、少なくとも八世紀前半には、今治辺りの越智郡に設置されていました。それまでの政治の中心地であった松山から移転されたのです。なぜ移転したかということについては、国防のためといわれています。

斉明天皇が朝鮮半島の百濟救援のため、息子の中大兄皇子、大海人皇子や歌人である額田王とともに、九州の筑紫に向かったとき、ここ伊予の熟田津に二ヶ月ほど滞在しています。

斉明七年（六六一）のことです。

正月の六日に難波を発ち、一月十五日に熟田津に着いています。三百キロメートル弱の行程を八日間かけ、一日四十キロメートル弱の航行ということになります。

三月二十五日に九州の博多に到着しています。その間、船の寄港地に関しましては、この熟田津しか記録にありません。「日本書紀」にも「石湯（いわゆ）の行宮（かりのみや）」という行幸先の宿泊の宮を示す行宮という言葉が使われています。

通常、難波と博多は船でほぼ一カ月かかるとされていた時代です。その七月には、女帝は筑紫で亡くなります。熟田津滞在だけが、突出して長いのです。

高齢の斉明帝の保養が長期滞在の理由といわれています。もうひとつは、瀬戸内海沿岸諸国から兵士を徴集するための時間であったと考えられています。

そして、いよいよ出発というときに額田王が詠んだ歌が、

熟田津に船乗りせむと月待てば

潮もかないぬ今はこぎいでな

という万葉集でもよく知られた一首です。

三十七歳で皇后になり、それからの三十年間を大化の改新や、弟であった孝徳天皇と実子中大兄皇子との不和、そうしたなかでの弟帝の死、その弟の子ども有馬の皇子の謀反の罪による処刑など、たいへん波瀾にみちた歳月を送り、いままた唐と新羅を敵にまわしての戦いに向かうという心労を抱えての旅です。

結局、白村江の戦いで大敗したこの外征の結果、日本への唐の侵攻を警戒し、防御の態勢をつくりましたが、その一環としてここ伊予では、高縄半島を大きな防壁とみなし、その壁の向こう側、今治方面に国府を移したわけです。

それで、松山側が道後という立地となりました。

日本海に浮かぶ隠岐ノ島は、古代から一国として遇されてきました。隠岐ノ国ですね。隠岐も「島前」^{とうぜん}と「島後」^{とうご}の二つに分けられています。本土に近い方が「島前」、遠い方を「島後」といいます。原理的には、ここの道前・道後と同じです。

さて、この地域における言葉と人々の暮らしに関わってもう一つだけ、お話したいと思います。

瀬戸内海は古来、製塩によって賑わったところでもあります。古代日本の製塩を支えたのはこの地域です。

「古事記」の国生み神話に、このことが反映しているということは良く知られています。

塩竈で海水を熱していきますと、海水の色が少し変わってきて、そのうち、いきなり塩の真っ白な塊、結晶が出現します。

国生み神話で、イザナギ、イザナミが浮き橋の上に立って矛でかき混ぜていくと、塩が固まるようにだんだん島ができてくるわけですね。瀬戸内海の古代人が塩造りで経験した、無から形あるものが生まれるという製塩製造過程の神秘が、神話に反映しているのです。

塩作りの作業唄の一節「塩、こおろこおろにかき鳴らし」という文言は『古事記』の国生み神話に取り入れられているのです。

この驚き、感激、感動の経験は地名への命名や、詩の発生にも深く通い合うものだと思います。

ここでまた正岡子規です。

子規は明治という時代の近代化の大きな波の中で短い生涯を送りました。

いまにつながる日本語の変革、俳句・短歌の革新という生涯を賭けた大きな功績はよく知られていません。

子規についての研究の積み重ねは膨大なものがあります。

二十代の初めに煩った結核がじょじょに進行し、明治二十八年に、そうした病身をおして日清戦争に従軍記者として出征したあと、明治二十九年二月頃からは、結核が進行し床に伏せる日が多くなります。骨を腐らせるカリエスによって、左の腰が腫れ、その痛みを苦しめ続けるのです。

子規といえば、そうした時期に撮影した写真などで知られ、病身の姿イメージが、どうしても先行してしまいます。

けれども、旅やベースボールを楽しむ、生き生きとした青年らしい暮らしを楽しんだ日々があったことも事実です。

私は数年前に、あまり表だって語られてこなかった子規の恋愛について、一冊の本にまとめました。『恋する正岡子規』という書名です。

『松蘿玉液』という随想集を読んでいて、「夢に美人来たれり曰く梅の精と」という、不思議な俳句に出会ったのがきっかけです。

えっ、夢のなかに現れて、みずから「梅の精ですよ」と語りかけるなんて、いったいどんなにわくある美人なのだろうと思ったのが始まりでした。

調べてみるといろいろな俳句や漢詩、随想にその女性について書き残しているのです。この人は、東大寺そばにあった「角定」「かどや」「対山楼」とも呼ばれていた旅館で働いていた「とよ」さんという人でした。「梅の精霊でもあるまいか」とまで子規に言わせた、魅力的な女性です。

じつはかの有名な「柿食えば鐘が鳴るなり法隆寺」の俳句にも深く関わっているのです。詳しくは私の本を読んでください。

このときにも、子規の大食いは片鱗を覗かせていて、とよさんに名物の御所柿をどんぶり一杯に、皮を剥いてもらって食べているのです。「御所柿を食ひし事」という随想は、二人の間に流れた静かな時間を、じつに美しく描写していて、心をうたれます。

もうひとつご紹介しておきます。

明治二十一年の夏、子規は隅田川の側の向島にあった桜餅屋の二階を借りて、一夏を勉強に専心して過ごし、「七草集」という習作を書き上げています。

漢文、漢詩、和歌、俳句、謡曲、地名の考察、小説と七つの作品を遺しています。これが「七草集」です。これらには、桜餅屋の看板娘であったお陸^{ろく}さんという少女が随所に登場します。

とくに謡曲「葬のまき」に登場する書生は子規、桜餅屋の娘はお陸さんを思わせる、たいへん情熱的な作品です。

この桜餅屋は現在も続く老舗です。

東京都墨田区向島の「長命寺桜もち」です。

美人の家系としても名高く、二代目の娘お豊は、二十五歳で老中を務めた名宰相阿部正弘に見初められ、彼女をストーリーに組み込んだ狂言が人気を呼び、山本屋の売り上げが倍増したそうです。

滝沢馬琴も彼女と、もう一人の娘お栄を小説に書いています。

歌川広重も絵に描いています。

明治になってからは、維新後間もなく三条実美、岩倉具視などがオランダ公使を舟遊びに誘ったときに、公使は立ち寄った桜餅屋の桜餅より、娘のお花に一目惚れしてしまいました。

妻か妾にしたいと政府高官を通じて申し込んできて、お花は拒み続けたのですが、「お国のために承知しておくれ」とくどかれ泣く泣く首を縦にふらざるを得なかったそうです。

『考証 江戸を歩く』という本には「いまひとつ山本屋について恋物語がある」として、お陸と子規の話を紹介しています。

もうひとつ紹介します。

晩年の病床にある子規を世話した赤十字の看護婦さんです。その「おはまさん」への聞き書きが、昭和五年の文藝春秋に発表されていました。そこには「言葉を生きる、言葉と生きる」子規らしい清々しい時間が、おはまさんとの間に流れていました。

最後に、私のもっとも新しい著作『戦争・詩・時代』におさめた子規について、簡単にご紹介します。

子規は日清戦争従軍記者として従軍したころ、その前後三年間に集中的に新体詩を書いています。

日本近代詩の夜明けを告げたといわれる島崎藤村の『若菜集』刊行の時期に重なっています。恋愛のもたえや芸術への憧れを甘美に歌ったのが『若菜集』ですね。

それに対して、子規の新体詩は戦地であった遼東半島における出征兵士や、郷里にある家族の気持ち、戦争に荒れた中国の景色や子どもたちに思いを重ねるといった、社会的なテーマを多く取り上げています。

その試みは、新体詩の領域に広がりを与えるものであり、もっともっと評価されているものです。子規といえば俳句・短歌の仕事が目立りますが、新体詩人正岡子規がもっていた可能性は、今後更に検討されている研究課題であると思います。

私の新刊は、戦争という時代に向き合った詩人たちの言葉に耳を傾けたものです。ご興味、関心をもっていただければ、ご一読頂ければ幸いです。

漱石と鯉鮓 その3

森貞 俊二（松山東雲短期大学名誉教授）

「漱石と鯉鮓」の発表も今回で3回目になる。研究目的は頗る単純で、漱石は蕎麦派ではなく鯉鮓派だったということを証明しようとしているにすぎない。

漱石の作品の社会風刺やユーモアは寄席通いから得られた落語の噺などが中心で、それまで特権階級や知識人しか読めなかった文語体の難解な文学作品を、一般民衆がこぞって口語体で書かれた作品に親しみ、また楽しめるようになったのも落語が大いに寄与しているものと確信する。こうした言文一致運動に拘わった人たちのなかに、漱石の作品の中で個人名をタイトルにして書き残した文人たちがいる。

「長谷川君と余」

「虚子君へ」

「子規の画」

「鈴木三重吉書簡宛書簡」

「田山花袋君に答ふ」

「長塚節氏の小説 『土』」

「正岡子規」

この中の長谷川君とは日本近代文学のパイオニア、二葉亭四迷のことであり、本名を長谷川辰之助といった。二葉亭四迷（1864年 元治元年 — 1909年 明治42年）は、明治の言文一致運動に大きな影響を与えたことは周知のことであり、その彼が、文章の書き方を坪内逍遙に相談したところ、「圓朝の落語のように書いてみたらどうか」と勧めら、それがきっかけで「浮雲」が生まれたと言われている。それほどの影響を与えた圓朝とはどのような人物だったのであろうか。

三遊亭圓朝自身も近代日本語の先駆者と言われているように、当時の落語は文学に大きな影響を与え、文人たちも進んで落語家から学ぶ姿勢があった。三遊派の宗家で多くの新作落語を創作し、彼の創作した代表作には、人情噺の「敵討札所の靈験」「粟田口露笛竹」、怪談噺には「牡丹燈籠」「怪談乳房榎」などがある。これらは速記本として記録され、文人たちの範になっていたようである。

{参考 三遊亭圓朝（1839年（天保10年）—1900年（明治33年））は、江戸時代末期（幕末）から明治時代に活躍した落語家}

夏目漱石と正岡子規の出会い

正岡子規も落語好きで、「筆まかせ（抄）」の中で次のように書いている。

「寄 席

余はこの頃井林氏と共に寄席に遊ぶことしげく 寄席は白梅亭か立花亭を常とす しかれども懐中の黄衣公子意にまかせざること多ければ あるいは松木氏のもとに至りあるいは豊島氏の許に到り 多少を借り来りてこれをイラッシャイという門口に投じることしばしばなれども未だ

かつて後にその人に返済したることなし 必ずやうたてき人やとうとまれけん また人をして余らの道楽心を満足せしむることは度々出来ることにあらざれば 時として井林氏は着物を質に置きその金にて落語家の一笑を買ふこともありたり 寄席につとめたりといふべし」とある。着物を質草にしたり借金してまで寄席に通ったくらいだから相当な熱の入れようだったのであろう。

寄席は、落語・浪曲・講談・漫才・手品などの技芸（演芸）を観客に見せるため席亭（興行主）が経営する常設の興行小屋のことを差し、かつては落語以外の講談や浪曲や色物など各分野それぞれの寄席が存在したが、現在では落語寄席がほとんどである。

日本橋の南側に木原店が有り、この辺りには飲食街・食傷新道があった。ここは、三遊亭圓朝もよく出た寄席で、明治の初期は客がずいぶんと来たようである。周りは、大店があつて奉公人も大勢居たし、魚河岸や兜町には株の取引所や米の先物取引所も有ったので、人も多く大いに流行っていたようである。

一方柳原極堂も子規、真之らの寄席通いについて次のように伝えている。

「当時清水（注一清水則遠）も秋山も我々も子規の宿に落ち合つて、其日銭のある者が会計の賄方となつて能く寄席に遊んだものだ。白梅亭、立花亭の外に小川亭といふがあり、時には本郷の若竹亭まで少々遠くはあるが出かけて行くこともあつた。演芸は落語、物まねなどの可笑しきもの講談、女義太夫などの真面目なものを初めとして音曲、娘手踊などの賑やかなものもあつたが、芸名を都（みやこ）といふ十七八の娘の手踊は殊に学生等の人気を呼んでゐた。木戸銭は四銭であつたか、五銭であつたか、イラッシャイの声で景気よく迎へられ、下足札を取つて見物席に進めば少女が座蒲団を持って案内をすると云ふ光景は、今は已にすたれて無きことなるべし。秋山等は随分思ひきつて騒いでゐた。気に喰はぬ芸人が高座に出ると、ダメダメ引き込め引き込めなどと大きな声で呼び立てるのみか、下足札をカチカチ叩いて妨害是れつとめ、子規等も其の尻馬に乗つて加勢するものだから、大抵の芸人は苦もなく叩き卸されてしまつてゐた。」（『友人子規』）

そもそも漱石と正岡子規の出会いそのものが落語の縁であり、漱石の「正岡子規」の中で次のように書いている。

「二人で寄席の話をした時、先生も大に寄席通を以て任じて居る。ところが僕も寄席の事を知つていたので、話すに足るとでも思つたのであろう。それから大おおいに近よつて来た」と。

落語好きでは夏目漱石も例外ではない。二葉亭四迷と夏目漱石は、ともに朝日新聞社の社員として当時の新興メディアである新聞に小説を書いている。二人が「言文一致体」といわれる、読みやすい現代的な文体を模索し、その確立に力を注いだのは、作品の新聞への掲載とまったく無関係ではなかつたろう。漱石自身も寄席通い、落語が好きで、彼の作品中にみられる文章の韻律の美しさは大いにこの寄席通いの落語から得たものではないかと推察できる。

このことは、下記のように作品で取り上げた寄席や落語の記述からも明らかである。

| | | |
|---------|---------|----------|
| 「硝子戸の中」 | 寄席 8 箇所 | 落語家 1 箇所 |
| 「三四郎」 | 寄席 6 箇所 | 落語家 3 箇所 |
| 「道草」 | 寄席 4 箇所 | |
| 「正岡子規」 | 寄席 3 箇所 | |
| 「坑夫」 | 寄席 3 箇所 | 落語 1 箇所 |
| 「門」 | 寄席 3 箇所 | |

| | | |
|-----------|---------|---------|
| 「僕の昔」 | 寄席 1 箇所 | 落語 6 箇所 |
| 「彼岸過迄」 | 寄席 1 箇所 | 落語 1 箇所 |
| 「吾輩は猫である」 | 寄席 1 箇所 | |
| 「虞美人草」 | 寄席 1 箇所 | |
| 「こころ」 | 寄席 1 箇所 | |

漱石の通った寄席

夏目漱石は、牛込町に居を構えていたが、当時東京市内近郊には 141 軒の寄席があったと言われている。彼の住む牛込界隈や神楽坂近辺の散歩路にも下記のように沢山の寄席や演芸場があったし、またその近くには正岡子規が通った白梅亭や立花亭などもあったようだ。

| | |
|---------------|-------------|
| 牛込亭 岩田亭 (神楽坂) | (三四郎) |
| 和良店亭 (牛込区肴町) | (僕の昔) |
| 伊勢本 (日本橋瀬戸物町) | (硝子戸の中) |
| 木原店 (日本橋) | (三四郎) (こころ) |
| 井上亭 (日本橋木原店) | |
| 柳水亭 (神楽坂) | |

※正岡子規が通った寄席

| |
|-------------|
| 白梅亭 (神田万世橋) |
| 立花亭 (神田万世橋) |
| 小川亭 (神田) |

漱石山房に集まってくる仲間や門下生たちと、よく寄席通いをしていたようであるが、とりわけ漱石に大きな影響を与えたのは、牛込亭で出会った噺家である。神楽坂にあったこの牛込亭は、明治十年頃「岩田亭」で始まり、のち相撲の武蔵川が買って「三柳亭」、そして「牛込亭」と改定された経緯がある。

漱石が門下生の小宮豊隆と連れだって牛込亭へでかけたのは、1908 年 (明治 41 年) 6 月 26 日のことであった。その数か月後の 9 月 1 日から 12 月 29 日にかけて「三四郎」が連載され、翌年 5 月に春陽堂から刊行されている。「三四郎」のモデルは、この時一緒に出掛けた小宮豊隆と言われており、この時の演題が、柳家小さんの「うどん屋」であった。小さんの話に衝撃を受けた漱石は、「三四郎」の中で、次のように書いている。

「小さんは天才である。あんな芸術家は滅多にできるものじゃない。(略) 彼と時を同じうして生きている我々は大変な仕合せである。今から少し前に生れても小さんは聞けない。少し後れても同様だ」と。今日のように映画やテレビもなく、録音装置すらない時代にあっては、自らの足で寄席などへ出かけ、見聞きする他手段はなかったろう。漱石もこうして寄席通いをしながら文章の勉強をしていたのかもしれない。

東京で夜店の鍋焼きうどん屋が現れたのは明治維新後のことらしい。読売新聞の明治 14 年 (1881) 12 月 26 日付の記事によれば、「近ごろは鍋焼饅頭が大流行で、夜鷹蕎麦としては喰ふ人が少ないので、府下ぢうに※1 鍋焼饅頭※2 を売る者が八百六十三人あるが、夜鷹蕎麦を売る者は只(たつ)た十一人」とある。「夜鷹そば」に代わって「夜泣きうどん」という呼び名も流

行し、三代目柳家小さんが初めてこの噺を演じた時の演題は、「鍋焼きうどん」だったという。柳家小さんの得意とした演目は「うどん屋」。大阪で「風邪うどん」として演じられていたのを、明治期に小さんが東京に移植したものである。

※1 東京都は、1868年から1943年まで東京府と呼ばれていた。

※2 「坊っちゃん」にも、清が坊っちゃんに鍋焼きうどんを買ってきて食べさせるという一節もある。

うどんやそばの落語には、下記のように今日でも噺継がれてきたものがあり、参考までに記しておく。

「うどん屋」

「風邪うどん」

「鍋焼きうどん」

「時うどん」

「替わり目」

「時蕎麦・時そば・刻そば」

「そば清・そばの羽織・蛇含草」

「疝気の虫」

「蕎麦の隠居」

「蕎麦の殿様」

「よいよい蕎麦・べらぼう蕎麦」

「1升蕎麦」

以上のようなことを踏まえ本論に入るが、「吾輩は猫である」の一節、迷亭が蕎麦の講釈をする下りも、古典落語「そば清」の枕を土台にしたものと思われる。たとえば、10代目 金原亭馬生の十八番とした枕、「死ぬ前に一度、つゆをたっぷりつけて蕎麦を食べたかった」の下りは、迷亭の蕎麦談義としてそっくりそのまま借用されている。

漱石は蕎麦のことをあまり知らなかった（漱石の論理的矛盾）

漱石のうどんや蕎麦に関する知識は、実際にこうした専門の店へ出入りして得たものではなく、柳家小さんや金原亭馬生などの寄席通いで見聞きしたものにすぎなかったと伺える節が多々ある。下記の文章は、夏目漱石の「吾輩は猫である」の1節であるが、これらの文中に明らかな数学的矛盾があるからである。結論から述べると、「迷亭の箸は茶碗を去る五寸の上に至ってぴたりと留まったきりしばらく動かない」とあるのは、5寸ではなく7.5寸でなければならない筈である。その顛末をみておくことにする。

迷亭は、ツユをたっぷりつけて食べてはいけない。蕎麦通は、三分の一くらいをツユにつけ、噛まないで一口に飲み込まなくてははいけないと言う。杉箸で蕎麦をしゃくい上げたのは1尺である。この時点では、まだ12～3本の蕎麦が簾にくっ付いているが、これは無視しても、少なくとも箸の下には1尺の蕎麦が垂れさがっている。それを左手（弓手）にもった茶碗に入れるが、すでに茶碗の八分目までツユが入っているので、蕎麦が四半分も浸からない先に茶碗はツユで一杯になってしまっている。箸下の蕎麦1尺の四半分といえば、茶碗の中に浸かった蕎麦はわずか2.5寸となる。迷亭の箸が茶碗の端を去る5寸のところをぴたっと留ったとの記述は、これを

7. 5寸としなければならなかったのではなからうか。

実際、この箇所の記述を検証するため多くの蕎麦専門店を訪ねてみたが、第1に、茶碗（蕎麦猪口）に8分目もツユを入れているところはどこにもなかった。第2に、蕎麦を1尺ばかりしゃく上げても12～3本も簾にくっつくようなことはなく、せいぜいくっついて数本くらいなものであった。第3には、かなり思い切って蕎麦をすくい上げてツユに浸けてみたが、大抵の場合、5寸、すなわち二分の一以上はツユに浸けることができたことである。

以上のことから、「茶碗の中には元からツユが八分目這入っているから、迷亭の箸にかかった蕎麦の四半分も浸らない先に茶碗はツユで一杯になってしまった」に起点をおくなら、茶碗の端を去ること7.5寸のところまでぴたっと留ったとしなければならない。一方、茶碗の端を去ること5寸にするなら、蕎麦の二分の一も浸からない先に茶碗はツユで一杯になってしまったとしなければならないだろう。実験の結果ではこちらの方が理にかなっているが、それでは、漱石の意図した蕎麦談義、「蕎麦は三分の一を点けて食うのがツウ」に矛盾することになる。

さらに言うならば、そばを箸で手繰ると、円柱ではなく逆円錐形の様な形になる。先の方の細い方の三分の1だから、体積で計算すると3乗比例で、全体の27分の1にしかツユを付けられないことになる。27分の1でツユがこぼれることなどあり得ないし、この計算では1尺の27分の1は、1尺を30センチとしてわずか1.1センチしか浸かっていないことになる。

このことはいろいろな言語で翻訳された「吾輩は猫である」の中で、とりわけ英語版を一読してみると、面白いことに気が付いた。例えば、登場人物の名前であるが、本来なら主人公の「珍野苦沙弥」は、Mr. Chinno Kushyami であろうが、それが Mr. Sneeze とまさにクシャミをそのまま英訳しているのである。同じことは迷亭にも言えることで、彼は Waverhouse となっている。また、引用資料①をさらっと読み飛ばせばただの「二個の箸蕎麦」であるが、翻訳では「蓋の付いた2個の竹皿に冷たい蕎麦が盛られた・・・」と丁寧に訳されていることなども面白い。余談ではあるが、細君が主人に渡した鉢は、ナイフや定規など12種類にもつかえる多目的鉢で、なかでも蠅の目玉くらいのレンズの中には髪の毛の長い裸体の女性の写真が仕込んであるしろものであった。その裸体を見ていた奥さんに「早く見せろ」とせがんでいたのが苦沙弥先生で、漱石も我らと何ら変わらぬ一面を持った人間だとつくづく感ずるところである。

この2.5寸の論理的矛盾に訳者はすでに気づいていたのではなからうかと思われる節がある。それは、引用資料②「迷亭の箸は茶碗を去る五寸の上に至ってぴたりと留まったきりしばらく動かない」の「茶碗を去る」を above the cup ではなく above the dish と訳しているからである。茶碗の高さが2.5寸とすれば計算が合わなくなる。そのことに訳者は気づき、限りなく0に近いお皿としたのではないかと推測される。論理的矛盾に厳しい欧米人にとってはいかんともしがたく、ツユを皿にいれ限りなく0に近い数字にして逃げようとしたのではなからうかと推測される。

以上ことから、今回のまとめであるが、漱石のうどんや蕎麦の知識は寄席通いの落語から得たもので、実際に漱石自身が店に出掛けて食べたものではなく、特に「吾輩は猫である」の迷亭の蕎麦談義は、落語「そば清」の枕とそっくりであること。また、漱石自身は胃弱で、蕎麦が胃によくないことを充分自覚しており、なにより、珍野苦沙弥こと夏目漱石はハッキリと「饅頭が好きだ」と迷亭に答えていることである。さらに加えるなら息子次男の伸六は、「父が蕎麦を食べているところなど見たこともない」と書いている。こうしたことから漱石は蕎麦派などではなく、

餛飩派だといった方がむしろ妥当なのではないかと思われる。

漱石のユーモアは、落語から。

迷亭の蕎麦談義も落語から。

漱石は日常でも蕎麦を食べていない。

- ① 漱石は胃弱 蕎麦は身体によくない
- ② 茶碗に8分目もツユを入れたりしない
- ③ 蕎麦が12・3本も箸に纏綿することはない
- ④ 蕎麦をつまみ上げると円錐形になる
- ⑤ 論理的矛盾 「茶碗を去ること5寸」

珍野苦沙弥=夏目漱石は、「餛飩が好きだ」と言っている。

引用資料 「吾輩は猫である」の迷亭の蕎麦談義の一節から

- ① 細君が鋏を主人に渡す時に、勝手から御三が御客さまの御詔(おあつらえ)が参りましたと、二個の箸蕎麦を座敷へ持って来る。

As she was handing the scissors over, the servant trundles in from the kitchen with an announcement that Waverhouse's meal has been delivered. Indeed she carries with her two lidded bamboo plates loaded with cold buckwheat noodles.

- ② 「奥さんこれが僕の自弁の御馳走ですよ。ちょっと御免蒙って、ここでぱくつく事に致しますから」と叮嚀に御辞儀をする。

"Aha," says Waverhouse, "so here, Mrs. Sneeze, is the lunch I bought myself. With your permission, I propose to eat it now." He bows respectfully.

- ③ 真面目なような巫山戯(ふざけ)たような動作だから細君も応対に窮したと見えて「さあどうぞ」と軽く返事をしたがり拝見している。

As he seems to have spoken half in earnest and half in jest, Mrs. Sneeze is at a loss how best to answer, so she just says lightly, "Please do," and settles back to watch.

- ④ 主人はようやく写真から眼を放して「君この暑いのに蕎麦は毒だぜ」と云った。

At long last my master drags his eyes away from the photograph and remarks, "In weather as hot as this, noodles are bad for one's health."

- ⑤ 「なあに大丈夫、好きなものは滅多に中(あた)るもんじゃない」と蒸籠の蓋をとる。

"No danger. What one likes seldom upsets one. In fact I've heard," says Waverhouse, lifting one of the lids, "that a little of what you fancy does you good."

- ⑤ 「打ち立てはありがたいな。蕎麦の延びたのと、人間の間が抜けたのは由来たのもしくないもんだよ」と薬味をツユの中へ入れて無茶苦茶に掻き廻す。

He appears satisfied by what he's seen on the plate for he goes straight on to observe, "In my opinion noodles that have been left to stand are, like heavily bearded men, never to be relied upon." He adds green horseradish to his dish of soy sauce and stirs away like mad.

- ⑥ 「君そんなに山葵を入れると辛らいぜ」と主人は心配そうに注意した。

“Steady on,” says my master in genuinely anxious tones, “if you put in that much spice it’ ll be too hot to eat.”

⑦ 「蕎麦はツユと山葵で食うもんだあね。君は蕎麦が嫌いなんだろう」

“Noodles must be eaten with soy sauce and green horse-radish. I bet you don’ t even like noodles.”

⑧ 「僕は饅頭が好きだ」 「饅頭は馬子が食うもんだ。

“I do indeed. The normal kind.” . . . 漱石

“That ‘s the stuff for pack-horse drivers. . . . 迷亭

⑩ 蕎麦の味を解しない人ほど気の毒な事はない」と云いながら杉箸をむざと突き込んで出来るだけ多くの分量を二寸ばかりの高さにしゃくい上げた。

A man insensitive to cold buckwheat noodles spiced like this is a man to be devoutly pitied.”

So saying, Waverhouse digs his cedar-wood chopsticks deep into the mass of noodles, scoops up a hefty helping and lifts it some two inches.

⑪ 「奥さん蕎麦を食うにもいろいろ儀がありますがね。

“Did you know, Mrs. Sneeze, that there are several styles for eating noodles?

⑫ 初心の者に限って、無暗にツユを着けて、そうして口の内できちやくちややっていますね。あれじゃ蕎麦の味はないですよ。

Raw beginners always use too much sauce and then they munch this delicacy like so many cattle chewing the cud. That way, the exquisite savor of the noodles is inevitably lost.

⑬ 何でも、こう、一としゃくいに引っ掛けてね」と云いつつ箸を上げると、長い奴が勢揃いをして一尺ばかり空中に釣るし上げられる。

The correct procedure is to scoop them up like this. . . .” Waverhouse raises his chopsticks above the bamboo plate until a foot-long curtain of noodles dangles in the air.

⑭ 迷亭先生もう善かろうと思って下を見ると、まだ十二三本の尾が蒸籠の底を離れないで簀垂(すだ)れの上に纏綿(てんめん)している。

He looks down at the plate to check that he’ s lifted his lading clear of the plate but finds a dozen or so of the tail-ends still lying coiled within it.

⑮ 「こいつは長いな、どうです奥さん、この長さ加減は」とまた奥さんに相の手を要求する。

“What very long noodles! Look, Mrs. Sneeze, aren’ t they the longest that you ever saw?”

Waverhouse demands that his audience should participate, if only by interjections.

⑯ 奥さんは「長いものでございますね」とさも感心したらしい返事をする。

“Indeed, they are lengthy!” she answers, as if impressed by his dissertation.

⑰ この長い奴へツユを三分一(さんぶいち)つけて、一口に飲んでしまっただね。

“Now, you dip just one-third of these long strands in the sauce, then swallow them in a single gulp.

⑱ 噛んじゃいけない。噛んじゃ蕎麦の味がなくなる。つるつると咽喉を滑り込むところがねうちだよ」と思い切って箸を高く上げると蕎麦はようやくの事で地を離れた。

You mustn’ t chew them. Mastication destroys their unique flavor. The whole point of noodles is in the way they slither down one’ s throat.” He thereupon raises his chopsticks to a

dramatic height and the ends of the longest strands at last swing clear of the plate.

⑱ 左手(ゆんで)に受ける茶碗の中へ、箸を少しずつ落して、尻尾の先からだんだんに浸すと、アーキミジスの理論によって、蕎麦の浸った分量だけツユの嵩(かさ)が増してくる。

Then, as he starts to lower his arm again, the tail-ends of the noodles slowly start submerging into the sauce dish held in his left hand.

Which, in accordance with Archimedes' Law, causes the sauce slowly to rise in the dish as its volume is displaced by noodles.

⑳ ところが茶碗の中には元からツユが八分目這入っているから、迷亭の箸にかかった蕎麦の四半分も浸らない先に茶碗はツユで一杯になってしまった。

However, since the dish was originally eight-tenths full of sauce, the level of the liquid reached its brim before Waverhouse could get even one-quarter, let alone the connoisseur' s one-third, of the length of his wriggling noodles into the sauce.

㉑ 迷亭の箸は茶碗を去る五寸の上に至ってぴたりと留まったきりしばらく動かない。

The chopsticks appear paralyzed about five inches above the dish and so remain for an awkward pause while Waverhouse considers his dilemma.

㉒ 迷亭もここに至って少しの体であったが、たちまち脱兎の勢を以て、口を箸の方へ持って行ったなと思う間もなく、つるつるちゅうと音がして咽喉笛が一二度上下へ無理に動いたら箸の先の蕎麦は消えてなくなっておった。

No wonder he looks moithered and half-hesitates. Then, suddenly, jerking his head and neck forward and downward like a striking snake, he jabbed his mouth at the chopsticks, There was a slushy slurping sound, his throttle surged and receded once or twice and the noodles were all gone.

㉓ 動かないのも無理はない。少しでも卸せばツユが溢れるばかりである。

If he lowers the noodles one more fraction of an inch, the sauce must overflow, but if he does not lower them, he must fail to conform with the standards he has established for the proper style of stuffing oneself with noodles.

㉔ 感心だなあ。よくそんなに一どきに飲み込めたものだ」と主人が敬服すると「御見事です事ねえ」と細君も迷亭の手際を激賞した。

“What an extraordinary performance! How on earth,” enquires my flabbergasted master, “do you contrive to gulp down such a mass of vermicelli in one consuming go?” “Amazing, isn’ t he!” Mrs. Sneeze is equally lost in admiration.

㉕ 山葵が利いたものか、飲み込むのに骨が折れたものかこれはいまだに判然しない。

To this day I am not sure whether those tear drops were a tribute to the strength of the green horseradish or evidence of the painful effort such gurgitation must involve.

㉖ 見ると迷亭君の両眼から涙のようなものが一二滴眼尻から頬へ流れ出した。

A few tears oozed from the corners of his eyes.

㉗ それより手数を掛けちゃ旨く食べませんよ」とハンケチで口を拭いてちょっと一息入れている

If you drag out the process longer than that, the noodles will not taste their best.” He

wipes his face with a handkerchief and sits back to take a well-earned breather.

㊸ 迷亭は何にも云わないで箸を置いて胸を二三度敲(たた)いたが「奥さん箸は大抵三口半か四口で食うんですね。」

Waver house says nothing, puts down the chopsticks, and pats his chest an easing couple of times. “Well, Mrs. Sneeze,” he eventually answers, “a plate of noodles should be consumed in three and a half, at most in four, mouthfuls.”

道中記からみる麵文化史の研究

—「甲州道」、「奥州道」を中心として—

上原 里美（下仁田ミート株式会社）

はじめに

これまで、群馬県の麵類の歴史を中心に検討してきた。その中で、江戸時代後期に出版された旅人用のガイドブック「道中記」に麵類の記載があり、外食として食されていたことが判明した。

主に史料として利用してきたものは、『諸国道中商人鑑』の「中山道之部」であるが、「序辞」には「首部は、中山道木曾路・東海道よりして、次第に東国・北国神仏参詣の道まで、追々に梓行せんとす」とあり、また本文の後に載せられている広告には、「東海道之部」と「奥海道之部」の刊行が予告されている。

現在、「中山道之部」（みやま文庫、長野県立長野図書館蔵など）、「東海道之部」（筑波大学付属図書館蔵）は確認できていたが、中山道は板橋～木曾本山宿まで、東海道は品川～浜松宿までと途中の宿場までの記載であった。いずれも先の宿場が記載されている『諸国道中商人鑑』を探していたところ、新しく「甲州道」、「奥州道」の物を確認することができた。

この結果、五街道のうち四街道（奥州道、中山道、甲州道、東海道）の道中記が揃うことになり、今回は主に「甲州道」、「奥州道」の道中記を分析する。

1. 道中記とは

道中記とは江戸初期より作られた旅人用の懐中携帯ガイドブックである。旅路の宿駅や里程、旅籠屋名、街道沿いの名所・旧跡、名物、物産などが記されている。『諸国道中商人鑑』は江戸時代後期の文政十年（一八二七）に出版されたものである。

1.1 『諸国道中商人鑑』の製作者達

(1) 晋米斎司馬全交

「序辞」を書いているのは、晋米斎司馬全交である。司馬全交は、江戸時代中期の黄表紙作家であるが、寛政五年（一七九三）に没している。そのため、「序辞」を書いているのは筆耕を本業とする晋米斎玉粒であり、文政八年（一八二五）に故司馬全交の親族に頼んで二世司馬全交を名乗ったと言われている。

「序辞」には、「遠国道中の商人・宿屋・妙薬の売店を記して、旅人用の必要に備えて編集したもので、ここに載せたものの他にも、名の知れた商家もあろうが、それは増補して発行する」と記載されている。「序辞」のあとに付けられた「凡例」には、「諸国道中宿々の宿屋・諸商家はもちろん、そのところの名物・名産を正確に、かつ網羅しているので、土産ものがすぐわかり、非常に便利であるから、旅人は必ず懐にすべし、すなわち携行せよ」とあり、『諸国道中商人鑑』が旅人用のガイドブックであったことが分かる。

(2) 挿絵、浮世絵師歌川国景

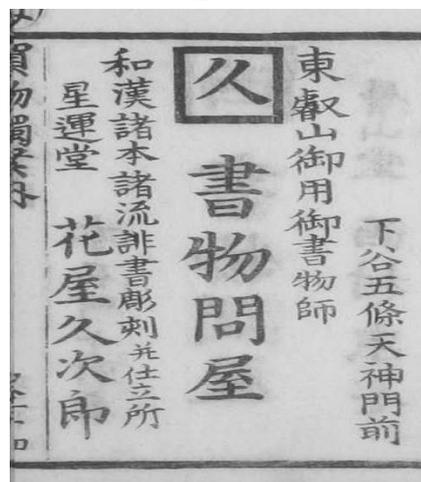
初代歌川豊国の門人であり、父は晋米斎玉粒。「序辞」を担当

(3) 花屋久次郎と選者竹埜半兵衛と壺井円水

「旨趣」は花屋久次郎と選者竹埜半兵衛と壺井円水が連名で記してある。竹埜半兵衛と壺井円水については詳細が不明であるが、花屋久次郎は書物問屋である。

花屋久次郎は、星運堂を称し、上野寛永寺近くの下谷五條天神門前にあった書物問屋である。文政七年『江戸買物独案内』にも掲載されている書物問屋の一軒(図表1)で文政十四年(一八一七)当時、江戸書物屋仲間通町組の行事を務めているほどであった。

(図表1) 星運堂 花屋久次郎



(出典)『江戸買物独案内』国会図書館デジタルコレクション

冊子は初編のため多くの記載漏れがあることを認め、掲載希望のことがあれば、その主旨に添って増補・追刻することが書かれており、もともと掲載希望の旅宿や商家を募集して刊行されたものであることが分かる。

1.2 『諸国道中商人鑑』中山道之部

管見の限り群馬県における麺類の最も古い記載は、『長楽寺永禄日記』永禄八年(一五六五)の「麵、饅頭、麵子、椀麵、碁子麵、入麵、混饅、冷麵」の記載だと思われる。その後、江戸時代に入るとうどんやそうめん、そばなど麺類の記載回数が増えていく。その中で『諸国道中商人鑑』には、麺類屋の記載があり中山道之部をまとめたものが(図表2)である。

中山道は、江戸日本橋から京都の三条大橋を結ぶ街道である。宿場は六十七カ所あり、上野国(群馬県)には七カ所の宿(新町、倉賀野、高崎、板鼻、安中、松井田、坂本)が置かれた。

(図表2) 中山道が記された道中記の比較

| 書名 | 出版年 | 道すじ | 店舗数 | 麺類屋 |
|----------------------------|----------------|-----------|-----|-----|
| 『諸国道中商人鑑 中仙道之部』 | 1827 | 板橋宿～木曾本山宿 | 396 | 39 |
| 『復刻 諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部 全解説』 | 1989 (1827) | 板橋宿～善光寺宿 | 495 | 24 |
| 『商家高名録』 | 1827 | 本庄宿～追分宿 | 167 | 15 |
| 『諸国道中商人鑑』 | 1827 | 板橋宿～上州本宿 | 112 | 12 |

(出典)『諸国道中商人鑑』より筆者作成

2.『諸国道中商人鑑』 甲州道之部

五街道のひとつ甲州街道は、内藤新宿、下高井戸、上高井戸、布田五宿、府中、日野、八王子を通り小仏峠から甲府を経て信州の下諏訪に至る街道である。全三十八宿であり江戸中期頃から、甲府・信州などから江戸への流通の道として重要性を増していき、江戸百万人の生活を支える動脈として発展した。

『諸国道中商人鑑』の甲州道の部は、『甲州文庫資料 甲州町方編』に記載されている。また、山梨県立図書館の甲州文庫デジタルアーカイブで公開されている。

道筋は内藤新宿からはじまり、府中、甲府市内を經由し、甲府からは身延山中記となり鯉沢、下山宿が記載されている。身延山には、日蓮宗総本山である身延山久遠寺がある。

『諸国道中商人鑑』には「商家高名録」の署名があり、題箋には「甲州道中商家高名録」（甲州文庫功刀亀内の自筆）と記されている。「中山道之部」、「東海道之部」に関しても『諸国道中商人鑑』の名称の他に「商家高名録」とも署名があり、いくつかの名称で呼ばれている。

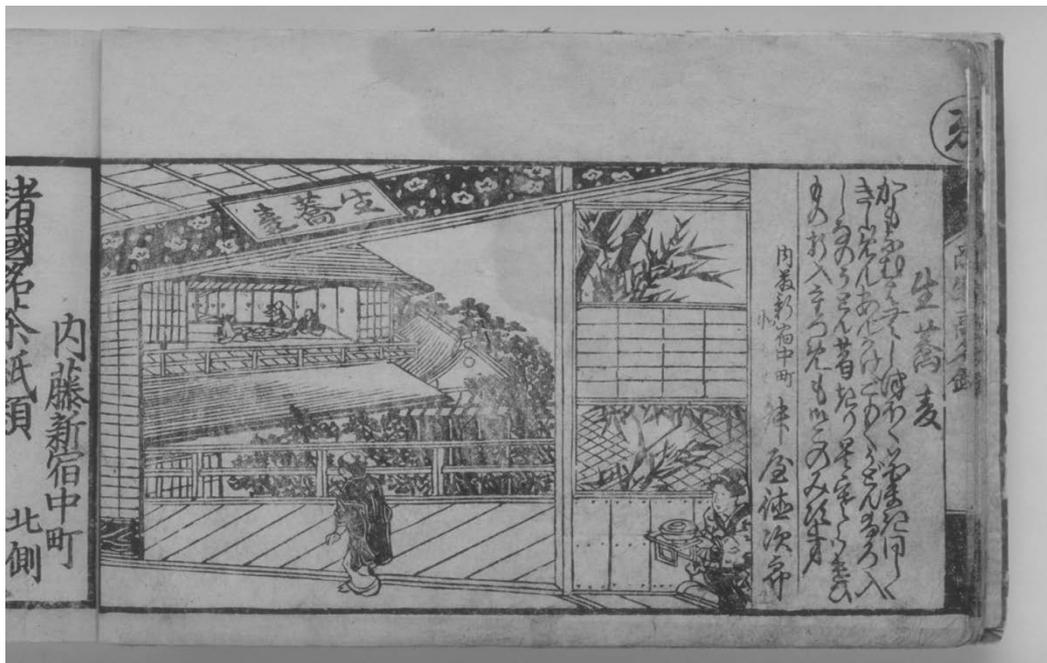
2.1『諸国道中商人鑑』 甲州道之部に記載された麵類屋

甲州道之部に記載されている麵類屋は、全一四九軒中、四軒確認出来る。内藤新宿、上鳥沢、白野、鯉沢宿に各一軒ずつ麵類屋が存在している。

(1) 内藤新宿宿

一軒目は内藤新宿宿の「舂屋徳次郎」の店である（図表3）。右端には大きく「生蕎麦」と書かれている。

（図表3）「舂屋徳次郎」



（出典）『諸国道中商人鑑』 甲州文庫デジタルアーカイブ

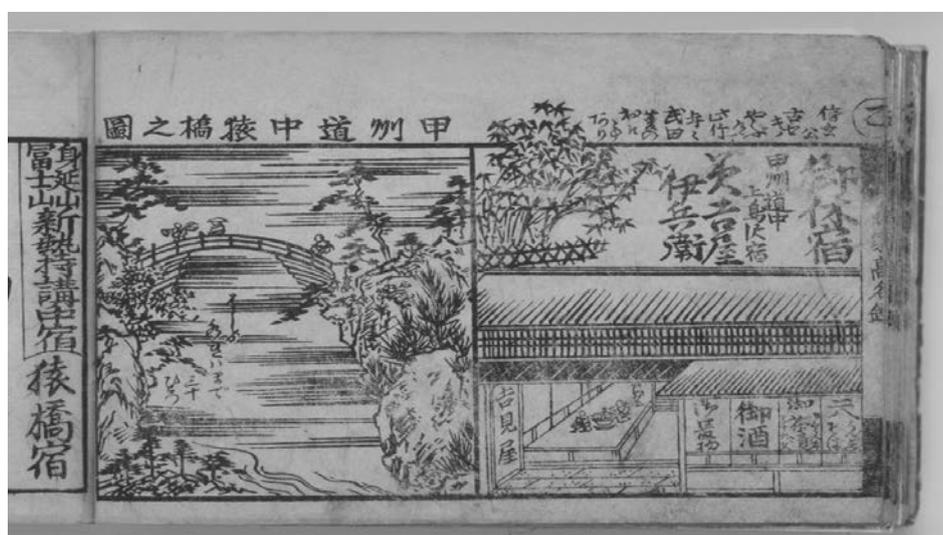
「かもなんは無しつほく花まき同しく きしめんあんかけごもくうどん布入 しなのうとん 著たり、是寒之御遣ひもの折入重つめも御おこのみ次第」とある。鴨南蛮やしっぽく、花まきと いったメニューはないが、きしめんやあんかけ、ごもくうどんは袋入りで取り扱っているという。 大きく「生蕎麦」と書かれているが、蕎麦以外にもうどんの取扱いもあることが窺える。見開き の右一ページを使い店の様子が書かれているのは珍しく、二階でお客と料理を運んでくる従業員 の様子が書かれている。

(2) 上鳥沢宿、白野宿

二軒目は上鳥沢宿である。「吉見屋」に「二八うどんそば」が書かれている(図表4)。

三軒目は白野宿であり、「みなと屋安衛門」に「うどんそば」が書かれている(図表5)。

(図表4)「吉見屋」



(出典)『諸国道中商人鑑』甲州文庫デジタルアーカイブ

(図表5)「みなと屋安衛門」



(出典)『諸国道中商人鑑』甲州文庫デジタルアーカイブ

(3) 鯉沢宿

四軒目は鯉沢宿の「田中屋庄兵衛」である(図表 6)。「田中屋」にはうどん、そばの記載はないが、「二八」の文字があるため麺類屋とした。

「二八そば」の由来に関しては、そばの代金が十六文であったことや、小麦粉とそば粉を混ぜる割合が二：八であったためである。『守貞謄稿』(一八三七～一八五三年)には、「二八そばは寛文四年に始まる・・・すなわち価十六銭を云ふなり。慶応に至り、諸価頻りに騰揚す。これによって、江戸蕎麦賈、官に請ひて価を増し二十銭とし、また尋いで二十四銭となる。故に招牌の類の二八を除く。江戸しかり。京坂も恐らくは同じからん。しかも二十四銭になりしかど、三八とは云わず。」とある。また『江戸語大辞典』には、「原義は、小麦粉二合・蕎麦粉八合を和して打つ事をいう。一杯十六文の蕎麦切り。」とある。

(図表 6) 「田中屋」



(出典)『諸国道中商人鑑』甲州文庫デジタルアーカイブ

甲州街道は下諏訪まで続いているが『諸国道中商人鑑』の甲州道之部では、甲府までの案内で終わっており、その先の葦崎～下諏訪の七宿分は残念ながら未収録である。

甲府市内のガイドブックである『甲府買物独案内』(一八五四年)には「生蕎麦屋」が六軒確認できていたが、今回分析した『諸国道中商人鑑』甲州道之部からは「うどん」の文字も確認することができた。

3. 『諸国道中商人鑑』奥州道之部

奥州街道は「奥州道中」とも呼ばれた。奥州街道は、江戸日本橋から宇都宮までは「日光街道」と重複するため厳密には宇都宮から白河までをいう。道中は二十七の宿場がおかれ、宇都宮から白河までには十宿がおかれた。江戸時代、江戸と陸奥国さらには蝦夷間の物流が増加しており、白河はその中継地点として賑わっていた。

『諸国道中商人鑑』の奥州道之部は、『福島県史第二巻 通史編二』に記載されている。

記載内容は、中通りに関係ある部分のみが収録されており白坂、白河宿から郡山、福島を通り桑折宿までとなっている。奥州道之部であるが、奥州道中の白河宿より以北の桑折宿までが記載されておりその先どこまでが記載されているのか不明である。

3.1 『諸国道中商人鑑』の奥州道之部に記載された麵類屋

『諸国道中商人鑑』の奥州道之部には、九四軒中、一軒に麵類が記載されている。大田川宿の「坂本屋新蔵」は酒造であるが、休憩所ともなっており「めん類」の文字が見られる（図表7）。

（図表7）「坂本屋新蔵」



（出典）「福島県史第二巻 通史編二」

3.2 『方言修行金草鞋』の矢吹宿に記載された「大根そば」

大田川宿の次の宿場である矢吹宿は、「大根そば」が名物として存在している。『諸国道中商人鑑』の奥州道之部には記載がないが、十辺舎一九著の『方言修行金草鞋』文化十年(一八一三)～天保五年(一八三四)には、大根そばが書かれている。今回、同じ奥州道を描いたものであるため取り上げた。

『方言修行金草鞋』は、奥州の狂歌師鼻毛延高、僧千久良（築羅）坊が全国を旅する設定で街道の名物などの解説も盛り込まれているものである。その中の第六編中「矢吹宿」（福島県西白河郡）に「大根そば」の記述がある（図表8）。矢吹宿は、大根いりそばきりが名物であると書かれている。そばを食べようとしている人物の台詞には、これは大根そばではなく、そば大根であり、そばが少しで大根がたくさん入っているとある。矢吹宿の名物である大根そばが提供されている様子がよく描かれているものである。

(図表 8) 矢吹宿の「大根そば」



(出典)『方言修行金草鞋』福島県史第三巻 通史編三

残念ながら麺類の記述は『諸国道中商人鑑』の奥州之部からは、大田川宿の「坂本屋」の一軒である。福島県史に掲載されているのは中道りのみであり、起点の日本橋から終点までの全てを確認できれば、麺類屋の数が増える可能性もある。また、矢吹宿では『諸国道中商人鑑』には記載のなかった「大根そば」がほぼ同年代に書かれた『方言修行金草鞋』に書かれており、『諸国道中商人鑑』を中心としながらも違う史料も組み合わせながら検討する必要があると感じた。

まとめ

中山道、甲州道、奥州道における麺類屋の数を比較すると、中山道の麺類屋の数が多く特異性が見られる。中山道における麺類屋の数は、①39/396軒、②24/495軒、③15/167軒、④12/112軒(図表1参照)となり、甲州道では、4/149軒、奥州道では、1/94軒である。

中山道は、甲州道と奥州道に比べると距離も長く宿場数も多い。そのため、麺類屋の軒数も多くなったと考えられる。しかし、それだけでは麺類屋の軒数の多さには繋がらないのではないか。それは、群馬県と埼玉県の小麦粉文化、長野県の蕎麦文化があったためと考える。

今後は、東海道之部についても分析を進め、五街道に関する麺類屋の研究を進めていきたい。

参考文献

- 青木裕編『根本山参詣ひとり案内』みやま文庫 151 平成 10 年
萩原進『諸国道中商人鑑』みやま文庫 117 平成 2 年
萩原進、近藤義雄『商家高名録・諸業高名録』みやま文庫 89 昭和 58 年
奥村彪生『日本めん食文化の一三〇〇年』農山漁村文化協会 平成 21 年
尾崎行也解説『復刻諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部 全』郷土出版社 平成元年
喜田川守貞・宇佐美英機校訂『近世風俗史一（守貞謄稿）』岩波文庫 岩波書店 平成 8 年
木村茂光編『雑穀Ⅱ粉食文化論の可能性』青木書店 平成 18 年
群馬県史編さん委員会『群馬県史 資料編 25 民俗 1』昭和 59 年
群馬県史編さん委員会『群馬県史資料編 27 民俗 3』昭和 55 年
中山高安『全国の街道を歩く』平成 21 年 10 月
原淳一郎「シリーズ日本の旅人『江戸の旅と出版文化』」三弥井書店 平成 25 年 12 月
福島県『福島県史第 2 巻 通史編 2』昭和 46 年
福島県『福島県史第 3 巻 通史編 3』昭和 45 年
松田勇編『江戸語大辞典』講談社 昭和 50 年
三上和利『五街道てくてく旅』株式会社のべる出版企画 平成 21 年 7 月
峰岸純夫校訂『史料篇集 135 長楽寺永禄日記』続群書類従完成会 平成 15 年
山梨県立図書館『甲州文庫資料 甲州町方編』昭和 48 年 12 月
山本光正『街道絵図の成立と展開』臨川書店 平成 18 年 6 月

HP

- 国立国会図書館デジタルコレクション <http://dl.ndl.go.jp/>
長野県立長野図書館 信州デジくら <http://digikura.pref.nagano.lg.jp/>
山梨県立図書館
甲州文庫デジタルアーカイブ <http://digi.lib.pref.yamanashi.jp/archive/wiki.form>

おいしい武蔵野うどん

小島 和男 (学習院大学文学部哲学科)

朝 10 時に起きて、大学近くの自宅から車で西へ下る。1 時間ほど走らせ、ほぼ開店と同時に店に入り、うどんを注文する。大盛りの太く硬いうどんを皿から箸で持ち上げ、汁につけて啜る。そばのようには啜れない。ガツガツ噛みながら口の奥へと押し込んでいく。天ぷらも食らう。店によっては、最後、蕎麦湯で割るように、濃いつけ汁をうどんのゆで汁かだし汁で薄めて飲みます。非常に満腹になり眠くなる。車を店の駐車場からコインパーキングへと入れなおすと、私は車のシートを倒し、阿呆のように眠ってしまう。

「武蔵野」というと、おそらくまず最初に思い起こされるのは夭折の作家、国木田独歩の『武蔵野』(1898)であろう。冒頭を引用しよう。

「武蔵野の^{おもかげ} 倂^{ごおり} は今わずかに入間郡に残れり」と自分は文政年間にできた地図で見たことがある。そしてその地図に入間郡「^{ごおり} 小手指原^{こてさしはらはらくめがわ} 久米川^{げんこう} は古戦場なり太平記元弘三年五月十一日源平小手指原にて戦うこと一日がうちに三十余たび日暮れば平家三里退きて久米川に陣を取る明れば源氏久米川の陣へ押寄せると載せたるはこのあたりなるべし」と書きこんであるのを読んだことがある。自分は武蔵野の跡のわずかに残っている処とは定めてこの古戦場あたりではあるまいかと思って、一度行ってみるつもりでいてまだ行かないが実際は今もやはりそのとおりであろうかと危ぶんでいる¹。

国木田は古き武蔵野が残る土地を古地図に基づいて、入間郡小手指原久米川に定めているわけだが、ここには、現在まで用いられている「入間」「小手指」「久米川」という三つの地名が登場する。「入間郡」は今では、埼玉県の南に位置する^{みよしまち もろやままち おごせまち}三芳町、毛呂山町、越生町の三つの町を擁する郡であるが、もともと大きい入間郡から、市が出来ては離脱し、残ったのがこの三つの町であり、故に同じ入間郡でありつつも三芳町だけ東に離れて飛び地となっている。小手指のある所沢市ももともとはこの入間郡所沢町であり、その所沢市の南に東京都東村山市久米川町がある。端的に言ってしまうと、国木田の語る古き武蔵野は埼玉の南、東京の西にあると言えるだろう。まさにこの一帯に、老舗と言われる武蔵野うどんの店が数多く存在している。

作品で国木田が歩きその趣きを語る場所の武蔵野はその古き武蔵野よりももっと広がっている。作中で国木田は友人の説だとして²、「武蔵野」を定義し、それに同意をするが、「殊に東京の町外れを題目とせよ」というわけで、そこにはかつて「東京の町外れ」であった、渋谷、新

¹ 『武蔵野』5 頁。(なお、本稿における『武蔵野』の引用はすべて 2006 年出版の岩波文庫版による)

² この友人とは、国木田の恋人であった佐々城信子である、という説もある。(『明治の文学 22』40 頁、註 4 参照)

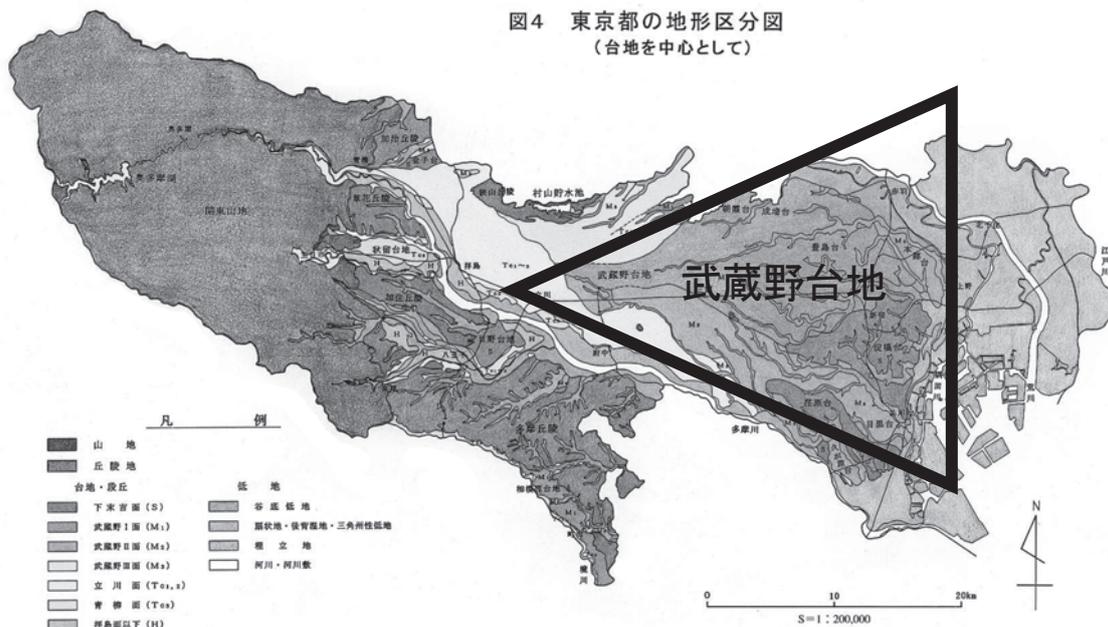
宿、白金まで入る。これはいわゆる「武蔵野台地」の定義に近い。武蔵野台地とは、関東平野西部の荒川と多摩川に挟まれた地域に広がる台地を指す。多摩川を越えたところに位置する八王子は、武蔵野台地にあるのではないことになるが、国木田の友人も八王子を「決して武蔵野には入れられない」と断じているのである。

図① グレーの箇所が「古き武蔵野」として挙げられた地名の残る地域
(画像：地理院地図（電子国土WEB）より、一部加工)



図② 武蔵野台地の地理
(画像：東京都地質調査業協会技術委員会『技術ノート』第26号より引用、一部加筆)

図4 東京都の地形区分図
(台地を中心として)



武蔵野台地は典型的な畑作地帯であり、米よりも麦が多く作られた。その環境から生まれたうどんは、決してお店で食べるものではなく、家で採れた小麦で作る家庭料理であった。「武蔵野うどん」、「武蔵野手打ちうどん」という名称だが³、その名付け親である加藤有次先生も⁴、「武蔵野台地の一角、東京都小平市の農家に生まれ、幼いころから、家の畑でとれた小麦をひいた粉で両親がつくってくれるうどんを食べて育った私」と述懐しておられる⁵。「武蔵野では「うどんが打てなければ、女は嫁に行けない」とまでいわれた時代があった」などともある⁶。また、加藤先生は武蔵野うどんについて、「武蔵野うどんは、近辺でとれる麦、つまり“地粉”を使って打つことが、本物の条件」や「このうどんは、冷たい盛りうどんを温かいつけダレで食べるのが特徴」と記している⁷。また、「武蔵野手打ちうどん」の名付け親は私である。最初は「関東うどん」と名づけようと思ったが、武蔵野台地の小麦に焦点を絞るということで命名した由来がある」とも残している⁸。

となると、「武蔵野うどん」を定義するのは少し難しいように思う。加藤先生自身「本物」「焦点を絞る」といった言葉を使っているように、武蔵野うどんの定義には厳密性、排他性をむしろ求めないようにしているかのようだからである。詳しく見てみよう。まずは「本物」という文言であるが、「本物の条件」とあえて記しているように決して「武蔵野うどんの条件」ではないのである。「本物の武蔵野うどんの条件」なのである。ここで言う本物とは、それ以外はそうであってはならないものの総称ではない。どういうことか。例えばカレーを例にとってみよう。「本物のカレー」と言われるもの以外はカレーではないとすると、私たちの生活の実態にかなりそぐわないことになるのは明晰判明である。レトルトパックのカレーも「本物のカレー」というには憚れるかもしれないが、確かにカレーであると言い切れる。レトルトパックとまでは行かなくても市販のルーを使ったカレーはいかがだろうか。「本物のカレー」とはなかなか言いにくいのではないだろうか。しかし「カレーではない」とは言えないだろう。これもまた、確かにカレーであると言い切れるのである。つまり、ここで加藤先生がお使いになっている「本物の」という語は、「本格的な」と同義の語と言って良いということになるだろう。本格的な武蔵野うどんは、地粉を使って打ったものということになるが、地粉を使わない、本格的ではない武蔵野うどんもあって良いのである。「焦点を絞る」という文言にもそれは表れている。聞いた人の関心を「武蔵野」という言葉で「武蔵野台地の小麦」に向かわせようという狙いがあると言うだけで、そうでなければいけないと言ったような排他的な定義づけは避けているのである。

しかし、「特徴」という言葉は排他的な定義に結び付く。元来の伝統的な「定義」は、アリストテレスに遡るが、「人間は社会的動物である」というように⁹、類と種差を使って、つまり外延

³ 加藤はこの両方の名称を使用しているが、各々の名称における定義の違い等には言及していない。

⁴ 江原 2003 および、加藤 2003 (140-141 頁) 参照。

⁵ 加藤 2003、2 頁。

⁶ 加藤 2003 (141 頁) および加藤 1988 (14 頁) において、言及されている。

⁷ 加藤 2003、141 頁。

⁸ 江原 2003 より。

⁹ アリストテレス「政治学」第 1 巻 2 章、1253a

と内包を定めて、とある概念を説明することだとされる¹⁰。この「人間は社会的動物である」という例文の場合、「動物」が「類」にあたり、この「類」から「人間」のみを切り離すことができる要素である「社会的」という言葉が「種差」にあたる。つまりここでは、「特徴」という語は「種差」と同義と解釈が出来るだろう¹¹。とすると、「武蔵野うどんは、冷たい盛りうどんを温かいつけダレで食べるうどんである」と定義可能であるようにも思われるわけだ。しかし、おそらく誰にも明らかなように、この特徴は武蔵野うどんであるための必要条件かもしれないが、十分条件ではないだろう。十分条件であるならば、例えばすべての鴨汁うどんも武蔵野うどんになってしまうからである。以上のことから、命名者である加藤先生のテキストから武蔵野うどんを定義づけることは難しいと考えられる。

だが実際、本格的な武蔵野うどんと呼ぶにふさわしいと思われるうどんもあるのである。例えば、まさに武蔵野と言えり埼玉県入間郡三芳町にある「手打ちうどん永井」はその代表であるだろう。2013年開業とたいへん新しい店舗ではあるが、実はその店舗のある場所で暮らしていた店主が、まさに自分の家の敷地で、祖父母から父母から受け継いで食べてきたうどんを提供し始めた店舗とのことで、加藤先生が紹介する通りの由来をもっている。勿論地粉を使っており、手ごね手打ちで打ち上げた若干餛飩色の麺は大変味わい深く、これぞ本格的な武蔵野うどんと言えよう。

他方、味はじつに本格的でありながら、そういった来歴を持たず、料理店としてうどんを提供している店舗もある。例えば東京都杉並区高円寺の「とこ井」などが挙げられる。木をふんだんに使用した落ち着いた内装の店内は、古民家風でありながら、食事をする雰囲気も含めて客に提供しようというコンセプトがうかがえる。油揚げやナスやネギや豚のたっぷり入った贅沢なつけ汁は、そのままはもちろん、サービスで提供される液体のゆずを途中で入れることで風味の変化も楽しめる。このような点から見れば、「とこ井」のうどんは完全に、家庭料理ではなくお店で提供される食事であろう。しかし、地粉を使い手ごね手打ちで打ち上げた褐色が掛かった太いうどんは、噛めば噛むほどうまいうどんであり、これが本物でないとはとても言い難いのである。

図③「手打ちうどん永井」



図④「とこ井」



¹⁰ アリストテレスは「トピカ」において、定義づけを行うことについての考察を行っている。彼によれば、定義を行うということはつまり、その物事を分類していくことによって可能となるわけであるが、そのなかで物事は、まず「類」という大きな枠（＝外延）ごとに分けられ、そしてさらに「種」という「類」の中での分類（＝内包）に分けられる（「トピカ」第1巻5章、第6巻1章）。

¹¹ 「種差」とは、「種」を「種」たらしめるもの、つまり「種」ごとに独自に持っている特徴のことであるということもできる（「トピカ」第6巻6章）。

ここからは、引き続き加藤先生のテキストも参照しつつ、さらに実例からも定義づけを試みてみようと思う。果たして、実際、「武蔵野うどん」を掲げる店に共通のうどんの特徴の実例は何であろうか。おそらく第一に挙がるそれは「肉汁」と呼ばれる豚肉を使ったつけ汁ではないだろうか。それは、「武蔵野うどん」を掲げる店のうち、「肉汁」を提供しない店がほぼないという事実からもそれは言えるだろう¹²。しかし、この「肉汁」という特徴もまた十分条件にはなり得ない。というのは、「肉汁」を提供する武蔵野うどん店では、大抵、肉汁ではないつけ汁を用いた「武蔵野うどん」も提供しているからである。また加藤先生も、「武蔵野流つけダレ」と称し、つけ汁のレシピを紹介しているが、アレンジ前の基本の具として入れるのは、油揚げとしいたけの二品のみで、その汁に豚肉は入っていない¹³。このような関東で食べられるうどんは、「武蔵野うどん」という名称が広まる以前には、ただ単に「うどん」、もしくは「手打ちうどん」とだけ呼ばれていたようである。さらに、以前からの呼び方としては「糧うどん」という呼び方もある。「糧(かて)」とは、つけ汁うどんに添えて出される野菜を茹でたものをいう。具体的には、ナスやキャベツ、大根、ニンジンなどが茹でられ、糧として別皿で提供される。豚肉を入れることは昔からなかったわけではないようだが、武蔵野うどんの本来の具と言え、豚肉ではなくこの糧であると主張される武蔵野うどん店店主も少なくない。

図⑤「麦ノ家」



図⑥「はらだ製麺」



また、「武蔵野うどん」を掲げる店のうどんには、麺にも特徴があるように思われる。ここまででは、特徴として食べ方やつけ汁について見てきたが、ここではさらにうどんの麺それ自体に目を向けてみよう。比較対象として、さぬきうどんを用いる。さぬきうどんは「名物」「本場」「特産」などを表示する場合にのみではあるが、公正競争の立場から規則として定められた定義があるからである。社団法人全国公正取引協議会連合会が、1971年10月1日に施行し、1977年1月25日に改正した「生めん類の表示に関する公正競争規約及び公正競争規約施行規則」の別表によれば、「香川県内で製造されたもの」「手打、手打式(風)のもの」「加水量：小麦粉重量に対し40%以上」「食塩：小麦粉重量に対し3%以上」「熟成時間：2時間以上」「ゆでる場合：ゆで時間約15分間で十分アルファ化されていること」という六つの条件が挙げられている。果たして武蔵野うどんはと云えばどうだろうか。同じような条件が語れるであろうか。

まず、「香川県内で製造されたもの」だが、「武蔵野」は現在、はっきりとした行政区分に基づ

¹² インターネットサイト「食ブログ」における掲載店舗数調べ(調査日：2016年9月4日)

¹³ 加藤2003、94-95頁。

く地名ではないため、このような条件付けは不可能である。次は「手打、手打式（風）のもの」という条件だが、これもまた武蔵野うどんの定義とするには難しい項目である。というのも、確かに加藤先生も、武蔵野うどんを語るうえで、「手ごね」も含め、この「手打ち」というのを著作の随所で非常に重要視されているようにうかがえる。しかし、他方、そばで有名な高瀬礼文先生との対談では、「いまの手づくりブーム、おかしいでしょう。ヘタな手づくりだったら機械のほうがずっといいですね。（中略）そんな変てこりんな手打ちなら、ちゃんと管理した機械打ちの方がずっといい」という高瀬先生の発言に、「本当にそうですね」と同意している¹⁴。つまり、加藤先生の名付けた武蔵野うどんにおいて、「手打ち」は十分条件にも必要条件にもならないのである。また、このさぬきうどんに関する規則においても、「手打式（風）」という文言が付与されており、実は、実際に手で打っていることを条件としているわけではない。この「手打式（風）」の麺とは、手で打った場合と同じ方法を用いて、一部あるいは全部の工程を機械によって行ったものと定義されている¹⁵。これがさぬきうどんを定義する上で必要とされる理由として、その仕上がりに大きな差が出るのがひとつ考えられるだろう。さぬきうどんにおける大きな特徴のひとつに、つるつるとしたのど越しがある。これをうむのが、規定にもある通りの「40%以上」という加水量であるが、一般的な機械での再現は難しいとされている。また、弾力のある強いコシ、というのもさぬきうどんの特徴として挙げられるが、これも従来機の方法では再現されない。それというのも、従来機のように一方向に急激に延ばすのではなく、手打で行うように、多方向から丁寧に延ばしていかななくては、麺のコシは損なわれてしまうというのである¹⁶。つまり、さぬきうどんにおいて「手打、手打式（風）のもの」であることが求められるのは、手打の工程においてしか再現されない麺の特徴がまず前提としてあり、それを保持するための手段として「手打、手打式（風）」であることが求められるのだ。他方、武蔵野うどんの麺は、加水量が比較的low、硬めの麺であるという傾向はあるものの、さぬきうどんほど明確になってはおらず、また店舗ごとの持ち味の幅もさぬきうどんより広いものとなっているため、こういった製麺方法による線引きは難しいのである。

残りの条件で語られるのは、食塩、熟成時間、茹でる時間の三つであるが、ここで私は、熟成時間に注目してみたい。

そもそも、武蔵野うどんは家庭料理であり、お店で食べるものではなかったということは先にも述べたとおりである。とすると家庭料理でそんなに熟成時間が取れるのだろうか、という疑問が浮かぶ。加藤先生の回顧にはこうある。

家が農家だったため、両親は畑で働いていましたが、夕方になると母が先に帰ってきて、うどんを打ち始めます。そのころの母のつくり方は、粉を一升枡で測って大きなこね鉢に移すと、塩を片手でひと握りつかんで小麦粉のうえにふりかけ、左手に持ったひしゃくから、水をタラタラとたらしながら、右手でこねていく、という非常に大ざっぱなものでした。

¹⁴ 加藤 1988、263-264 頁。

¹⁵ 全国公正取引協議会連合会「生めん類の表示に関する公正競争規約」第4条による。

¹⁶ 藤井 2007、47-48 頁参照。

忙しく働いていて時間が惜しかったからか、生地を寝かすことはしませんでした、その代わり生地を丸めては踏み、丸めては踏み、それを繰り返して生地を鍛えることで、寝かせなくてもおいしいうどんができたのです¹⁷。

ここから、踏んでいるうちに熟成が進んだのだろうか、現在の小麦粉と違って昔の小麦粉は、酵素濃度が高いので熟成が早く進行したのだろうかなどということも考えられるが、加藤先生は総じて長い熟成時間は必要ないと考えているようだ。冬なら1～2時間、夏なら30～40分と繰り返し語っておられるが¹⁸、これもおそらく「家庭料理」というところに由来しての発言であろうと思われる。熟成時間は室温と加水量と塩の濃度で変えなければいけないわけだが、問題は室温なのである。一般の家庭では室温は同じ季節の中でも常に変化する。温度管理のできる部屋や熟成庫などのある店舗では、丁寧な管理の下で、一晩などの長時間熟成が可能であるが、家庭ではそうはいかないのである。実際の武蔵野うどんの店舗では、温度管理のもと、一晩熟成させる店舗が多い。従って、元来は家庭料理であったために熟成は短時間で済ませたが、現在はうどん店が品質の向上を目的に熟成時間を長くとるようになったという経緯から、武蔵野うどんの定義となる熟成時間を割り出すことは難しいようである。したがって、熟成時間も武蔵野うどんを定義する条件にはなり得ないことが分かった。

ここまで考えてみると、もはや武蔵野うどんを定義づけ語る意味はないのではないかという疑念が湧き上がってくる。確かにそれも一理あるが、比較対象となる他の地域のうどんについても考えてみよう。まずは香川県の隣、愛媛県の県庁所在地、松山市のうどんはどうだろうか。松山市民のソウルフードとも称される、「ことり」「アサヒ」の鍋焼きうどん、まるで豪華なちらしずしのように錦糸卵の乗った「大黒屋」の大黒うどん、立花の店舗は閉店してしまったが、温かくて甘い汁で柔らかい麺の「かめやうどん店」の肉うどん、そのほかにも枚挙にいとまがないくらいたくさんのおいしいうどん、素晴らしいうどん店が松山には存在するが、それぞれ一つ一つが別のものでおいしいのである。そういったわけで、あえて「松山うどん」という定義づけを行うことはおそらく意味がないだろう。また他方、山梨県富士吉田市の名物である「吉田のうどん」がある¹⁹。富士吉田で女性の機織りが主要な産業であった昭和初期に、男の人が女性に昼食の手間をかけさせないように作ったうどんであると言われる。男の人が力任せにうどんを練るため、大変硬いうどんになったとされている²⁰。噛めば噛むほど味の出る硬めのねじれ麺というはっきりとした共通の特徴があり、また富士吉田市という限定された地域に50を超える吉田のうどんの店が営業しているということで、「吉田のうどん」の定義づけは実際的で理にかなっている

¹⁷ 加藤 2003、182-183 頁。また、加藤 1988 (20 頁) にも、同様の熟成時間についての記述がある。

¹⁸ 加藤 2003 (83 頁) や加藤 1988 (113、132 頁) など。

¹⁹ 「吉田うどん」と呼ばれることもあるが、『吉田のうどん店舗マップ』によれば、地元富士吉田での一般的な呼称はあくまでも「吉田のうどん」であり、この冊子ではとくに注意喚起がなされている。

²⁰ 『吉田のうどん店舗マップ』裏面、「吉田のうどんとは?～富士吉田市の風土・文化によって育まれた吉田のうどん～」の「文化」の項目を参照。

と言えよう。方や武蔵野うどんを定義づけ語るのが難しいのは、それぞれ一つ一つが別物というほど異なっているわけでもなく、実際にその名称が使われているにもかかわらず、地域の限定も、共通してはっきりとした特徴による定義づけも不可能な点にある。

図⑦「ことり」



図⑧「アサヒ」



図⑨「大黒屋」



図⑩「かめやうどん店」



図⑪「吉田のうどん」のうちの一つ、「桜井うどん」



しかし、私はあえて武蔵野うどんを武蔵野うどんとして語り広めたい。おそらくそれは武蔵野うどんが、私の心を打つからである。何故心を打つか。ここで国木田に戻ろう。少し長くなるが、引用を二つ重ねる。

まず自分がかの間に下すべき答は武蔵野の美今も昔に劣らずとの一語である。昔の武蔵野は実地見てどんなに美であったことやら、それは想像にも及ばんほどであったに相違あるまいが、自分が今見る武蔵野の美しさはかかる誇張的の断案を下さしむるほどに自分を動かしているのである。自分は武蔵野の美といった、美といわんよりむしろ詩趣といたい、そのほうが適切と思われる²¹。

かならずしも道玄坂といわず、また白金といわず、つまり東京市街の一端、あるいは甲州街道となり、あるいは青梅道となり、あるいは中原道となり、あるいは世田ヶ谷街道となりて、郊外の林地田圃に突入する処の、市街ともつかず宿駅ともつかず、一種の生活と一種の自然とを配合して一種の光景を呈しおる場処を描写することが、すこぶる自

²¹ 『武蔵野』6頁。

分の詩興を喚び起こすも妙ではないか。なぜかような場処が我らの感を惹くだらうか。自分は一言にして答えることができる。すなわちこのような町外の光景は何となく人をして社会というものの縮図でも見るような思いをなさしむるからであろう。言葉を換えていえば、田舎の人にも都会の人にも感興を起こさしむるような物語、小さな物語、しかも哀れの深い物語、あるいは抱腹するような物語が二つ三つそこらの軒先に隠れていそうに思われるからであろう。さらにその特点をいえば、大都会の生活の名残と田舎の生活の余波とがここで落ちあって、緩やかにうずを巻いているようにも思われる²²。

国木田は武蔵野の美しさを「詩趣」と言い換える。それは単なる美ではない。二つ目の引用で、「詩興を喚び起こす」と言っているように、ただただ感嘆し圧倒されるような美ではなく、私たちの心を動かす物語を感じさせるようなものなのである。「武蔵野の美今も昔に劣らず」と19世紀の終わりに国木田は言う。その頃から比べて、100年以上たった今、武蔵野の情景はもちろん大きく変化してしまっている。宅地化が進み、農地もその大半が失われてしまった。国木田は、人間の生活圏と、いわゆる里山のある農業地帯が入り混じった19世紀終わりの武蔵野を描いたわけだが、その武蔵野にあったものが、「詩趣」や「物語」といった言葉で表せるのならば、それは現代にもあると私は考えている。国木田の武蔵野にはなかったであろう大型団地や、街道沿いの大型店舗などは、今を生きる私たちにはどこか懐かしく、「詩趣」があるものではないだろうか。物語を感じるのではないだろうか。そして、「武蔵野の美今も昔に劣らず」と、同じようにこの現代でも言えるのであれば、そこに受け継がれている武蔵野うどんにもまたその「詩趣」や「物語」を見ても不思議はないだろう。武蔵野うどんを語る意義はその「詩趣」にある。

²² 『武蔵野』30-31頁。

【参考文献】

- アリストテレス「政治学」山本光雄訳、『アリストテレス全集 15』、岩波書店、1969年。
- アリストテレス「トピカ」村治能就訳、『アリストテレス全集 2』、岩波書店、1970年。
- 『日本文学全集 12 国木田独歩／石川啄木集』集英社、1972年。
- 加藤有次『男のうどん学』、徳間書店、1988年。
- 東京都地質調査業協会技術委員会『技術ノート』第26号、東京都地質調査業協会、1998年。
- 国木田独歩『明治の文学 22 国木田独歩』坪内祐三・関川夏央編、筑摩書房、2001年。
- 江原光子「講話「地域文化と食文化」について（加藤有次）要約」、『麦穂だより』第5号、武蔵野手打ちうどん保存普及会川崎支部、2003年、3頁。
- 加藤有次『わが家はうどん主義！』、リヨン社、2003年。
- 国木田独歩『武蔵野』、岩波文庫、2006年。
- 藤井薫『麺を科学する うどん製麺 新奥義術』、大和製作所、2007年。
- 『日本近代短編小説選 明治篇 1』紅野敏郎・紅野謙介・千葉俊二・宗像和重・山田俊治編、岩波文庫、2012年。
- 『吉田のうどん店舗マップ』、ふじよしだ観光振興サービス、2016年。

*本稿を執筆するにあたり、「手打ちうどん永井」店主鈴木勝次氏ならびに「とこ井」店主床井英昭氏のお二人には、お話を聞かせていただくという形で協力してもらい、大変参考になった。ここで厚く御礼申し上げたい。

*本稿で使用した画像において、特に表記の無いものは著者の撮影による。

インターネット調査に基づく「はっとう」と「ひつつみ」の 呼称と形態の分析

畦地 真太郎（朝日大学経営学部）

1. 背景

本論文は、畦地（2015）において「今後の研究課題」とされた、岩手県在住者を対象とした“はっとう”の認知調査結果における「自由記述回答」を分析することを目的とする。

畦地（2015）は、岩手県および岐阜県在住者を対象としたインターネット調査により、“はっとう”“ぼち”などの“ハタキモノ”を語源とすると考えられる麺類（畦地 2011, 2013）の使用分布調査を行った。岩手県においては、“はっとう”の認知度に県内地域差が強く見られ、県北と沿岸部、旧伊達藩地域では多く認知（使用）されている反面、花巻・北上・遠野などの県央部（北上川中流域）では知られていないことが判明した。

本研究では、畦地（2015）で分析が未定だった「自由記述回答欄」のデータを用い、上記の傾向をさらに詳細に分析する。分析を通じて、岩手県在住者が“はっとう”という語にどのようなイメージを持ち、それが他の麺類とどのように関係しているかについても明らかにする。

2. 調査

調査は、畦地（2015）に示された通りのものである。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、岐阜県および岩手県在住者を対象とした。

本論文で分析対象となるのは、岩手県在住者を対象とした「岩手県調査」のデータのみである。

2.1 方法

調査は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。調査期間は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。本調査は標本抽出を行っていない姑息調査であるため、結果の解釈には限界が存在するが、大量の自由記述回答を回収できた点で一定の意義はあったと考える。

2.2 質問紙の構成と調査項目

本調査に用いた質問項目の全容は畦地（2015）に示した通りである。一方、本論文で分析に用いた項目は“はっとう”に関するもののみであり、末尾の付録に示す。

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。問 1-1. では“はっとう”の認知度を測定している。問 1-2. は、先行研究（畦地, 2011）において「はっとう」の別呼称（例えば、「ばっと／はっと／ばっとう」などの転訛や、「ひつつみ」や「うどん」など別の麺類と同様に扱われている例）が見られることにより設定した。問 1-3. は、回答者の“はっとう”に関する食経験を知るためのものであり、問 1-4. は調理形態についての理解を知るためのものである。

2.3 分析方法

本論文における分析は、畦地（2015）における限界（回答者の現在住地のみで分析を行ったため、他地域からの移住者が“はっとう”を知っている／知らないことによるデータの汚れ）を補正するため、F1 項目だけではなく、F2 項目を用いた分析を行う。また、各回答内容を精査することにより、“はっとう”に関する知識が身近な存在として食べている（食べていた）ものか、マスメディアへの接触や他人の話聞くことによる知識なのかも検討した。

2.4 岩手県内の地域名称

畦地（2015）と同様に、岩手県による分類の通りとした（図表 1）。同地域として分類することで分析が困難になる場合は、自治体名を用いて分析することとした。

| |
|--|
| 県北：二戸市、軽米町、洋野町、一戸町、九戸村、久慈市、野田村、普代村 |
| 盛岡：八幡平市、岩手町、葛巻町、雫石町、滝沢市、盛岡市、矢巾町、紫波町 |
| 沿岸：田野畑村、岩泉町、宮古市、山田町、大槌町、釜石市、住田町、大船渡市、陸前高田市 |
| 県南：西和賀町、花巻市、遠野市、北上市、金ヶ崎町、奥州市、平泉町、一関市 |

図表 1 岩手県の行政区分に基づく地域名称

3. 結果

本論文の分析に用いた回答者は、問 1-1. において“はっとう”を知っていると回答した 333 名である。これは全回答者の 62.2%にあたる。

3.1 “はっとう”の別呼称

回答者全体、すなわち岩手県全体について、“はっとう”がどのような別の呼ばれ方をしているのかを調べるため、単純集計を行った。問 1-2. における回答を積算した結果を図表 2 に示す。なお、問 1-2. は複数回答を許容しているため、表中の数字の合計は回答者数と一致しない。最も多くの別呼称を記した回答者は 4 個を挙げている（2 名）。また、3 個の別呼称を挙げた回答者も 10 名存在した。

| | | | | | |
|--------|-----|-------|----------|---|------|
| ない | 122 | 36.6% | ひやむぎ | 2 | 0.6% |
| はっと | 58 | 17.4% | きらず | 1 | 0.3% |
| ひつつみ | 54 | 16.2% | 麺類一般 | 1 | 0.3% |
| すいとん | 47 | 14.1% | 雑煮 | 1 | 0.3% |
| ぱっと | 21 | 6.3% | きしめん | 1 | 0.3% |
| かけ | 15 | 4.5% | むぎぱっと | 1 | 0.3% |
| ぱっとう | 10 | 3.0% | つめりすいとん | 1 | 0.3% |
| とって投げ | 8 | 2.4% | カニぱっとう | 1 | 0.3% |
| つめり | 6 | 1.8% | すいとんひつつみ | 1 | 0.3% |
| うどん | 5 | 1.5% | そばかけ | 1 | 0.3% |
| そば | 5 | 1.5% | ひつつみすいとん | 1 | 0.3% |
| あずきぱっと | 5 | 1.5% | 麦はっとう | 1 | 0.3% |
| つみれ | 3 | 0.9% | ほうとう | 1 | 0.3% |
| そばはっとう | 3 | 0.9% | つめりぱっと | 1 | 0.3% |

図表2 岩手県内での“はっとう”の別呼称

図表2による集計および問1-3、問1-4.の回答結果を参考に、以下の6点の結果が得られた。

(1) 別呼称は「ない」とする回答が多い

“はっとう”の別呼称は「ない」とする回答が、全体の36.6%を占めた。これは、県内各地域にまんべんなく存在するが、特に盛岡市在住者の回答が多い。問1-3.においては「テレビで見た」「郷土料理屋のメニューにある」等が多く、岩手県内でも実際の食経験がなく、知識としてのみ“はっとう”を知る層の存在がうかがえる。

(2) 呼称の転訛が多い

“はっと”“ぱっと”および“ooはっとう”などの呼称が多く見られる。これは、日常生活の中で発音が転訛している結果と思われる。地域による特徴や差異は特に見られなかった。

(3) “ひつつみ”“すいとん”との同一視が多い

“はっとう”の別名は“ひつつみ”であるとする回答が16.2%見られた。畦地(2015)によると“ひつつみ”は岩手県内全域で認知されている、まさに県民食と言える存在である(ただし地域による製法の差異は存在する)。さらに一般的(全国的)な料理の呼称である“すいとん”との同一視も多い(14.1%)。

以上のことから回答者の持つイメージの階層性(包含関係)を推測するならば、大きなカテゴリーとして“ひつつみ”や“すいとん”があり、“はっとう”は“ひつつみ”“すいとん”のクラスの一つとして存在しているということになるのかもしれない。この関係性については「4. 総合論議」にてさらに考察する。

(4) 製法を表す呼称の存在

“とって投げ”“つめり”“つみれ”など、料理法を示すと思われる呼称を挙げる回答者が存在した。“はっとう”“ひつつみ”とも「摘み入れ、短冊、線麺」(畦地, 2011)などの、多様な調理法が存在する。その中でも、あえて「摘み入れ(製麺と同時に薄く伸ばして鍋に投入する; 古沢, 1984)」の料理法を持つのが“はっとう”だと認識している

なお“はっとう”を摘み入れ製法を持つものとした回答者は、特に一関市に多かった。これについては「3-2. 一関市をめぐる特徴」において分析する。

(5) 他の麺類との同一視の存在

“はっとう”は“うどん”“そば”“ひやむぎ”等の、他の麺類の総称であるとの回答が得られた。(3)で分析した“ひつつみ”“すいとん”との関連性も、大きくは他の麺類との同一視であるとも考えられる。

“はっとう”が他の麺類の総称であるとする回答者は、県北地域に多かった。これについては「3-3. 県北地域における特徴」において分析する。

(6) あずきばつとの特異性

汁粉うどん(小豆あんの中に餅を入れて食べる一般的な“汁粉”と異なり、餅の代わりに“うどん”を入れる)の一種である“あずきばつ”についての言及が多かった。これについては、明白に沿岸地域在住者(あるいは出身者)による回答が多い。「3-4. 沿岸地域における特徴」において分析する。

3.2 一関市をめぐる特徴

回答者のうち一関市在住者は41名で、全分析対象者の12.3%である。そのうち“はっとう”食経験のない者は2名で、多くの者が食生活場の実体験として“はっとう”を知っている。なお畦地(2015)の分析では、一関市の“はっとう”認知度は95.3%であり、“はっとう”が生活に根ざしている地域と考えて間違いはないだろう。

一関市における“はっとう”の特徴は、いわゆる“ひつつみ”と同義である点である。多くの回答者が、「具沢山の醤油味の汁の中に、練った小麦粉を手で伸ばしながら入れて茹でる」という内容の調理法を紹介している。また“はっとう”の別名として“摘み入れ”や“すいとん”を挙げた回答者が多いことも特徴となっている。

さらに、一関市では“かにばつとう”に関する言及も多かった。“かにばつとう”は、一関市内では北上川岸の川崎町の名物とされており、具材としてモクズガニを用いた“はっとう”である。同様に“かにばつとう”は県境を越えて隣接する登米市と気仙沼市でも名物とされている。また、やはり県境を越えて隣接する栗原市では“かぼちゃばつとう”が郷土料理とされている。これら隣接諸地域における“はっとう”の形態や調理方法の異同については不明であるが、旧伊達藩北部という共通性を持ち、河川による舟運などが盛んであったと仮定するのであれば、似たような形態の料理を“はっとう”と呼ぶ慣習が共有されている可能性が高い。

3.3 県北地域における特徴

県北地域においては“はっとう”を“そば”や“うどん”など、他の麺類の総称とみなす傾向が強かった。例えば二戸市在住の回答者は「“そばはっとう”は手打ち蕎麦、“麦ばっとう”は手打ちうどんのことで、呼び方が違うだけ」とのコメントをしている。その他にも二戸市在住の回答者からは「うどん状のもの全般を“はっとう”と呼ぶと理解していた」「普通の蕎麦」「この辺では蕎麦のことを“はっとう”といいます」「麺類全般」という回答が得られた。

このことは、畦地（2015）が作業仮説とする「小麦麺は古典的には加塩率の低い“ホウトウ類”の呼称で呼ばれていたが、近世に入り加塩率の高い“ウドン類”に取って代わられた」という考えと符合する。二戸市を中心とした岩手県北地域では、麺類全体を“はっとう（う）”（ホウトウ類）と称する、古典的な呼称が残っているということではないだろうか。

二戸市は岩手県の最北端部にあたり、青森県との県境に位置している。しかし、明治維新以前は両地域とも盛岡南部藩領であり、地名（二戸、三戸、八戸等）が示す通り、地域は現在の県境を越えて一体のものであった。そのため、青森県側にも同様の“はっとう”呼称の使用が存在するかどうか、調査を行う必要があるだろう。

一方で、県北地域には短冊状の“はっとう”も存在する。これは、本研究の端緒となった（畦地、2011）岩泉町における“かけばっとう”のように、小麦（あるいは蕎麦）生地を練って伸ばした後に、線状に切るのではなく、四角形あるいは三角形に切るものである。その後の調理は、茹でた後にニンニク味噌につけるという“かけばっとう”そのままのものもある一方で、具沢山の汁に投入するという“ひつつみ”的な食べ方も見られた。

3.4 沿岸地域における特徴

岩手県沿岸地域は南北およそ 150km に渡り、一貫した文化的背景が維持されることは難しいように思われる。しかし“あずきばっとう”の存在については、最北端の洋野町から最南端の陸前高田市まで、全ての自治体在住者が言及している。また“あずきばっとう”について言及した回答者は分析対象者 333 名中 67 名（20.1%）だったが、そのうちの 40 名（59.7%）が沿岸部在住または出身者だった。沿岸部出身者以外は“あずきばっとう”を「テレビで見た」「自分は食べない」「宮古市の郷土食だと聞いたことがある」などと、知識として知っているに留まる場合が多かった。

“あずきばっとう”は現在、主に宮古市の名物として存在している。市内の市場やスーパーでは、ビニールにパウチされた“あ（ん）ずきばっとう（う）”が販売されており、道の駅等でも土産物として宣伝されている。さらに市内飲食店でも、気軽に食べることができる。しかし、今回の分析の結果“あずきばっとう”は宮古市に限る名物ではなく、沿岸地域全般の郷土食として存在するということが判明した。「普段食ではなく珍しいモノで、今夜は“はっとう”だと言われると楽しみだった（宮古市）」「8月7日に仏壇にお供えする（山田町）」というハレ食だったという証言と、日常的に昼食や間食として食べていたというコメントが得られている。“あずきばっとう”が甘味かつ（一般的に）調理に手間のかかる線麺であることから、元々はハレ食だったところが、時代が下るにつれて日常食（さらには中食やファストフード）となったということなのであろう。

この地域の“はっとう”の調理法として特徴的なものに、くるみに和えて食べるというものが見られた。岩泉町では美味しいことを「くるみ味がする」と言うという説があり[1]、町の甘味商品（「くるみ羊羹」）[2]や、正月に「くるみ雑煮」[3]を食べる習慣となって残っている。甘味・旨味

が、山林の多い地域性と密接に関連して発達し、現在に残っているという好例だろう。

3.5 知識としての“はっとう”

本論文における分析は、問 1-1. で「“はっとう”を知っている」と回答した者に限定した。一方で、その中には岩手県在住者でありながら、マスメディアや人から聞いた話、県内観光や飲食店などで見たなど、知識として「知っている」者が多く含まれていた。問 1-2. の回答内容を分析し、「知らない」や「なんとなく」も含めて実際の食経験がないと推測される者を抽出したところ、84名（分析対象者の25.2%）となった。

出身地の影響を考察すると、当然のことながら県外出身者については食経験がない場合が多いが、逆に岩手県内で婚姻等により家族を持った回答者の一定割合については食経験が見られた（例えば「妻の実家でごちそうになった」や「嫁いできて姑に作り方を教わった」など）。

県外出身者を除外した回答傾向の地域差の分析を行うと、盛岡地域における「知識としてだけ“はっとう”を知っている」者の割合が多い。特に盛岡市、奥州市、北上市の出身者かつ在住者において、その傾向は強かった。また、盛岡市に隣接する紫波町、滝沢市、八幡平市においても、この傾向は見られた。この傾向は、畦地（2015）における“はっとう”の認知度分布にも一致する。

この傾向は、盛岡市と北上市の中間に当たる花巻市については特に強くなかったために断定はできないが、“はっとう”はそもそも盛岡地域（北上川中流域）においては伝統食として食べられていなかったのではないだろうか。盛岡市は県都であるために、盛岡市出身・在住者の中で「子供の頃に親が“はっとう”を作ってくれた」と回答した者については、その親が県内他地域の出身であり、転入してきた可能性が高い。

4. 総合論議

本論文に至る一連の研究においては、岩泉町の“かけぼつと”に着想を得たことにより（畦地, 2011），“はっとう”が岩手県全体に共通する料理であるという仮定を自明のものとして研究を進めてきた。しかし、本論文による分析の結果、少なくとも県内を4分する地域差があることが明らかになった。

一関市においては“はっとう”は“ひつつみ”や“すいとん”と同様の調理をする摘み入れ状の麺であり、調理法は旧伊達藩を地域単位として県境を越えたつながりを持つ可能性が明らかになった。県北では、麺類一般を“はっとう”と呼ぶという回答が多く、青森県側の旧南部藩地域とのつながりも考察する必要がある。沿岸部においては“あずきぼつと”を食べる習慣が広汎に残っており、ハレ食だった名残を残している。盛岡地区では“はっとう”という概念がない可能性が示された。

盛岡地区における“はっとう”概念のゆらぎについては、今後の調査の困難さを示している。本調査では、調査対象者の出身地までは考慮したが、もし調査対象者の親が他地域から転入してきた者で、他地域の“はっとう”調理法を伝えているとするならば、実際に盛岡地区ではどのような“はっとう”が食べられていたのか（あるいは存在していなかったのか）を検証することは難しい。都市部における、このような調査の困難さを考慮すると「そもそも“はっとう”は、どの地域の料理だったのか」「どのように伝播・分布していたのか」という問いそのものが成立しないという可能性も考えられる。これは、作業仮説自体が検証不能であることを意味する。

一方で、地域住民の麺類カテゴリーの心的布置を分析することは興味深い。主に対人イメージの測定に用いられる手法として、一対比較法による距離行列のデータを2相3元の空間に展開するという方法が知られている(畦地, 1993)。もし“はっとう”“ひつつみ”などの地域に特徴的とされる概念と“うどん”“すいとん”“そば”などの概念の距離と関係性が判明し、なおかつその地域差が表されるとするならば、「3-1. “はっとう”の別呼称」で述べたとおり、概念間の包含関係の違いから、その伝播過程が明らかになる可能性がある。

今後の調査の課題としては、対象地域を宮城県北部地域(旧伊達藩北部)と青森県東部地域(旧盛岡南部藩北部)に広げる必要が挙げられる。これは畦地(2015)に今後の研究課題として挙げたことだが、本論文における分析によって、さらに重要な事項となった。明治維新において盛岡南部藩は「朝敵」と見なされたために、旧藩領を分断する形で県が設置された。このことが、現在でも県の南北で文化に違いがある原因と目されている。本論文の分析においても、その傾向が明白に現れている。元々は「岩手県」を単位とした文化調査の側面があった研究であるが、今後は広く北東北に対象を拡大し、より正確な調査を行っていきたい。

本調査では、製法の知識を問う問1-4.の回答例として「幅広いうどんのような蕎麦の麺で、甘い小豆の汁粉の中に入れて食べる。蕎麦粉の代わりに小麦粉を使うこともある」という文章を用いた。これは強く“あずきぱっと”を連想させるものであり、回答にも「例と同じ」とする者があり、誘導が行われた可能性が高い。にもかかわらず、地域によって多様な回答が為されていることから、回答者の誠実度は全般的に高く、回答内容には一定の信頼性があると考えられる。

“あずきぱっと”については、全国に残るハレ食としての汁粉うどんの後裔であると捉えることもできる。これについては今後、別系統の研究として、調査を進めていくことを考えている。

引用文献

- 畦地真太郎 (2015) 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, うどん道, 12, 30-48.
- 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) かけぱっとはほうとうか?—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, 東京.
- 畦地真太郎 (1993) 対人認知の構造分析, 平成4年度大阪大学人間科学部卒業論文. (非公刊)
- 古沢典夫 (1984) 県北の食; ひえ、あわ、そば、大豆を多彩に生かす. In: 聞き書 岩手の食事, pp. 113-119, (社)農山漁村文化協会, 東京.

参考 Web サイト

- [1] 「くるみ味がする (2011年8月27日)」, 今日の田舎 (岩泉産業開発公社), <http://kyounoinak.exblog.jp/16180240/>
- [2] 「志たあめや」, 岩手県観光ポータルサイトいわての旅, <http://www.iwatetabi.jp/spot/detail/03483/1840.html>
- [3] 「岩泉流のお正月「お雑煮くるみ餅」の準備。(2014年12月14日)」, 今日の田舎 (岩泉産業開発公社), <http://kyounoinak.exblog.jp/23876951/>

付録

本論文で使用した質問項目（全項目は畦地（2015）参照）

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。

今昔、うちな一すば（沖縄そば）随想

三宅 耕三（沖縄女子短期大学）

はじめに

「ひと昔前まで」とか、「十年ひと昔」との言葉あり。手元に2005年（昔）と2013年（今）発刊の「沖縄そば店」を紹介した書籍（雑誌）があります。本随想は、両書籍のデータを拝借し筆者なりに概括したものです。はじめに、昔（2005年）の沖縄そばの麺、出汁（スープ）、具材等を紹介し、その傾向をまとめました。そして、今（2013年・・＜今＞には2年早すぎですが、研究論文ではなく断片的感想なのでお許しを・・）の沖縄そばの麺と出汁のデータを取り出し、昔と今を比較した上に、筆者の思いを加えました。

振り返れば、筆者が沖縄女子短期大学の教壇に初めて立ったのは2002年8月5日（平成14年）、今年（2016年3月）は15年目の記念すべき講義となりました。

初講義から約1年後、2003年6月14日丸亀市内のホテルで武林正樹氏（現・学会副会長）・森貞俊二氏（現・学会副会長）・上田喜博氏（現・学会長代理）・佃昌道氏（現・学会長）等多くの先生方のご支援によって「日本うどん学会」が誕生し、今日に至っています。今になって思えば、この数年間は筆者の人生で最も多忙な充実した歳月であったような気がしています。その理由の一つは非常勤講師への就任でした。沖縄女子短期大学だけでなく、豊田市（愛知県）A大学、岡山市T短大、北九州市K短大、福岡市F大学等からお声をかけていただきました。幸運にも名古屋、福岡、沖縄には超有名な「麺」があり、講義に出向く度にその土地の「郷土麺（通称・ご当地麺）」を昼食もしくは夕食としていただきました。なかでも、味噌煮込みうどん、きしめん、博多うどん・ラーメン、沖縄そばとの「対麺」は後のうどん学会運営に少なからず影響を与えました。うどん学会設立の動機は当時ブームの渦中にあった「さぬきうどん」をもう少し深く勉強してみたい、ただそれだけの思いから仲間たちと一緒に学会を立ち上げましたが、「賛同者はあるのか」との一抹の不安もありました。ところが、学会設立の記事を一部のマスメディアが取り上げると、それはもう大変でした。「うどん学会」設立がこれほどまでに世間の耳目を集めるとは、予想外でした。マスメディアからの取材攻勢とうどん関係者からのご質問等それは筆舌し難く、超多忙な日常生活になりましたが、麺類に興味を持ち始めた筆者にとって嬉しい悲鳴の連続でした。

沖縄そばとの出会い

そろそろ本題に戻ろうと思う。筆者が「沖縄そば」を初めて食したのは昭和50年代の終わりごろだったと思うが記憶はありません。沖縄の地を初めて訪れたのは「上戸学園女子短期大学」時代です。当時上司だった上戸文洋氏（現・日本うどん学会副会長）から命を受け、沖縄本島、石垣島、宮古島の高校訪問（学生募集）を一人で一週間ほど担当したことがあります（当時、那覇空港～宮古島・石垣島への往来は「南西航空」のプロペラ機（?）でしたが、現在はANA・JAL等の大手航空会社も競って就航）。その際、宮古島か石垣島のどちらかの島で「沖縄そば」

を食べたであろうと思うのですが、その記憶は一切ありません（とは言え、石垣島でパインジュースを飲んだことは、どうしてか、鮮明に記憶しています）。次に、食べる機会があるとすれば、沖縄女子短期大学での初めての集中講義の期間中（2002年8月）と思うのですが、なぜか、この時のこともまったく憶えておりません。この原稿を執筆しながら人間（自分）の記憶の不確かさをつくづくと感じています。

はっきりと憶えているのは、「日本うどん学会」設立の2カ月後（2003年8月）に訪問した2回目の集中講義の時でした。国際通りのお店で「沖縄そば」を意識していただいたことを在り在りと憶えています。そして、同時にブームの渦中にあった「さぬきうどん」も「はなまる国際通り店」でいただきました。これもまた、至極美味しいものでした。

このようにみえてみると、「さぬきうどん」も「沖縄そば」も筆者の中では21世紀初頭に受胎し、胎動を始めたと言えます。ここから始まった私なりの麺紀行の15年間、二つの麺の息吹を紡いできたつもりでした。事実、「うどん」に関する研究内容は、日本うどん学会誌、日本消費経済学会大会、本務校である香川短期大学の紀要等でいくつか発表してきました。

それに対し、「沖縄そば」については専らグルメとしての価値に重きをおいていたように思います。研究らしきことと言えば、うどん学会創設後、沖縄における若者の麺意識（沖縄そば・さぬきうどん・博多ラーメン）についてのアンケートを数年間継続して調査をしたことがあります（本調査は沖縄女子短期大学総合ビジネス学科の学生の協力を得て実施）。その記録は、日本うどん学会誌・創刊号「異文化からみた郷土麺の認知行動について、那覇・博多・讃岐の若者アンケート報告」、第2号「麺市場調査Ⅲ 若者の麺類消費にみる麺市場の動向」、第4号「“さぬきの夢2000”のブランド力についての一考察」に掲載されていますのでご覧ください。

本稿はオリジナルデータでもないので研究論文としての発表は諦め、既存のデータを参考にし、筆者の主観を取り入れた「随想」として筆をとっている次第です。

手元に「今、旨い沖縄そば店114」（発行・発売 株式会社榎出版社 2005年）があります。この著書は10年前に沖縄女子短期大学福里芝人先生（現教授）からプレゼントされたものです。筆者にとって「愛読書」と言えば、愛読書の部類に入る一冊です。沖縄そばの写真はとても美しく、内容も分かりやすい表現ですが、この書物を研究に利用しようと思ったことはありませんでした。とは言え、何か雑感をまとめるとすれば、身近にあるこの書物を参考にする他はないとの思いが擡げてきました。

そこで、この書物を開くと、掲載されている114店の内訳は豊里実令氏（そばジョーグー）の推薦10店、有名そば店の店主推薦5店、残り99店は編集部推薦（？）と思われます。この中から、データが不足している4店は除き110店を本随想の対象としました。

データ項目は次の通りです。

＊お店のセールスポイントを表現するキャッチフレーズで区分（2005年の単年）

＊麺の種類で区分（2005年と2013年の両年）

＊出汁（スープ）材料で区分（2005年と2013年の両年） 3項目の簡約な分析です。

沖縄そばとは

まず初めに、「沖縄そば」とは何かを、「沖縄そばの生麺協同組合」の本場沖縄そばの定義（基準・標準化・ベンチマーク）でみることにします。

<本場沖縄そばの定義>

(どれか1つが欠けても沖縄そばとは呼べない)

- 1、沖縄県内で製造されたもの
- 2、手打ち（風）のもの
- 3、原料小麦粉 タンパク質 11%以上 灰分 0.42%以下
- 4、加水量 小麦粉重量に対し 34%以上～36%以下
- 5、鹹水（かんすい） ボーメ 2度～4度
- 6、食塩 ボーメ 5度～10度
- 7、熟成時間 30分以内
- 8、めん線 めんの厚さ 1.5～1.7 ミリ 切葉番手 薄刃 10番～12番
- 9、手もみ 裁断されためん線は、ゆでる前に必ず手もみ（工程）を行う
- 10、ゆで水の PH8～9
- 11、ゆで時間 約 2分以内で十分可食状態であること
- 12、仕上げ 油処理してあること

*ボーメ

比重の実用単位の一つ、ボーメ度とは比重計の示度です。

*PH

PH は酸性からアルカリ性の間に 0～14 のメモリをつけて、酸・アルカリの度合いをその目盛りの数字で表すもので、PH7 を中性とし、それ未満を酸性、それより大きければアルカリ性としています。

*切葉の番手

線切りもロールで行い、切刃番手（薄刃 10番～12番を基本とする）にて切り出された麺線は、各製麺所の規格によって切断します。切刃の番手の数字は、幅 30 mmの間で切り出せる麺線の本数を表しています。標準的な沖縄そばの場合、麺の厚さ 1.5～1.7 mm、麺の幅 2～4 mmが主流になっています。

「12項目をすべて満たす」との条件がありますが、(2)の手打ち（風）のもの、(9)の必ず手もみをおこなうことは科学的・客観的条件とは言い難い面もあります。それはそれとして沖縄そばの条件は 12項目が表示されていますが、これらは麺のみの条件であり、他の構成食材については何の基準も見当たりません。とは言え、統一したイメージ（ブランド化）の麺類を提供するために「麺」の標準化は欠かすことのできない作業の一つです。この点については「さぬきうどん」の基準も類似していますが、さぬきうどんの名称を使用する場合特に制限はありません。ただし、生めん類において名産・名物・本場・特産等を表示する場合のみ公正競争の立場から以下のような規制があります。香川県内で製造されたもの、手打ち・手打式（風）のもの、加水量は小麦粉重量に対し 40%以上、食塩は小麦粉重量に対し 3%以上、熟成時間は 2時間以上、ゆでる場合はゆで時間約 15分間で十分アルファ化されていることが基準です。沖縄そば同様「麺」のみの標準化となっています。

*アルファ化

ご飯やうどんに含まれるでんぷんに水を加え加熱することで糊状に変化すること。アルファ化することによって食べて美味しくまた消化の良いものになることです。

次に、沖縄そばの主たる構成食材は下記の6項目が一般的ですが、昨今は紅しょうが、かまぼこ等がトッピングされていない「沖縄そば」もみられます。

<沖縄そばの主たる構成食材>

- 1、麺
- 2、出汁（スープ）
- 3、三枚肉
- 4、かまぼこ
- 5、島ねぎ
- 6、紅しょうが

次に、雑誌に掲載された名店紹介のキャッチコピー（豊里実令氏、推薦した店主、編集部か、誰が作成したのか不明）からみた「沖縄そば」110店のセールスポイント（2005年の単年）を下記の六つのカテゴリーに分類しました。各グループ名は筆者が命名区分しました。

強調する区分名

- ① 麺グループ
- ② 出汁（スープ）グループ
- ③ 具材グループ
- ④ 調和（二つの組み合わせ）グループ
- ⑤ 技術（テクニック）グループ
- ⑥ その他グループ

「麺」をセールスポイントにしたキャッチフレーズの店を集めました。

① 麺・21店舗

- 1、そば一筋にこだわった中部の個性派店・・・・・・・・・・（中平麺）
- 2、噛んだ時の弾力が違う本格派の手打ち麺・・・・・・・・・・（手打ち細麺・手打ち太麺）
- 3、丹精込めて作られた太めの手打ち麺・・・・・・・・・・（手打ち太麺）
- 4、モチっとした麺の触感を堪能する・・・・・・・・・・（自家製中平麺）
- 5、木灰（もっかい）手打ちのあっさり系そば・・・・・・・・・・（手打ち中太麺）
- 6、1日30食限定の卵入りの手打ち麺・・・・・・・・・・（中太麺）
- 7、木灰（もっかい）を使った自家製麺の食感を楽しむ・・（自家製中細麺）
- 8、石垣直送の麺で楽しむ八重山の味・・・・・・・・・・（丸細麺）
- 9、独自の研究を重ねたコシのある麺が自慢・・・・・・・・・・（自家製平麺）
- 10、歯ごたえのいい昔懐かしい自家製手打ち麺・・・・・・・・・・（手打ち中太麺）
- 11、地元にも愛好者も多い手打ちの縮れ麺・・・・・・・・・・（手打ち中細麺）
- 12、昔ながらの木灰の手打ち麺が人気・・・・・・・・・・（手打ち中細麺）
- 13、ドラゴンフルーツを使った、ピンク色の麺が特徴・・・・（縮れ太麺）
- 14、モズクが練りこまれた自家製麺が魅力・・・・・・・・・・（縮れ太麺）
- 15、体に優しい、昔ながらの木灰そば・・・・・・・・・・（手打ち麺）
- 16、月桃粉を練りこんだ、ヘルシーな麺・・・・・・・・・・（太丸麺）

- 17、ナマコを練りこんだ、個性派の健康麺・・・・・・・・・・（自家製麺）
- 18、手打ち麺が味わえる庶民的なそば屋・・・・・・・・・・（手打ち平細麺）
- 19、自家製麺のそばと各種泡盛を堪能する・・・・・・・・・・（自家製中太麺）
- 20、地元で採れた“モズク”づくし・・・・・・・・・・（自家製もずく麺）
- 21、豆腐を練りこんだ手打ちの太麺・・・・・・・・・・（手打ち太麺）

これら 21 の内、筆者のお気に入りのコピーは「4」です。

＊木灰（もっかい）

沖縄そばは麺の粘性を出し、弾力を強くするため等に小麦粉を鹹水（かんすい）で練る方法が伝統的です。麺が黄色くなり、特有の匂いを出すのも鹹水の特徴です。もともとガジュマル等の木やサトウキビ粕を燃やし、その灰をつけた水の上澄みで小麦粉を練っていました。この方法が本来の「木灰」の手打ち沖縄そばと言えるものですが、現在は灰汁を使用せず、科学的に合成した鹹水を使用する店も少なくありません。

＊ドラゴンフルーツ

英語名は「ピタヤ」、沖縄では鮮やかな赤色である果皮が竜の鱗のようにも見えることから「ドラゴンフルーツ」と呼ばれています。果肉は白色、黄色もしくは赤いゼリー状で甘味と酸味をもち、キウイフルーツのような食感です。サボテン科の一種で、夏の暑い時期に収穫します。

＊月桃粉

月桃は亜熱帯地域に分布するショウガ科の植物です。ポリフェノールを多く含み独特の匂いを持ち、殺菌作用が強い。これを粉にしたものが「月桃粉（サンニン粉）」でお菓子等に混ぜ使用。種子はカレー等の香辛料に使用されています。

南大東島で自生する月桃は沖縄本島のものより葉も茎も長く、香りも強いと言われています。

集計と若干の分析

参考にした 110 店舗の麺の種類を分類すると、32 種類に細目されています。最も多い種類が「中細麺」で 29 店舗（26.4%）が使用しています。次いで、「細麺」が 20 店舗（18.2%）です。沖縄そば専門店の半数近くが「中細麺」「細麺」のどちらかを使用しています。確率的には沖縄そば専門店を 2 軒回れば「中細麺」か「細麺」のどちらかに出くわすことになるかもしれません。次に、「平麺」「中太麺」（両麺とも 7 店舗で提供）が同数とともに 6.4% で使用され、次いで、「平細麺」が 5 店舗（4.5%）と続いています。このように「中細麺」「細麺」「平麺」「中太麺」「平細麺」の五つの麺の種類で 61.9% と、全体の 2/3 近くを占めています。このうち、「平麺」「中太麺」の計 14 店舗を除くと、54 店舗（49.1%）が「細い麺」を提供しています。次いで、「中麺」を 4 店が提供し、「中平麺」「手打ち中細麺」「手打ち中太麺」が 3 店舗、「手打ち太麺」「縮れ太麺」「自家製中太麺」「手打ち平太麺」「手打ち中太麺」「丸細麺」「手打ち麺」は各麺とも 2 店舗で提供されています。

最後に、1 店舗のみで使用されている麺を挙げると、「縮れ細麺」（細縮れ麺の店あり）「細平麺」「手打ち細麺」「手打ち中細麺」「自家製中平麺」「平中細麺」「自家製平麺」「丸太麺」（太丸麺の店あり）「自家製麺」「太平麺」（平太麺の店あり）「自家製中太麺」「自家製もずく麺」「太麺」「自家製平細麺」と多種多様です。本稿は雑感文として発表していますので麺の種類（外形）

を表す名称の具体的数値化とデータの図表示はしておりません。

次に、それほど多くはないが、「手打ち麺」「自家製麺」を標榜（セールスポイント）している店舗もあります。「手打ち麺」の表示は14店舗、「自家製麺」8店舗であり（両麺で20%）、麺の種類は「中細麺」（手打ち）に若干の集中性はみられるが、その他はバラツキがあり、特徴はみられません。うどんの場合、ほんまもの「手打ち」とは手ゴネ、鍛え、延ばし、切りなどの工程を熟練作業でこなし、麺生地にストレスを与えず目的の厚さに延ばし包丁切りすることであり、最高の品質の象徴と言われています。「自家製麺」を「手打ち」とみるか、「機械打ち」とみるか、即断はできませんが、沖縄そばの定義からみれば「機械」を使用した自家製麺といえます。約300軒の沖縄そば店の大半が、本島、離島合わせて20余の製麺所（平成27年現在）から「麺」を仕入れていると言われています。ただ、「麺を強調したコピーの店」の手打ち・自家製の割合は71.4%（21店舗中）と高率になっています。

このようにみると、沖縄そばの場合、「手打ち」と言うキャッチフレーズ（セールスポイント）が、さぬきうどんのように「商い」に有利に働いているようには思えませんが、麺の旨さを打ち出したい経営者は手打ち・自家製を意識しているように感じます。

次に、出汁（スープ）をセールスポイントにしたキャッチフレーズの店を集めました。

②出汁（スープ）・11店舗

- 1、ラードに閉じこまれたスープの旨みが絶品・・・・・・・・・・（トンコツ、カツオ）
- 2、馬肉パワーで滋養強壮、個性派だしのスープを味わう・・・・（馬肉、みそ）
- 3、ジャズを聴きながらいただくあっさりスープのそば・・・・・・・・（トンコツ、カツオ）
- 4、長時間かけて作られた絶品のスープ・・・・・・・・（トンコツ、カツオ、鶏ガラ、イリコ、ニンジン
タマネギ等の野菜）
- 5、和食の技が生きる味わい深いスープ・・・・・・・・・・・・・・・・（トンコツ、カツオ）
- 6、長時間かけて取ったまろやかなダシが魅力・・・・・・・・・・・・（カツオ、鶏ガラ）
- 7、高級素材をふんだんに使ったこだわりのスープが美味・（トンコツ、鶏ガラ、赤肉、
高級海産物、野菜等）
- 8、本部産のカツオを使ったダシが魅力・・・・（トンコツ、カツオ、三枚肉ブロック等）
- 9、多くのファンをもつやかん入りあっさりスープ・・（トンコツ、カツオ、コンブ）
- 10、こだわりのそばはシンプルなカツオベース・・・・・・・・・・（トンコツ、カツオ）
- 11、あっさり系のトンコツスープにリピーターも多い・・・・（トンコツ、カツオ）

これら11の内、筆者のお気に入りのコピーは「1」です。

出汁（スープ）の材料

出汁（スープ）の原材料組み合わせは「カツオ」のみが1種類（1店舗）あるが、他の31種類は二つ以上の原材料の組み合わせ（ブレンド）になっています。出汁の原材料からみると、総計32種類に分別できます。

110店舗において、出汁の組み合わせ（材料）で最も多いのは「トンコツ」「カツオ」の組み合わせが35店舗で31.8%を占めています。次いで、「トンコツ」「カツオ」「鶏ガラ」の組み合わせが22店舗（20.0%）で2位に位置しています。続いて3位には「トンコツ」

「カツオ」「鶏ガラ」に「コンブ」を加えた4点素材の組み合わせが10店舗（9.0%）で提供し

ています。ここまでの組み合わせで全体の60%を超えています。続いて、「トンコツなど」と出汁の素材が明確でない表現の店舗が6店(5.5%)ありました。5位は「トンコツ」「カツオ」「コンブ」の組み合わせが5店舗あり、6位には「カツオ」のみが4店舗あります。土地柄からみると、「トンコツ、カツオ、コンブ」の組み合わせは沖縄そばの出汁の王道(オーソドックス)のような気がしますが、そうでないのが不思議です。続いて「トンコツ」と「野菜」、「カツオ」と「鶏ガラ」、「トンコツ」と「カツオ」と「野菜」の組み合わせが各2店舗あります。2つ以上の材料を組み合わせた出汁は計31種類作られています。

出汁の原材料がこれほどバラエティに富んでいる麺料理は今様のラーメンとほぼ同じです。「沖縄そば」の発祥源が「中華そば」と仮定するなら当然の帰結ではないでしょうか。

以下は1店舗だけが提供している出汁の材料の組み合わせです。(22店舗)

「トンコツ、鶏ガラ」「トンコツ、牛骨、カツオ」「トンコツ、鶏ガラ、カツオ、三枚肉」
「トンコツ、カツオ、コンブ、煮干し(イリコ)」「トンコツ、カツオ、鶏ガラ、野菜等」
「カツオ、テビチ」「ロース、カツオ」「アグー(在来種の黒豚)、トンコツ」「カツオ、コンブ、さば節」「カツオ、トンコツ、テビチ」「ペペロンチーノのたれ」「豚のロース、ソーキ、カツオ」「トンコツ、鶏ガラ、カツオ、野菜」「カツオ、鶏ガラ、コンブ、イリコ」「トンコツ、カツオ、コンブ、ソーキ肉」「カツオ、豚の赤肉」「馬肉、みそ」「トンコツ、カツオ、鶏ガラ、ジャコ」「トンコツ、カツオ、鶏ガラ、サバ干、イリコ、野菜」「トンコツ、鶏ガラ赤肉、野菜、高級海産物」「トンコツ、カツオ、三枚肉ブロック」「トンコツ、カツオ、鶏ガラ、コンブ、ネギ」の以上です。

出汁の原材料については、上位10位までの組み合わせとほとんど変わらないと思われる店もありますが、出典(参考資料)通り別物として引用、また、原材料の並べ順も出典通りとしています。

麺の種類と出汁の種類はどちらも32種類に分別されています。さらに、麺(3位まで57.4%)、出汁(3位まで59.8%)とも上位3種類が全体の約60%を占めています。このほぼ一致したデータをどうみるか、科学的とは言えないまでも「沖縄そば」の概要を把握する一つの資料になると考えられます。

次に、具材をセールスポイントにしたキャッチフレーズの店を集めました。

③具材・20店舗

- 1、テビチ嫌いも虜にする技ありのそば・・・(平麺・トンコツ、カツオ)
- 2、ボリュームたっぷりの牛肉そばが人気・・・(中平麺・トンコツ等)
- 3、フーチバーがついてくる小さなそば屋さん・・・(平麺・トンコツ、カツオ)
- 4、手ごろな値段で本格ソーキも味わえる・・・(中細麺・トンコツ、カツオ)
- 5、ガーリックの利いた南米仕込みのチキンが人気・・・(中細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ)
- 6、しっかりと煮込まれたボリュームあるテビチ・・・(中細麺・カツオ、テビチ)
- 7、具たくさんの一杯を平らげる・・・(平太麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ、コンブ)
- 8、野菜炒めたっぷりの麺メニューが人気・・・(丸太麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ、コンブ)
- 9、麺も見えない野菜てんこ盛りのそば・・・(平細麺・トンコツ、カツオ)
- 10、丼から溢れんばかりのボリュームのあるテビチ・・・(中細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ、

コンブ)

- 11、テビチだけでなく麺の量もすごい・・・(中太麺・トンコツ、野菜)
- 12、できたての豆腐を使った、健康そば・・・(中細麺・トンコツ、カツオ)
- 13、フーチバーそばが地元で人気・・・(細麺・トンコツ、カツオ)
- 14、広々とした店内で本格ソーキを味わう・・・(中太麺・トンコツ)
- 15、元祖ソーキそばをうたう北部の名店・・・(中太麺・トンコツ)
- 16、ソーキそば発祥店の本領を発揮・・・(中太麺・トンコツ)
- 17、ほのかな塩味がいいゆし豆腐そば・・・(細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ、コンブ)
- 18、とろけるような特大の三枚肉を味わう(細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ、コンブ)
- 19、丼を覆い尽くす三枚肉が魅力・・・(自家製平細麺・トンコツ、カツオ)
- 20、地元で捕れたシロイカを使用した人気メニュー・・・(太麺・トンコツ、カツオ)

これら 20 の内、筆者のお気に入りのコピーは「18」です。

*テビチ

豚足、コラーゲンをたっぷり含んでいます。

*ソーキ

豚のあばら骨のこと。軟骨や骨のついたばら肉を沖縄ではソーキと言います。沖縄そばの具材として初めて使用されたのは国際海洋博覧会(1975年)です。沖縄そばにとっては画期的なことでありました。それまでは豚肉一つに、かまぼこ二つが具材の基本スタイル。この後、沖縄そばには何をトッピングしても良いという概念が一般的になりました。

*三枚肉

皮付き豚バラ肉。皮、脂身、赤身が三層になっているのでこの名がついています。

*ゆし豆腐

豆乳ににがりを加えただけの、固まる手前の柔らかい状態の豆腐。沖縄では味噌汁、チャンプルー等の料理には欠かすことができません。このゆし豆腐を固くしたものが島豆腐と呼ばれています。

*フーチバー

キク科の多年草本で沖縄よもぎのこと。沖縄そばや山羊汁の臭み消し、天ぷら等に調理されます。

次に、二つ以上の組み合わせをセールスポイントにしている店舗を集めました。

④ 調和 (二つの組み合わせ)・7店舗

- 1、ゆし豆腐とそばの見事な調和・・・(細平麺・トンコツ、カツオ、コンブ、ソーキ肉)
- 2、スープと麺のバランスが絶妙、誰にでも愛される沖縄そば・・・(細麺・トンコツ、カツオ)
- 3、カツオダシのスープが細麺にほどよく絡む・・・(細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ、コンブ)
- 4、スープも具も選べるバラエティ豊かなそば・・・(中細麺・カツオベースのあっさり味、
トンコツベースのこってり味を選択)
- 5、あっさりスープに細めの麺が人気・・・(中細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ)
- 6、あっさりスープにたっぷり肉野菜・・・(細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ)
- 7、農場直営の烏骨鶏とそばを味わう・・・(中細麺・トンコツ、カツオ)

この区分では7店舗すべてが「細麺」「・・・細麺」のどちらかを打ち出しています。
これら7つの内、筆者のお気に入りのコピーは「1」です。

次に、店の職人さんの技術を売り物にしたキャッチフレーズの店を集めました。

⑤技術（テクニック）・5店舗

- 1、居酒屋さんが作った技の一杯・・・・・・・・・・（細麺・トンコツ、カツオ）
 - 2、大将の技が光る宮古そばの雄・・・・・・・・（細麺・トンコツ、カツオ、コンブ）
 - 3、那覇で味わう本格的な八重山の味・・・・（丸細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ）
 - 4、長年の研究が生んだ飽きのこないそば・・（中細麺）・トンコツ、カツオ、コンブ）
 - 5、ラーメン修行を積んだ主人の作る沖縄そば・（中細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ、コンブ）
- 前述の「調和」同様ここでも5店舗すべてが「細麺」「・・・細麺」のどちらかを打ち出しています。これら5つの内、筆者のお気に入りのコピーは「3」です。

次は、麺、出汁、具材、調和、技術の各項目に分類するのが難しかったキャッチフレーズを「その他」でまとめました。このジャンルに入るキャッチフレーズは46項目（41.8%）です。

⑥その他・46店舗

- 1、沖縄そばを代表する那覇の名店・・・・・・・・（手打ち中細麺・豚の赤肉、カツオ）
- 2、お米屋さんの沖縄そば店・・・・・・・・（細麺・トンコツ、カツオ）
- 3、昔ながらの沖縄を思わせる家庭料理店・・・・（中細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ）
- 4、そばの種類が多さは本島屈指・・・・（平中細麺・トンコツ味、カツオ味の選択）
- 5、住宅街に映えるカラフルな日除けが目印・・・・・・・・（細麺・トンコツ）
- 6、健康素材を使ったヘルシーメニューが魅力・（細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ、ジャコ）
- 7、市場の胃袋を支えるカウンターのそば屋さん（平麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ）
- 8、宮古島、平良市の味を本島で満喫する・・・・・・・・（細麺・カツオ、鶏ガラ）
- 9、家族連れでもくつろげる地域の大型店・・・・・・・・（中太麺・トンコツ、カツオ）
- 10、店主オリジナル、家庭で食べる沖縄そば・・・・（細麺・トンコツ、カツオ、コンブ）
- 11、懐かしく優しい味がクセになる・・・・・・・・（平細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ）
- 12、東シナ海を眺めながらそばを味わう・・（細麺・トンコツ、カツオ、トリ、コンブ）
- 13、店の前にあるがじゅまるの木が目印・・・・・・・・（細麺・トンコツ、カツオ）
- 14、ジュースがサービスで付く、青年会御用達の店・・・・（中細麺・トンコツ、カツオ）
- 15、塩分、脂肪控えめの健康そばが人気・・・・・・・・（中細麺・トンコツ、カツオ）
- 16、ガソリンスタンドに隣接した地元の人気店・・（中麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ）
- 17、趣のあるレトロ調の店内が懐かしい・・・・・・・・（中細麺・トンコツ、カツオ）
- 18、家庭的な味が魅力の昔ながらの食堂・・・・（中麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ）
- 19、ヘルシー志向の女性客にも人気・・・・・・・・（中細麺・トンコツ、カツオ、牛骨）
- 20、ドライブスルーで沖縄そばが買える店・・・・・・・・（中細麺・トンコツ）
- 21、創業約半世紀の中部の老舗店・・・・・・・・（手打ち中細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ、三枚肉）

- 22、ブラジル帰りの先代が開いたそば屋・・・(中細麺・トンコツ、カツオ、コンブ、煮干し等)
- 23、姉妹3人が切り盛りする観光客にも人気の店・・・(中細麺・トンコツ、カツオ鶏ガラ、
野菜類)
- 24、とにかく量が多い！港近くの人気食堂・・・(中麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ)
- 25、厳選素材を使った、こだわりのそば・・・(縮れ細麺・トンコツ、カツオ、コンブ)
- 26、かつての大衆食堂の風情を今に伝える・・・(細麺・トンコツ、カツオ、テビチ等)
- 27、店内のレトロなムードに浸りたい・・・・・・・・・・(平麺・トンコツ、カツオ)
- 28、赤瓦屋根の建物に郷愁を感じる・・・・・・・・(中細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ等)
- 29、学生の胃袋を満たす街中の食堂・・・・・・・・(太平麺・カツオ、トンコツ)
- 30、休み知らずのカウンター席のそば店・・・・・・・・(平麺・カツオ)
- 31、オフィス街にある屋台風のそば店・・・・・・・・(中細麺・トンコツ、カツオ)
- 32、会社帰りのサラリーマンご用達のそば屋・・・・・・・・(細麺・トンコツ、カツオ)
- 33、親子3代のファンもいる歴史ある名店・・・・・・・・(中細麺・トンコツ)
- 34、開業時から値段を変えない庶民の味方・・・・・・・・(細麺・トンコツ、カツオ)
- 35、伝統的な沖縄の味をセットで提供・・・・・・・・(中太麺・カツオ)
- 36、週末の民謡ライブは飛び入り参加もあり・・・(自家製中細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ)
- 37、島唄ポップスと食事が楽しめる店・・・(平麺・ペペロンチーノのたれ)

沖縄そばのペペロンチーノ<パスタ>

- 38、沖縄そばを味わった後に泡盛を楽しむ・(手打ち麺・カツオ、豚のロース、ソーキ)
- 39、そばとおでんと焼き鳥をつまみに・・・・・・・・(中細麺・トンコツ、カツオ)
- 40、南部の海沿いにあるくつろぎの空間・・・・・・・・(細麺・トンコツ、カツオ、野菜)
- 41、古い民家でそばとお茶を楽しむ・・・・・・・・(細縮れ麺・トンコツ、カツオ)
- 42、ボリュームたっぷりのセットメニュー・・・(中平麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ)
- 43、エビ天巻きがセットの変わり種・・・(中細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ、野菜、イワシ)
- 44、体に優しい野菜とハーブのセット・・・(中細麺・トンコツ、カツオ、コンブ)
- 45、昔ながらの食堂の限定メニュー・・・(平太麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ、コンブ)
- 46、往年のロックの匂いが漂うカフェ・・・・・・・・(細麺・トンコツ、カツオ、鶏ガラ)

「その他」のカテゴリーに分類されたキャッチフレーズは一見バラバラのようにみえますが、見方を変えればそれだけ幅広く、奥の深い魅力を秘めた「麺料理」ともとれます。

これら46の内、筆者のお気に入りのコピーは「12」と「38」です。

以上、お店のキャッチフレーズからみた、セールスポイントは「麺」を強調する店が最も多く21店舗(19.1%)、次いで、具材を目玉にしているところが20店舗(18.2%)、そのあと出汁が11店舗(10.0%)、調和7店舗(6.4%)、技術5店舗(4.5%)の順になっています。

これらのキャッチフレーズはお店側からの訴求ポイントではなく、沖縄そばに詳しい人たち(そばジョーグー)の見立てかもしれません。また、編集方針に合わせた恣意的なキャッチフレーズがつけられていることも一面事実でしょうが、他面からみると正鵠を得たキャッチコピーとの見方もできるでしょう。その他46店舗のなかにも「麺」に入るキャッチフレーズに近いものもいくつかありますが、今回は筆者の独断で区分けをしました。

*ジューシ (Juicy)

炊き込みご飯のこと。ニンジン、豚肉、かまぼこ、シイタケ、コンブ等が入り、最後にフーチバー、ネギを入れ仕上げる。沖縄そばのサブメニューです。

*泡盛 (あわもり)

タイ米を使用し、黒麹菌用いる沖縄産の蒸留酒である。アルコール度は高く、独特の芳香、風味をもっています。

*コーレーグス・・・この項目はキャチフレーズに出てきませんが、<番外編>として掲載。島唐辛子の泡盛漬けで沖縄の激辛調味料です。

一味違った味が楽しめるので、沖縄そばに少量加え、食する人も少なくない。

高麗古酒とも言われています。

*平良市 (ひららし)

沖縄県の宮古島にあった市。2005年の平成の大合併により宮古島市となる。人名の「平良」は沖縄県では9位(16500人)であり、そのうち約80%は「たいら」と読みます。

次に、あれから8年後(本音は10年後としたかったが資料なし)現在の沖縄そばの麺の種類と出汁(スープ)の傾向をみることにします。平川宗隆著「沖縄・アジア麺喰い紀行」(株式会社サン食品 2013年)から麺の種類と出汁(スープ)の組み合わせを抜き出し、8年前のデータと比較しました。サンプル数は24店と前回の約1/5です。

- | | |
|-------------------------------|-----------------|
| ① 丸麺 | トンコツ、カツオ |
| ② 丸みのある細麺 | トンコツ、カツオ、コンブ |
| ③ ストレートの細麺 | トンコツ、カツオ |
| ④ ストレートの細麺 | トンコツ、カツオ |
| ⑤ 細麺 | 鶏ガラ、カツオ、コンブ |
| ⑥ 太麺(自家製麺) | カツオ |
| ⑦ 中太麺 | トンコツ、カツオ |
| ⑧ 中太麺 | トンコツ、カツオ |
| ⑨ 平麺で中太麺 | カツオ、豚肉、魚介類 |
| ⑩ 丸みのある太麺 | トンコツ、カツオ |
| ⑪ 細麺、極太麺、極細麺、 手もみ縮れ麺から一つ選択 | トンコツ、鶏ガラ、カツオ |
| ⑫ 細麺 | トンコツ、カツオ |
| ⑬ ストレートの細麺 | トンコツ、鶏ガラ |
| ⑭ 中太でストレートな平麺 | トンコツ、鶏ガラ、カツオ |
| ⑮ 中太の平麺 | トンコツ、カツオ |
| ⑯ 中太のストレート麺 | やんばる島豚、鶏ガラ、カツオ |
| ⑰ やや幅の広い平麺 | トンコツ、カツオ |
| ⑱ 細麺、乱切り太麺、平麺から選択 | トンコツ、カツオのどちらか選択 |
| ⑲ やや太目の麺(モリンガそば) | カツオ、鶏ガラ |
| ⑳ 細麺(バジルそば) | カツオ、レモングラス |

- | | |
|----------------|------------------|
| ②① 中太麺 (アーサそば) | トンコツ、アーサ (アオサノリ) |
| ②② 太麺 | 地鶏、トンコツ、味噌 |
| ②③ 細丸麺 | トンコツ、鶏ガラ、カツオ、コンブ |
| ②④ 幅広麺 (モズクそば) | トンコツ、カツオ |

*モリンガ

インド、タイ、フィリピンなどに自生しているワサビ科の植物です。

*バジル

熱帯アジア原産のハーブで風味はシソに少し類似。イタリアではバジリコと呼ばれています。

*レモングラス

イネ科オガルカヤ属の多年草。料理の香り付けやティとして利用されています。

これら 24 店の麺の種類は「細麺」使用が 10 店 (41.7%) と最も多く、次いで「中太麺」が 7 店 (29.2%)、「太麺」が 4 店 (16.7%) と続き、「細麺」「中太麺」を合わせると 70%を超えています。

次に出汁 (スープ) をみると、「トンコツ、カツオ」の組み合わせが 10 店 (41.7%) を占め、「トンコツ、カツオ、鶏ガラ」が 3 店 (12.5%)、「トンコツ」のみが 2 店 (8.3%) と続いています。他の 9 店は各店のみの使用でバラツキが見られます。

昔と今

10 年前 (正確には 8 年前) のデータと今回のデータを比較すると、麺の場合、2005 年は「細麺、中細麺」で約 44%でした。2013 年の場合は「細麺」のみで約 42%であり、ほぼ同率です。このデータから推察しますと、沖縄そばの麺の種類はほとんど変わらず、「細い麺」が支持されていることがわかります。その理由は、細い麺の方が太い麺より出汁が絡みやすいとの考えからだろうか。いや「中太麺」の支持も根強いことからすれば、麺の種類は「出汁との絡みやすさ」がすべてでないことがわかります。この点は本島北部の超有名店「K 食堂」と那覇市国場の「S 店」の中太麺が立証しているように思います。

「沖縄そば」の歴史の中で、沖縄本島の中北部は、太目で固い「そば」が好まれ、那覇・南部地区は中型でややソフトな「そば」、宮古、八重山は細型、丸細の「そば」が好まれているなど、「沖縄そば」の中でも地域の特徴があると言われています。とするならば、昨今の「麺」の傾向は「宮古」「八重山諸島」が第一に好まれ、次に、「那覇」「南部地区」の麺が好まれているとみるべきでしょうが、「K 食堂・中太麺」等の人気が少し気にかかります。

同様に、出汁をみると、2005 年のデータでは「トンコツ、カツオ」の組み合わせが約 32%を占めています。10 年後のデータも同じ組み合わせが約 42%とトップです。次に、「トンコツ、カツオ、鶏ガラ」の組み合わせが約 20% (2005 年) と約 13% (2013 年) を占め、両年とも 2 位に位置しています。このように、出汁の組み合わせも麺同様、この 10 年間大きな変化がありません。スープの源はトンコツ、カツオの組み合わせであり、その上に鶏ガラを加えれば不動の最強コンビとして長年消費者に支持されていることがわかります。

おわりに

以上、「今、旨い沖縄そば店114」（柘出版社）、「沖縄・アジア麺喰い紀行」（平川宗隆著）等から引用したデータをもとに「沖縄そば（うちなーすば）」の随想を記してきました。

本稿に学術的価値はどこにもありませんが、筆者（沖縄女子短期大学客員教授として教鞭をとっているの）にとっては長時間かけて作成した思い出深い作品になりました。

これまで「沖縄そば」なんて食べたことがない、いや、言葉さえも知らない人が少しでも関心を示してくだされば、それで十分です。その応援があれば、「うちなーすば」は「沖縄そば」としていつの日か、その名を全国に届かす日も近いのではないだろうか。そうあって欲しいと切に願っています。

最後に、本雑感をまとめるに際し、正鵠を得たアドバイスをくださった森貞氏、沖縄そばとの最初の出会いをチャンスメイクしてくださった上戸氏、訪沖の都度「うちなーすば」の魅力や食べ方についての最新事情を教えてくださった福里氏、さらには、沖縄麺市場のホットな情報をタイムリーにインフォームしてくださった武林氏に心より感謝を申し上げます。

（了）平成28年3月31日・記

<参考文献>

沖縄スタイル編集部 「今、旨い沖縄そば店114」 柘出版社 2005年

平川宗隆著 「沖縄・アジア麺喰い紀行」 楽園計画（株・サン食品） 2013年

速水健朗著 「ラーメンと愛国」 講談社現代新書 2011年

柘出版社「トリコガイド沖縄2016」 柘出版社 2015年

三宅耕三・田中康博著「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—」
香川短期大学紀要第32号 2004年

三宅耕三・武林正樹・岡田雅樹著 「異文化からみた郷土麺の認知・行動について」
日本うどん学会誌「うどん道」創刊号 2005年

三宅耕三・森貞俊二・上田喜博・武林正樹・松井久美子著「麺市場調査Ⅲ 若者の麺類消費にみる麺市場の動向」日本うどん学会誌「うどん道」第2号 2006年

三宅耕三・森貞俊二・上田喜博・武林正樹・佃昌道著「さぬきの夢2000のブランド力についての一考察」日本うどん学会誌「うどん道」第4号 2007年

沖縄生麺協同組合

<http://www.oki-soba.jp/>

沖縄そばとは

http://www.ishigufu.jp/okinawa_soba

沖縄そばとソーキそばの違いは

<http://agije.com/jouhou/archives/2376.html>

沖縄そば Wikipedia

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E6%B2%96%E7%B8%84%E3%81%9D%E3%81%B0>

乾麺の秘密 讃岐うどん 石丸製麺

<http://www.isimaru.co.jp/kanmen/kanmen.htm>

讃岐うどん Wikipedia

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%AE%83%E5%B2%90%E3%81%86%E3%81%A9%E3%82%93>

瀬戸内海と六甲山が神戸名物「そばめし」を産んだ！？

鹿島 基彦（神戸学院大学人文学部）

津田 遼汰（宇野株式会社）

要旨

神戸には「そばめし」と呼ばれる細かく刻んだ焼きそばと白飯などを混ぜてソース味でまとめた名物食がある。日本で初めてソースが誕生・普及したのは神戸の地であり、その背景には、穏やかな瀬戸内海の有無による西牛東馬分布と六甲山地形による国際港湾都市といった自然環境的な要素がある。加えて、ソースの生産過程で発生した「どろソース」がその性質から地元限定であったことが、神戸に「そばめし」が誕生・普及した原因であったと考えられる。

1. 序論

兵庫県神戸市は、古くは平安時代に平清盛により福原の都が置かれたこともある国際港湾都市である（中国地方総合研究センター、2012）。特に明治以降には多くの外国人が居住したために、現在も一部に古い洋館が残り、洋菓子産業も盛んである（流通科学大学観光研究会、2009）。ちょっと昔風の言い方を借りるならば「ハイカラな町神戸」のイメージはこの辺から来ているのだろう。

それとは対照的に、神戸市中西部の長田区などには「そばめし」や「ぼっかけ」などの下町の食文化・B級グルメが栄えている（KADOKAWA、2010）。「そばめし」とは細かく刻んだ焼きそばを白飯と牛スジ肉やキャベツなどの具材と一緒にソース味で炒めた炭水化物×炭水化物の食物である。ただし、ここでいう「そば」とは穀物種の蕎麦のことではなく、小麦粉の麺を指す。日本の麺類は蕎麦粉の麺である「そば切り」を除くと、他はすべて小麦粉を使った麺であり（奥村、2009）、その代表に「うどん」があるものの、その定義はあいまいで、小麦粉で作った麺のどこまでが「うどん」なのか定かでない。

本研究では、小麦の麺はすべて広義の「うどん」であるとし、その麺を用いた「そばめし」の誕生と普及の原因について、特に自然環境的な側面から考察していく。第3章で西牛東馬と瀬戸内海の関係について、第4章で港町神戸と六甲山の関係についてそれぞれ議論し、その結果として日本では神戸からソースの生産・供給が始まったことを指摘する。加えて、第5章で産業廃棄物扱いであったがために地元限定であった「どろソース」と、第6章で戦後の小麦粉の普及について指摘し、第7章で「そばめし」が神戸で必然的に誕生・普及したことを考察する。

2. そばめしの起源

「そばめし」の起源を知るために、そばめし発祥の声がある神戸市長田区久保町にある二つのそばめし店にて聞き取り調査を行った。発祥の店として有名なのが「青森」（KADOKAWA、2010；阪神電気鉄道株式会社、2011；マイナビ、2014など）で、2015年6月8日土曜日17時頃に店にて聞き取り調査を行った。この店は1957頃の開店で、当時、近所にシューズ工場があり、電子レンジなど無い時代だったので、そこで働く女工さんが当店の鉄板で持ち込みの白飯を温めても

らい、注文した焼きそばと一緒に食べることがあった。特に昼休みに早く食事をすませたい人が多かったので、それもあってか白飯を焼きそばと一緒に炒めて食べるようになり、その後、それが評判となって普及したとのことである。

もう一店舗は「やよい」で、2015年6月13日土曜日18時頃に店にて聞き取り調査を行った。ただし、ここが「そばめし」発祥という声は私の確認できた限りでは一件のブログ書き込み（麵リフト王「マソ」、2010）と当店のみである。この店は1953年の開店で、「そばめし」に当たる「グッドライス」を開店当初からやっているとのことである。見た目が犬の食べる飯に似ていたので当初は「ドッグライス」と呼んでいたが、あまり良くない名前と思い「ドッグ」をひっくり返して「グッドライス」に改名したとのことである。

どちらが発祥の店なのか現在の情報では確認のしようがないが、両店はごく近所なので、いずれにしてもこの地域が「そばめし」発祥の地と考えられる。

3. 瀬戸内海がもたらした牛肉

3.1 海運に適した瀬戸内海と適さなかった外洋

西日本には瀬戸内海という内海がある。波は風速、吹走距離、吹続時間の3要素で決まり、瀬戸内海は陸地に囲まれているために、外からの風の影響を受けにくく、また、風の吹走距離は短いので、波はあまり発達しない（海洋気象学会、2013）。さらに、半日や一日周期変動が顕著な潮流が卓越するので流向や流速が予想しやすい。そのため瀬戸内海は古くは神武東征（梅原、2012）の昔から海運が栄えていたと考えられる。

一方、太平洋や日本海などの外洋は陸地が少ないために外からの風の影響を受けやすく、吹走距離も長いために、波は発達する傾向にある。また、太平洋側には南からの「黒潮」と北からの「親潮」と呼ばれる強い海流が流れている。海流が強くても安定して流れていればよいが、不安定なのが黒潮や親潮の特徴である（鹿島、2013）。特に、黒潮の流路には比較的沿岸近くを流れる「非大蛇行流路」と大きく沖へ蛇行する「大蛇行流路」とがあり（Kawabe, 1995）、それらの間を数年から10年程度で移り変わると考えられている（川辺、2003）。加えて、中規模渦と言われる直径数100 km程度の渦の到来により数ヶ月程度でも変動する（Kashima et al., 2009）。そのため、船頭の経験だけが頼りだった時代には黒潮の位置などを知ることは難しかったはずである。

北関東・東北の太平洋岸沖には混合域などと呼ばれる海流の不安定な海域が存在する。この海域は、南方からの黒潮と、北方からの親潮がせめぎ合い、そこに東方からの中規模渦と、西方の津軽海峡からの津軽暖流が入り込むために極めて不安定である（鹿島ほか、2006）。そのため、海流を判断することが特に難しく、遭難して黒潮や親潮の流れに乗って遠く太平洋の沖合にまで流される恐れもあった（村田、2001）。

反対側の外洋である日本海は、夏期は比較的風も弱く、安定した対馬暖流が卓越するが、冬期にはモンスーンの北風によって大荒れになるため（川村ほか、2003）、年間を通して見ると瀬戸内海に比べてはるかに航海は困難であった。

江戸幕府の鎖国政策として外洋航行可能な大型船建造は禁止されていた（村田、2001）ために、比較的小型で追風しか利用できない帆掛け舟形式（横帆装）（尾本ほか、2000）が当時は主流になっていたと考えられる。さらに、松前藩（北海道）の税は船の幅、深さ、船底の板の長さを基

準に決められていたので、ずんぐりとした船型になっていったため（北川ほか、2007）、船の航海性能は低く、海流、風、波の影響は余計に大きかったと考えられる。

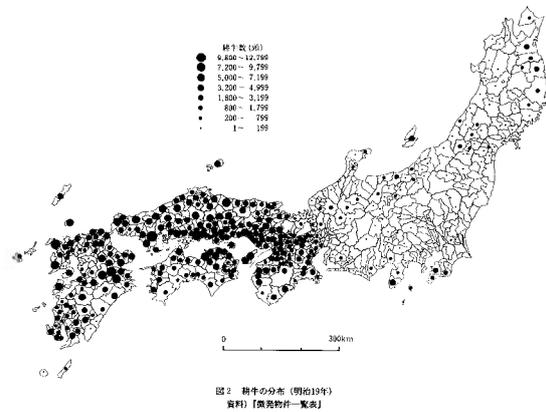
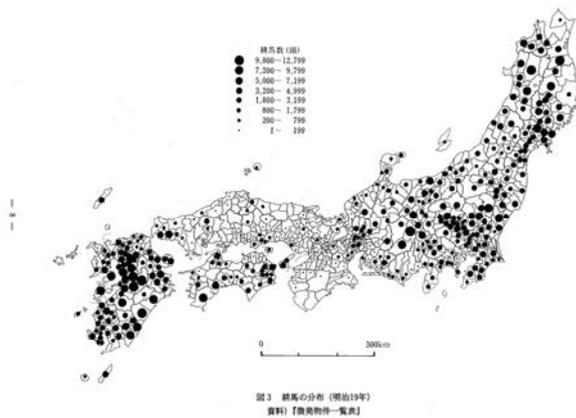
3.2 西船東馬（南船北馬）

広大な中国大陸には、南北に大きく緯度が異なるために気温差が大きいことや、内陸域と沿岸域の違いなどにより、主な運輸・軍事手段が南部では船に北部では馬になり、「南船北馬」という言葉がある（小林、1997；川勝、2012）。日本列島も中国ほどではないものの南北に長いために気温差は大きいので同様の言葉を当てはめることができるが、それよりも瀬戸内海は西日本にはあるが東日本にはない地形差の影響が大きいだろう。瀬戸内海は波が穏やかで海運がし易かったために瀬戸内海を中心とした西日本では船の利用が進んだが、東日本にはそれがなく海運の難しい外洋しかないために主に船よりも馬を使うようになったと考えられる。したがって、気温差のイメージの強い「南北」よりも、地形差による「東西」のほうが日本には適切な表現と考え、「西船東馬」の表現を用いる（戦国紫電将、2015）。

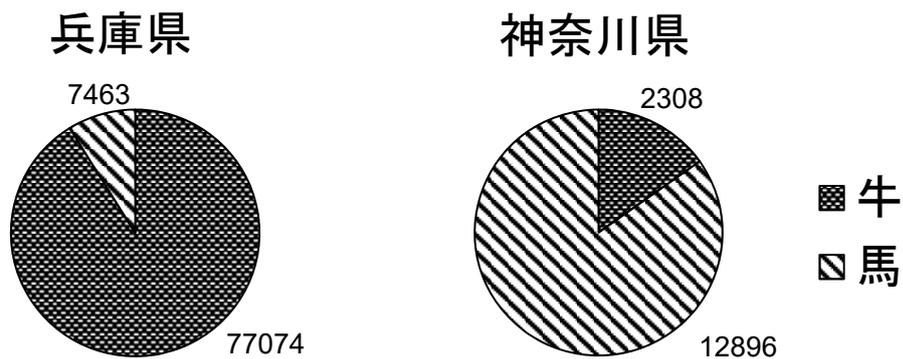
3.3 西牛東馬

西船東馬に伴って、飼われていた家畜の種類にも地域差が生じたと考えられる。中西（1994）によると、1886（明治 19）年には馬は瀬戸内海を中心とした西日本にはほとんどおらず、東日本と九州に多く（図表 1）、逆に、牛は西日本に多く、東日本にはわずかにしかいなかった（図表 2）。このように、「西牛東馬」といえる明瞭な地域分布を示していた（駒ヶ岳ファンクラブ、2015）。このような分布になった原因としては、移動手段に主に馬を用いていた東日本では耕作用に馬に加えて牛を飼うことはほぼなく、逆に、主に船を用いていた西日本では耕作用に牛を飼っていたためだと考えられる。牛であった理由として土との相性が指摘されている（中西、1994）。また、今日でも牛肉の消費量は西日本のほうが多い傾向が残っている（農林水産省、2015）。

国際港湾都市であった横浜と神戸がそれぞれ属する兵庫県と神奈川県 1886（明治 19）年の牛馬頭数からも同様の違いがみられる（図表 3）。東日本の中でも特に東京横浜地域は牛の最も少ない地域であった（図表 2）。これにより、牛肉の入手は横浜では困難で、神戸では容易であったことが推察される。



図表 1 1886 (明治 19) 年の馬頭数分布 (中西、1994)。 図表 2 1886 (明治 19) 年の牛頭数分布 (中西、1994)。



図表 3 1886 (明治 19) 年の兵庫県 (左) と神奈川県 (右) の牛馬頭数 (農商務省、1970)。

4. 六甲山がもたらした国際港湾都市神戸

「山高きほど水深し」、これは背後の山が高い地形ほど目前の水（海）は深いという一般的な地形特性を表している。神戸は、すぐ背後に六甲山系がそびえ、すぐ目前の海は深い、この言葉通りの地形特性を持つ。海が深いと大型船も座礁せずに着岸できるため、大型船の多い国際船に適している。逆に、大阪のような背後の地形が低い平野部では、目前の海は浅いため小型船のみしか着岸できず、大型船が多い国際港には成り得ない。大阪や京都に近いことに加えて、これは神戸の最も重要な特性の一つであろう。古くは平安時代に平清盛が現在の神戸の地にあった福原の都に遷都した（中国地方総合研究センター、2012）のもこのためと考えられる。

5. 牛食文化と「どろソース」

5.1 日本における牛食文化の成立

港湾地形に恵まれた神戸は（4章）、元々日本の海運の中心であった瀬戸内海に位置し、さらにその東奥部という京都や大阪にほど近い立地にも恵まれている。そのため関西の国際港湾都市として発展し、多くの外国人が居住するようになった。この点は神戸と同じ国際港湾都市の横浜とも共通している。

欧米を中心とした神戸の外国人には牛食文化があり、同時に神戸は瀬戸内海に位置していたために牛肉の入手が容易であった（3章）、そのため当時の日本では珍しく牛肉の需要と供給がそろい、いち早く牛食文化が花開くことになったと考えられる。これは「そばめし」に入れる具材に牛スジ肉をはじめとする牛肉が使用されることが多い原因でもあると考えられる。また、「神戸牛・Kobe Beef」が日本を代表する牛肉になった（「日本の食生活全集兵庫」編集委員会、1992）原因でもあると考えられる。なお、この点は牛肉の入手が困難であった横浜と異なる。

5.2 日本におけるソースの歴史

神戸では牛食文化がいち早く栄えた結果として、ソースの需要も早くから出てきたと考えられる。一般に日本でソースと呼ばれているものはウスターソースのことで、それはイギリスのイングランド中西部にあるウスター（Worcester）で1810年に発祥した野菜、果物、酢、香料などから作ったソースのことである（東京都ソース工業協同組合、2015）。日本におけるウスターソースの企業化は1885～1898とされる（江原と石川、2009）。

「阪神ソース株式会社」に2016年2月16日に電話にて聞き取り調査を行った。それによると、同社の創業者である安井敬七郎がウスターソースを1885年に最初は横浜で製造販売したが売れず、その後イギリスに渡り修行を積んだ後に、1892年に神戸にて再び製造販売を試みて軌道に乗り、それが日本初のソース会社として現在の阪神ソース株式会社に至ったとのことである。

その後、大阪にて1894年に三ツ矢ソース、1896年にイカリソースが創業し、関東初は東京の1897年の矢車ソースである（東京都ソース工業協同組合、2015）。したがって、日本におけるソースの製造販売は神戸で始まったと言っていいだろう。

5.3 地元限定の産業廃棄物ソース

ソースは生ものではなく保存が効くので、どの地域であっても十分利用できたため、いくらソースが神戸で多く生産されていても神戸限定のものではない。しかし、ソース工場の近隣地域でしか手に入らなかった「どろソース」があった。「どろソース」とは、一般にソース製造時の溜まりである特濃ソースを指す（オリバーソース株式会社、2015）。

「オリバーソース株式会社」に2016年2月16日に電話にて聞き取り調査を行ったところ、1993年に同社が「どろソース」を登録商標化したので他社はこの名称を使うことができず現在は一般名称ではないが、それまでは一般的に使われていた（本研究では溜まりの特濃ソース全般を「どろソース」と呼ぶ）。また、「どろソース」は味が不均一で元々は商品化出来なかったため、近年までは廃棄するか地元の希望者に供給するしかなかった。言うなれば「どろソース」は産業廃棄物であったために、地元のみで入手可能な幻の特濃ソースであったと考えられる。

6. 戦後の小麦粉の普及

戦後の食糧難の時期の日本への援助物資として、南北アメリカの日系人を中心としたアメリカ側から「ララ物資」と呼ばれる小麦粉等が供給され、これによりパンをはじめとした小麦粉料理が普及した(原田, 2014)。もちろん、小麦粉は昔から日本で広く食べられており(江原と石川, 2009)、このとき初めて日本に入ってきたわけではない。しかし、小麦粉の大規模な供給は、日本の小麦食文化(粉もん文化)がさらに栄える大きなきっかけとなったと考えられ、お好み焼き、たこ焼き、焼きそばをはじめ、そばめし誕生の原因の一つにも挙げられる。

7. 結論

瀬戸内海の賜物として西船東馬が日本に定着し、その影響により西牛東馬となり、それが牛肉の供給を神戸で可能にした。加えて、六甲山地形の賜物として神戸は大型船向きの国際港になったために、外国人が多く居住するようになり、それが牛肉の需要を神戸に産んだ。この二点が同時に存在した結果として、神戸で牛肉食が普及し、牛肉用としてソースの生産と普及に至ったと考えられる。

「どろソース」はソース生産時に発生する産業廃棄物であったために、ソース工場の地元周辺のみには供給された。このことは「そばめし」の普及を考えるとときにとても重要である。そばと白飯を混ぜて炒めるだけの料理ならば、全国的に多くの人がそれぞれの“きっかけ”で誕生させていたかもしれないが、それらはその場限りの料理として消滅し、“普及”には至らなかったのだろう。一方で、神戸市長田区のように「そばめし」が定番の料理として普及したのは、万人受けするはっきりとした味付けなどの大きな原因があったはずである。それが濃厚な味の「どろソース」であったと考える。炭水化物(そば)と炭水化物(めし)の淡白な味の組み合わせには、濃厚な「どろソース」などの調味料が無くては美味しい「そばめし」は考えられず、これなくしては「そばめし」の偶発的な誕生はあったとしても普及は考えにくい。

加えて、元々戦後の援助物資が小麦粉であったがために、戦後は粉もん文化が拡大したことも「そばめし」誕生と普及の一因に挙げられる。どんなソースや味付け調味料があったとしても、小麦粉のそばが普及していなければ「そばめし」の誕生も普及もなかったはずである。

神戸の地に「そばめし」が誕生し普及した原因には、主に瀬戸内海、六甲山、産業廃棄物、小麦粉供給の四つがあったと考えられる。特に、前者三つによる文字通りの“溜まり”として誕生した「どろソース」の存在が最も重要であったと考えられる。

謝辞

取材協力をいただきました、そばめし店の「青森」「やよい」および「阪神ソース」「オリバーソース」の皆様には感謝致します。また、文理融合の本研究を進めることができましたのは、神戸学院大学人文学部の先生方の深い理解によるものがあります。ここに改めて感謝致します。

参考文献

1. 梅原猛(2012)古事記 増補新版(電子版). 学研パブリッシング.
2. 江原絢子、石川尚子(2009)日本の食文化 ―その伝承と食の教育―. アイ・ケイ・コーポレーション、155頁.

3. 奥村彪生 (2009) 日本めん食文化の一三〇〇年. 農山漁村文化協会、547 頁.
4. 尾本恵市、濱下武志、村井吉敬、家島彦一 (2000) : 海のアジア 2 モンスーン文化圏. 岩波書店、301 頁.
5. オリバーソース株式会社 (2015 年 7 月閲覧) オリバーソース株式会社、
<http://www.oliversauce.com/>.
6. 海洋気象学会 (2013) 瀬戸内海の気象と海象、海洋気象学会、209 頁.
7. Kashima M, Ito S, Ichikawa K, Imawaki S, Umatani S, Uchida H, Setou T (2009)
Quasiperiodic small meanders of the Kuroshio off Cape Ashizuri and their inter-annual
modulations caused by quasi-periodic arrivals of mesoscale eddies. *J. Oceanogr.*, 65,
73—80.
8. 鹿島基彦、伊藤進一、笈茂穂、清水勇吾 (2006) 親潮前線の指標水温の推定. *東北海区海洋
調査技術連絡会議事録*, 55、44—47.
9. 鹿島基彦 (2013) うどん出汁の東西格差に海流がおよぼした影響. *日本うどん学会誌うどん
道*, 10、35—43.
10. KADOKAWA (2010 年 2 月掲載) B 級グルメの帝王「そばめしの誕生秘話」、関西ウォーカー
一、<http://news.walkerplus.com/article/12526/>.
11. 川勝平太 (2012) 資本主義は海洋アジアから、日本経済新聞出版社、270 頁.
12. Kawabe M (1995) Variations of Current Path, Velocity, and Volume Transport of the
Kuroshio in Relation with the Larger Meander. *J. Phys. Oceanogr.*, 25, 3103—3117.
13. 川辺正樹 (2003) 黒潮の流路と流量の変動に関する研究. *海の研究*、12、247—267.
14. 川村隆一 (2003) モンスーン研究の最前線 気象研究ノート 第 204 号. 日本気象学会、222
頁.
15. 北川健次、関太郎、高橋衛、印南敏秀、佐竹昭、町博光、三浦正幸 (2007) 瀬戸内海事典.
南々社、590 頁.
16. 小林多加士 (1997) 海のアジア史、藤原書店、290 頁.
17. 駒ヶ岳ファンクラブ (2015 年 12 月閲覧)、駒の話シリーズ 35 : 西牛東馬、
<http://komafun.blog.so-net.ne.jp/2011-03-02>.
18. 戦国紫電将 (2015 年 12 月閲覧)、南船北馬と西船東馬、
http://paomaru.dousetsu.com/file/06_kousatu_003.html.
19. 中国地方総合研究センター (2012) 中国総研・地域再発見 BOOKS①「海」の交流 —古代
から近世までの瀬戸内海・日本海—. 中国地方総合研究センター、260 頁.
20. 東京都ソース工業協同組合 (2015 年 12 月閲覧) This is 東京ソース、
<http://www.tokyo-sauce.com/this2.html>.
21. 中西僚太郎 (1994) 明治前期における耕牛・耕馬の分布と牛馬耕普及の地域性について. *歴
史地理学*, 169、2—22.
22. 「日本の食生活全集兵庫」編集委員会 (1992) 聞き書 兵庫の食事. 農山漁村文化協会、355
頁.
23. 農商務省 (1970) 農商務統計表 復刻版 第 3 次. 慶應書房、418 頁.
24. 農林水産省 (2015 年 12 月閲覧) 第 2 節 主要品目の需要・生産の現状と課題、

- http://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h22_h/trend/part1/chap2/c2_02_15.html.
25. 原田信男 (2014) 和食とはなにか. KADOKAWA、114 頁.
 26. 阪神ソース株式会社 (2015 年 11 月閲覧) 会社歴史、<http://www.hanshinsauce.jp/>.
 27. 阪神電気鉄道株式会社 (2011 年掲載) 神戸おいしいクロニクル 西代、
http://www.hanshin.co.jp/kobe_chronicle/nishidai.html.
 28. マイナビ (2014 年 7 月掲載) ソースが決め手! 兵庫県で話題の THE 炭水化物グルメ「そばめし」の名店って?、マイナビニュース、
<http://news.mynavi.jp/articles/2014/07/12/sobameshi/>.
 29. 麺リフト王「マソ」 (2010 年 5 月掲載) そばめし発祥のお店「やよい」さんでグッドライスを食べるべし!! (σ´▽´)σ かしこ♪、麺リフト王「マソ」の独り言 YAHOO! ブログ、
<http://blogs.yahoo.co.jp/maso4649/31452662.html>.
 30. 村田良平 (2001) 海洋をめぐる世界と日本. 成山堂書店、344 頁.
 31. 流通科学大学観光研究会 (2009) 神戸・瀬戸内学 一歴史や自然を見つめて地域を旅してみようー. 大学教育出版、238 頁.

うどんの友 青ネギ、香川の現状について

松井 隆(おいしこく株式会社)

1. はじめに

香川本鷹トウガラシを第10回大会で紹介して、はや4年。現在は三豊観音寺地区を中心に約15件で栽培中。本鷹への思いは更に強まり、交雑の恐れが少ない、五色台の山の中で喝破道場—五色台ハーブ園に農薬、除草剤不使用で栽培をお願いしている。

今回は、一般店やセルフ店の一部はお店のほうで入れてくれる、セルフ店や、製麺所では所定の置き場に置いているものを自分で入れるうどんには付き物の「ネギ」について、現在の香川県内での栽培の現状を中心に考察する。

2. そもそもネギとは

ネギ(葱)、学名 *Allium fistulosum*、ユリ科ネギ属(クロンキスト体系)、ヒガンバナ科ネギ亜科ネギ属(APG植物分類体系)、原産地は中国、シベリア(シベリアアルタイ地方:APG原色牧野植物大図鑑)。広く栽培される多年草で、地上部は越冬し開花後夏に枯れる。白色の鱗茎と緑葉を食用にする。和名は根葱、別名ネブカは根深、ヒトモジはネギの古名キから1個の文字で表現されるのでいう。漢名は葱。

日本で一般的に使われるネギは、加賀群(かがぐん)、千住群(せんじゅぐん)、九条群(くじょうぐん)の3群である。

加賀と千住は白い鱗茎を食べる。根深ネギと呼ぶ。東日本で使われることが多い。白い部分は深く土寄せして育てる。金沢で生まれた加賀群は東北・北陸・山陰で多く栽培される。九条群は緑葉を食べる。葉ネギと呼ぶ。京都生まれのネギで根深ネギよりも葉が柔らかく、耐暑性があり、主に西日本で使われる。

ネギの原産地の中国では紀元前から栽培されており、根深ネギは中国北部で、葉ネギは中国南部で生まれたと言われている。日本には奈良時代に朝鮮半島を経て伝わったとされ、平安時代には栽培は盛んだっただろう。

「秋葱(あきぎ)のいや双納(ふたごもり)を思惟(おも)ふべし」(仁賢紀)日本での最も古い記録は『日本書紀』(720年)の仁賢天皇6年9月(493年)に「秋葱(あきぎ)」の名で登場している。祭りの神輿や古い橋の欄干などにみられる擬宝珠(ぎぼし、ぎぼうしゅ)は、ネギのもつ独特の臭気が魔除けにもなると信じられ、ネギの花であるネギ坊主をかたどったものであるという説がある。古より、親しまれて野菜である。自給率は90%。(平成26年9月農林水産省中四国農政局)

ネギは根深ネギよりも葉ネギのほうに栄養素が多く、ミネラル類は葉ネギが根深ネギの1.5~2倍程度、ビタミン類も葉ネギのほうが多量。ただし、食事として食べる場合、葉ネギは一度に沢山食べるものではないので両者の単純比較はできない。

ネギ類は硫化アリルの1種である催涙成分を含む。この成分は血液を固まりにくくし、心臓血管病や脳血管病を防ぐ機能を持つ。また血糖値を低下させる働きや、血圧上昇を抑える働きも認められており、生活習慣病を抑制する。がん抑制の働きもあるともいわれる。催涙成分はビタミンB1の吸収率を高まることにより、糖質を効率よくエネルギーに変換する手助けをする。他に

も人の体内で鎮痛・解熱作用を発揮する。この催涙成分は、根深ネギのほうが多く含まれる。また古くからネギ類には殺菌作用があることが知られている。まさしく薬味＝薬である。

| ●根深ねぎ 可食部100gあたりの成分 | | | | | | | | | | | |
|---------------------|-------|-------|--------|--------|-------|--------|--------|---------|--------|---|--|
| エネルギー | 水分 | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | 灰分 | 飽和脂肪酸 | 不飽和脂肪酸 | コレステロール | 食物繊維 | | |
| 28kcal | 91.7g | 0.5g | 0.1g | 7.2g | 0.4g | —g | —g | 2 | 2.2g | | |
| ビタミン | カロテン | E | K | B1 | B2 | ナイアシン | B6 | 葉酸 | パントテン酸 | C | |
| 14 μg | 0.1mg | 7 μg | 0.04mg | 0.04mg | 0.4mg | 0.11mg | 56 μg | 0.14mg | 11mg | | |
| 無機質 | ナトリウム | カリウム | カルシウム | マグネシウム | リン | 鉄 | | | | | |
| Tr | 180ml | 31mg | 11mg | 31mg | 0.2mg | | | | | | |
| ●葉ねぎ 可食部100gあたりの成分 | | | | | | | | | | | |
| エネルギー | 水分 | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | 灰分 | 飽和脂肪酸 | 不飽和脂肪酸 | コレステロール | 食物繊維 | | |
| 31kcal | 90.6g | 1.5g | 0.3g | 7.0g | 0.6g | 0.04g | 0.09g | 0 | 2.9g | | |
| ビタミン | カロテン | E | K | B1 | B2 | ナイアシン | B6 | 葉酸 | パントテン酸 | C | |
| 1900 μg | 0.9mg | 94 μg | 0.05g | 0.09mg | 0.5mg | 0.12mg | 110 μg | 0.24mg | 31mg | | |
| 無機質 | ナトリウム | カリウム | カルシウム | マグネシウム | リン | 鉄 | | | | | |
| Tr | 220ml | 54mg | 11mg | 31mg | 0.7mg | | | | | | |

3. 香川県民はうどんを沢山食べているがネギはさほど食べていない

うどんは、生産額、消費量とも全国一だが、ネギの平成25年度収穫量は全国29位、購入量は全国34位である。うどんの消費との関連性は意外と少ないと言わざるを得ない。うどんは食べるがネギを入れる量は適量、1食につき5g～10g程度迄であろう。

ネギは従来地場市場向けに栽培されていたが、瀬戸大橋開通後、平成元年頃から京阪神市場向けの産地形成が進み、作付面積が増加した。平成25年度は前年を下回ったものの、26年度は僅かに回復した。他の野菜と比べ軽量であるため、女性や高齢者など幅広い担い手が栽培しており、省力化や規模拡大の推進、鮮度保持対策などの高品質化を進めている。大阪市市場の18%(1～12月)を占める。

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-------|------|----|------|------|----|-----|------|----|------|------|----|------|------|
| 1 | 千葉市 | 8038 | 11 | 名古屋市 | 6333 | 21 | 富山市 | 5145 | 31 | 大津市 | 4722 | 41 | 松山市 | 3895 |
| 2 | さいたま市 | 7708 | 12 | 青森市 | 6281 | 22 | 金沢市 | 5007 | 32 | 和歌山市 | 4609 | 42 | 鹿児島市 | 3827 |
| 3 | 秋田市 | 7431 | 13 | 静岡市 | 6079 | 23 | 甲府市 | 5003 | 33 | 北九州市 | 4394 | 43 | 岡山市 | 3824 |
| 4 | 山形市 | 7232 | 14 | 仙台市 | 5934 | 24 | 大阪市 | 4998 | 34 | 高松市 | 4358 | 44 | 佐賀市 | 3591 |
| 5 | 東京都区部 | 7126 | 15 | 前橋市 | 5916 | 25 | 福島市 | 4946 | 35 | 福岡市 | 4214 | 45 | 徳島市 | 3480 |
| 6 | 盛岡市 | 7046 | 16 | 札幌市 | 5742 | 26 | 岐阜市 | 4915 | 36 | 福井市 | 4196 | 46 | 熊本市 | 3449 |
| 7 | 横浜市 | 6963 | 17 | 宇都宮市 | 5640 | 27 | 鳥取市 | 4891 | 37 | 津市 | 4092 | 47 | 宮崎市 | 3310 |
| 8 | 川崎市 | 6594 | 18 | 神戸市 | 5272 | 28 | 奈良市 | 4868 | 38 | 山口市 | 4047 | 48 | 高知市 | 3251 |
| 9 | 水戸市 | 6552 | 19 | 広島市 | 5238 | 29 | 浜松市 | 4797 | 39 | 大分市 | 3997 | 49 | 長野市 | 3171 |
| 10 | 新潟市 | 6541 | 20 | 京都市 | 5176 | 30 | 堺市 | 4763 | 40 | 松江市 | 3985 | 50 | 長崎市 | 3123 |
| | | | | | | | | | | | | 51 | 那覇市 | 2678 |

ねぎ (数量: g) 全国平均 5230

【全国地域別 ねぎ購入量ランキング一覧 : 平成20～22年平均の1世帯当たり(二人以上の世帯)の年間購入量をランキングで集計。(都道府県庁所在市及び政令指定都市を集計: 出典: 総務省)】

| 順位 | 年度・都道府県 | ねぎ Welsh onions | | | | | | | | |
|----|---------|-----------------|----------|-------------|----------|-------------|----------|---------------|----------|---------|
| | | 計 | | 春ねぎ 4～6月 | | 夏ねぎ 7～9月 | | 秋冬ねぎ 10～3月 | | |
| | | 作付面積 ha | 収穫量 t | 作付面積 ha | 収穫量 t | 作付面積 ha | 収穫量 t | 作付面積 ha | 収穫量 t | |
| | 平成21年産 | (1) | 23,100 | 508,400 | 3,410 | 86,600 | 5,160 | 99,200 | 14,600 | 322,600 |
| | 22 | (2) | 23,100 | 477,500 | 3,390 | 82,300 | 5,120 | 91,000 | 14,600 | 304,200 |
| | 23 | (3) | 23,100 | 485,100 | 3,420 | 85,200 | 5,110 | 91,600 | 14,600 | 308,300 |
| | 24 | (4) | 23,000 | 480,900 | 3,420 | 84,200 | 5,080 | 92,600 | 14,500 | 304,000 |
| | 25 | (5) | 22,900 | 477,500 | 3,460 | 86,100 | 5,000 | 89,300 | 14,400 | 302,000 |
| 4 | 北海道 | (6) | 829 | 24,300 | 46 | 1,540 | 435 | 11,700 | 348 | 11,100 |
| 7 | 青森 | (7) | 579 | 14,400 | 19 | 277 | 232 | 5,450 | 328 | 8,630 |
| 23 | 岩手 | (8) | 430 | 6,740 | 33 | 469 | 123 | 2,050 | 274 | 4,220 |
| 18 | 宮城 | (9) | 553 | 7,650 | 88 | 1,320 | 110 | 1,500 | 355 | 4,830 |
| 12 | 秋田 | (10) | 481 | 11,000 | 14 | 250 | 124 | 2,430 | 343 | 8,270 |
| 15 | 山形 | (11) | 470 | 9,930 | 23 | 352 | 125 | 2,590 | 322 | 6,990 |
| 11 | 福島 | (12) | 672 | 11,100 | 36 | 827 | 84 | 1,110 | 552 | 9,160 |
| 3 | 茨城 | (13) | 1,910 | 48,300 | 435 | 14,000 | 681 | 15,400 | 794 | 18,900 |
| 13 | 栃木 | (14) | 596 | 10,700 | 51 | 1,220 | 99 | 1,360 | 446 | 8,120 |
| 5 | 群馬 | (15) | 1,080 | 20,600 | 127 | 3,470 | 108 | 1,530 | 845 | 15,600 |
| 2 | 埼玉 | (16) | 2,420 | 63,600 | 187 | 7,160 | 296 | 6,250 | 1,940 | 50,200 |
| 1 | 千葉 | (17) | 2,400 | 66,400 | 670 | 23,500 | 305 | 7,110 | 1,420 | 35,800 |
| 35 | 東京 | (18) | 130 | 2,680 | 7 | 148 | 5 | 91 | 118 | 2,440 |
| 17 | 神奈川 | (19) | 365 | 8,680 | 19 | 464 | 41 | 586 | 305 | 7,630 |
| 8 | 新潟 | (20) | 709 | 13,700 | 36 | 532 | 175 | 2,490 | 498 | 10,700 |
| 32 | 富山 | (21) | 224 | 3,390 | 14 | 274 | 48 | 789 | 162 | 2,330 |
| 44 | 石川 | (22) | 121 | 1,530 | 4 | 73 | 27 | 307 | 90 | 1,150 |
| 40 | 福井 | (23) | 132 | 2,170 | 12 | 183 | 33 | 455 | 87 | 1,530 |
| 45 | 山梨 | (24) | 106 | 1,410 | 2 | 24 | 4 | 40 | 100 | 1,350 |
| 9 | 長野 | (25) | 682 | 13,600 | 13 | 270 | 105 | 3,050 | 564 | 10,300 |
| 38 | 岐阜 | (26) | 226 | 2,470 | 20 | 271 | 28 | 307 | 178 | 1,890 |
| 14 | 静岡 | (27) | 463 | 10,300 | 92 | 2,320 | 91 | 1,540 | 280 | 6,440 |
| 16 | 愛知 | (28) | 478 | 9,430 | 77 | 1,760 | 102 | 1,630 | 299 | 6,040 |
| 27 | 三重 | (29) | 235 | 4,400 | 32 | 733 | 36 | 498 | 167 | 3,170 |
| 41 | 滋賀 | (30) | 109 | 2,160 | 12 | 227 | 13 | 214 | 84 | 1,720 |
| 22 | 京都 | (31) | 296 | 6,780 | 57 | 1,240 | 55 | 871 | 184 | 4,670 |
| 21 | 大阪 | (32) | 282 | 7,290 | 60 | 1,840 | 85 | 1,680 | 137 | 3,770 |
| 25 | 兵庫 | (33) | 305 | 5,680 | 54 | 1,080 | 56 | 798 | 195 | 3,800 |
| 36 | 奈良 | (34) | 119 | 2,660 | 28 | 613 | 22 | 460 | 69 | 1,590 |
| 46 | 和歌山 | (35) | 77 | 1,140 | 18 | 270 | 19 | 213 | 40 | 657 |
| 10 | 鳥取 | (36) | 635 | 11,700 | 105 | 2,780 | 176 | 1,970 | 354 | 6,940 |
| 42 | 島根 | (37) | 143 | 2,040 | 26 | 398 | 21 | 236 | 96 | 1,410 |
| 39 | 岡山 | (38) | 150 | 2,410 | 24 | 400 | 22 | 355 | 104 | 1,650 |
| 24 | 広島 | (39) | 372 | 6,320 | 83 | 1,380 | 96 | 1,370 | 193 | 3,570 |
| 42 | 山口 | (40) | 171 | 2,040 | 39 | 495 | 40 | 344 | 92 | 1,200 |
| 31 | 徳島 | (41) | 212 | 3,420 | 52 | 927 | 50 | 736 | 110 | 1,760 |
| 29 | 香川 | (42) | 300 | 3,850 | 78 | 936 | 102 | 1,290 | 120 | 1,620 |
| 37 | 愛媛 | (43) | 158 | 2,490 | 30 | 516 | 37 | 503 | 91 | 1,470 |
| 30 | 高知 | (44) | 317 | 3,750 | 97 | 1,050 | 91 | 656 | 129 | 2,040 |
| 19 | 福岡 | (45) | 582 | 7,430 | 150 | 1,890 | 164 | 1,520 | 268 | 4,020 |
| 33 | 佐賀 | (46) | 309 | 2,990 | 88 | 845 | 82 | 500 | 139 | 1,640 |
| 26 | 長崎 | (47) | 241 | 4,520 | 55 | 1,190 | 59 | 755 | 127 | 2,570 |
| 28 | 熊本 | (48) | 254 | 4,270 | 36 | 511 | 61 | 683 | 157 | 3,080 |
| 6 | 大分 | (49) | 878 | 15,800 | 166 | 3,920 | 235 | 2,870 | 477 | 8,970 |
| 34 | 宮崎 | (50) | 174 | 2,830 | 39 | 644 | 22 | 295 | 113 | 1,890 |
| 20 | 鹿児島 | (51) | 474 | 7,320 | 106 | 1,510 | 70 | 708 | 298 | 5,100 |
| 47 | 沖縄 | (52) | 11 | 165 | 2 | 43 | 2 | 36 | 7 | 86 |

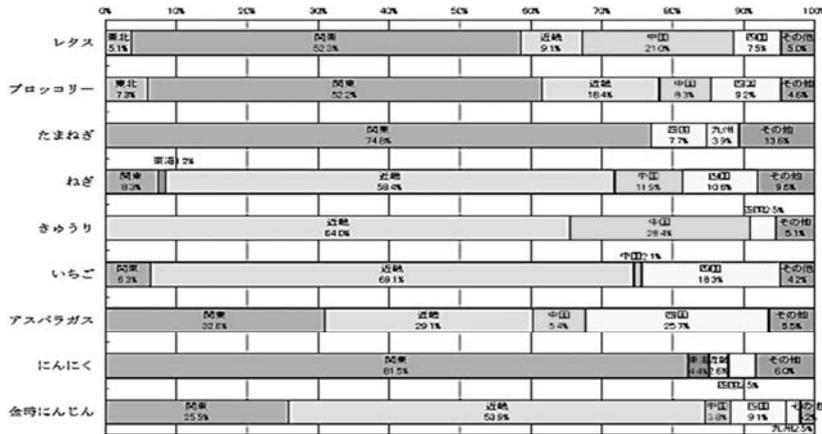
第89次農林水産省統計表(平成25～26年)

香川県内ネギの作付面積、生産量、産出額(生産額)推移

| 年 | 作付面積 | 生産量 | 産出額 |
|-----|-------|-------|------|
| h12 | 213ha | 3590t | |
| h17 | 259ha | 4380t | |
| h22 | 305ha | 4060t | 22億円 |
| h24 | 327ha | 4360t | 16億円 |
| h25 | 300ha | 3850t | 16億円 |
| h26 | 315ha | 4490t | 17億円 |

資料：農林水産省「香川青果物生産出荷統計」「生産農業所得統計」

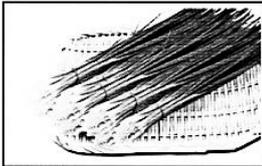
JA 香川県 h26 年取扱実績は、生産量：2,884t、生産者数：530 戸、栽培面積：232ha



香川県産野菜の地域別出荷割合（平成26年産）

ネギ（葉ネギ）

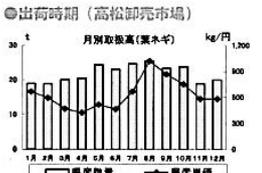
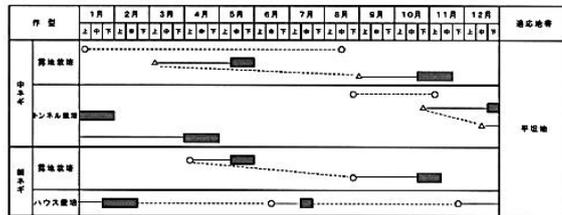
さめきうどんの薬味として欠かせない野菜。料理にアクセントと彩りを添える葉ネギは毎日の食卓に欠かせない野菜です。



【主な産地】
観音寺市、東かがわ市、普通寺市など
緑地センター

葉ネギは品種と作型の組み合わせで一年中栽培されています。利用形態によって同じ品種でも中ネギ、細ネギなどと名称が変わります。

【歴史】
葉ネギの原産地は中国の西部と推定されています。日本へは朝鮮半島を経て渡来しました。
【香川県の歴史】
香川では、古くから特産のさめきうどんの薬味として、葉ネギが多く栽培されています。最近では、食生活の多様化や食べやすさから消費が増加してきている品目の一つです。
【香川県産の特長】
香川県での栽培は267ha、4,670トン（平成20年産）。これまで地場市場向けに栽培されてきましたが、平成元年ころから京阪神市場向け「青ネギ」の産地形成が進み、栽培面積は増加傾向にあります。「さめきの青ネギ」として、知名度を向上中です。



●葉ネギの豆知識
葉ネギ独特の臭いは、アリシンとよばれる硫化アリルの一種です。硫化アリルには消化促進や殺菌、血行を良くする作用があり、豚肉等に含まれるビタミンB1の吸収力を高めます。ビタミンB1によって糖のエネルギー化が進み、疲労回復にも役立ちます。また、β-カロテン、ビタミンC、カルシウムも含まれていて、風邪の予防に古くから食されてきた野菜です。

●葉ネギの生育
【収穫】
草丈 50～65cm になれば、早朝の気温の低い時間に収穫して、出荷します。

●葉ネギの出荷
【出荷調整】
葉ネギは、皮むきや選別などの収穫後の調整作業に多くの労力がかかるので、JAによる作業支援体制が作られています。

（高松卸売市場）

4. 市場に大量に出回るネギはほとんど F1 種、固有種を探し求めて

具体的な県下での生産の実情が知りたく 7 月から生産者、種苗販売店を訪ねた。

4-1. 榊尾野農園 (7 月 15 日、8 月 18 日)

榊尾野農園 (善通寺市稲木町) は、従業員数 20 名で善通寺市、丸亀市で約 20ha の圃場を持つ。青ネギは 11ha で周年栽培している。ネギの他にはレタス、ブロッコリー、キャベツ、コーン、タマネギ、カボチャを育てている。

この農園の特徴は、農協に卸さず、全量加工業者に卸している。根付ではなく根元でカットして出荷する。以前は県内のセルフうどんチェーン店にも卸していた。毎日 1~2 t 出荷、年間では約 500 t 出荷する。種まきから定植まで 1 か月、冬季は 2 か月、定植から収穫まで約 2 か月、冬場は約 4 か月を要する。

品種は若殿 (わかとの)、鴨頭 (こうとう)。ともに F1 種である。



4-2. 常谷種苗園芸(株) (7 月 22 日)

常谷種苗園芸(株) (高松市三谷町) は主に高松市以東の農協、農業法人向けに種を販売している。ネギに関しては F1 (first filial generation、ハイブリッド=hybrid) 種が今の主流だそうだ。F1 とは、メンデルの第一法則「優劣の法則」により、異なる形質を持つ親をかけ合わせると、その第一代の子 (F1=雑種第一代) は、両親の形質のうち、優性だけが現れ、劣性は陰に隠れる (雑種強勢)。あらゆる形質でこの優性遺伝子だけが発現するため、交配種野菜は、一見まったく同じ形にそろう。ただし、交配種野菜からタネを採ると、優性形質 3 に対し、1 の割合で隠れていた劣性形質が現れる (メンデルの第二法則「分離の法則」)。野菜の場合、発芽速度、草丈、葉色、根群、果色はじめあらゆる形質で劣性遺伝子が分離して顔を出すため、F1 から自家採種した F2 世代は、見るからにバラバラの野菜になる。(F3 以降世代はもっと激しくバラバラになる。) 青ネギでいうと九条ネギのような固定種 (雑種化する前の昔のタネ。F1 の両親が、遠縁の二系統なのに対し、両親とも同じ単一の系統なので、タネ屋業界では「単種」と呼ぶこともある。) とくらべ、F1 のほうが栽培しやすいといわれている。県内の農協は F1 を奨励している。

常谷常務様とも話したのだが、F1 になった背景には、栽培のしやすさと流通側からの要望が

あるのでは、となった。大手スーパーなどは見た目の良さ、すなわち葉が濃い緑色をしていて葉先がしおれず、売場での日持ちがし、形が揃っているものが通年供給されることを求める。市場、運送会社は長距離輸送でも痛みの少ないものを欲しがる。そして生産者は病害虫に強く、栽培しやすく、単位面積当たりの高い収穫量が年間通じて見込まれて、売れるものを作付ける。ここには作り手、売手側の理屈しかなく、消費者の求める美味しさ、栄養などはあまり考慮されていないように感じた。



4-3. グリーンファーム佃様 (8月2日)

F1 種以外を栽培しているネギ農家の紹介を香川県農政水産部農業生産流通課に頼んでいたところ、グリーンファーム (高松市寺井町) 佃様とお会いできた。(佃様は以前別件で取材させていただいた知人だった。) 今はネギの栽培はしていないが、先代が 1970 年代から「九条ネギ」の栽培をしていた。それを引き続いて行い、その後 1993 年頃からは固定種の「わかさま」に切替え栽培していたようだ。「源平ねぎ」というブランドにして、高松市内を中心に、F1 種とは別に各スーパーなどの売り場展開をしていたようだ。しかしその後、病気や連作障害などにより、ネギはやめて小松菜、ホウレンソウ、水菜、蕪などの栽培を行っている。せっかくブランド化し固定種の栽培を続けていたのに残念だ。



(←当時出荷に使っていた資材)

4-4. (株)Sun so 讃葱 (8月5日、8月31日)

なかなか F1 以外はないものかとあきらめかけていたところ、野菜ソムリエの川村様から新情報飛び込んできた。早速、川村様と観音寺市大野原町の(株)讃葱を訪ねた。ここは従業員 11 名、5ha の圃場を持つネギ専業の農事法人だ。F1 種と九条ネギを周年栽培している。

九条ネギは関西の商社経由で京都本社の某有名ラーメンチェーン店に供給されている。それだけではなく、香川の伝統野菜だったが、現在商用栽培が途絶えている弘法ネギ（ヤグラネギ）の復活に向けたプロジェクトを香川県西讃農業改良普及センター、香川大学農学部との連携のもと行っている。

弘法ネギはとても変わったネギで、種を蒔くのではない。ネギ坊主からいきなり芽と根が生える。この状態を珠芽（しゅが）という。これを植える。そして株分けして増やしていくのである。とても手間がかかる。今の段階では大野原の土壤に合うものかどうか判らないし、周年栽培可能かどうかも判らない。全ては今後のテスト次第だ。

この弘法ネギは小豆島では自家需要の野菜として栽培されていた。善通寺地区では1960年代に大師ネギがあったという言い伝えがある。これが弘法ネギと同じものかどうかの確認はされていない。それとこの弘法ネギが何時どこから小豆島に伝わったかは、解かっている。ヤグラネギは北陸から東北にかけて葉ネギとして栽培されているネギである。今、観音寺で植えている弘法ネギが、どの地方のヤグラネギの系統なのか、不明なことばかりだ。圃場では株分けしたネギを植えている。冬前に初出荷する。高松三越の歳暮企画でカレーうどんセットの具材としての話が来ているようだ。



| 弘法ネギの成分分析結果(平成28年2月10日収穫) | | | | |
|---------------------------|------|-------|------|-----------|
| 分析項目 | 弘法 | 弘法/若殿 | 若殿 | 単位 |
| エネルギー | 62 | 200% | 31 | kcal/100g |
| タンパク質 | 3.3 | 236% | 1.4 | g/100g |
| 脂質 | 0.4 | 200% | 0.2 | g/100g |
| 炭水化物 | 13.4 | 184% | 7.3 | g/100g |
| 糖質 | 9.1 | 212% | 4.3 | g/100g |
| 食物繊維 | 4.3 | 143% | 3.0 | g/100g |
| 食塩相当量 | 0.0 | 0% | 0.0 | g/100g |
| ナトリウム | 2 | 200% | 1 | mg/100g |
| 水分 | 81.9 | 90% | 90.6 | g/100g |
| 灰分 | 1.0 | 200% | 0.5 | g/100g |
| カルシウム | 52 | 91% | 57 | mg/100g |
| マグネシウム | 24 | 200% | 12 | mg/100g |
| リン | 74 | 296% | 25 | mg/100g |
| 鉄 | 0.6 | 120% | 0.5 | mg/100g |
| 亜鉛 | 0.4 | 400% | 0.1 | mg/100g |
| ビタミンA | 88 | 92% | 96 | μg/100g |
| α-カロテン | 検出せず | | 検出せず | |
| β-カロテン | 1060 | 91% | 1160 | μg/100g |
| ビタミンB1 | 0.09 | 450% | 0.02 | mg/100g |
| ビタミンB2 | 0.11 | 183% | 0.06 | mg/100g |
| 総ビタミンC | 31 | 129% | 24 | mg/100g |

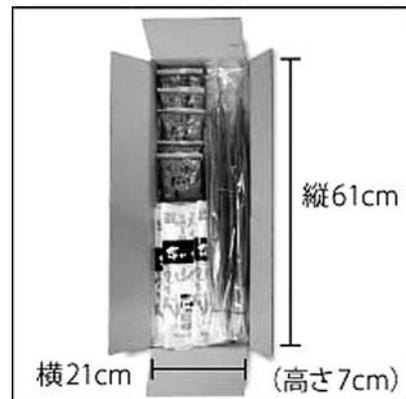
(株)日本食品機能分析研究所

4-5. 村山様 (8月8日)

前職時の取引先農家村山様は丸亀市飯山町で青ネギを約7反(ピーク時は1町5反(約1.5ha))周年栽培を家族3名で行うと同時に、他に5名の仲間と(農)あぐりらんど飯山で米・麦を20haで栽培している。

作付品種はF1種の若殿(わかとの)、鴨頭(こうとう)、冬彦ねぎで、10日ごとに種まきをしている。以前は農協などを通し関西にも出荷していたが今は香川県内のみだす。関西に出していたときは、香川のネギとしか認識されておらず、エンドユーザーからの評価が判らなかった。美味しいと言われるところに出したいと思い、地元だけにしか出さないようにした。今は学校給食、中部青果市場、うどんメーカー向けが金額的にはほぼ同率である。このうどんメーカーの1年間のネギの使用量は約670kg、この商品の規格はうどん6人前で100g換算なので、40200食分が通販で販売され、全国で消費される。





4-6. 有機野菜かがわ農園 (8月10日、8月27日)

香川県内ではネギの有機栽培などの無農薬、無除草剤、無化学肥料での栽培は難しいといわれる。三豊市高瀬町の有機 JAS 認定農園の香川さんが根深ネギ (白ネギ) を栽培していると聞いていたので訪ねた。香川さんは定年退職後、農業研修を経て自宅周辺約 1ha で、ニンジン、ミニトマト、サトイモ、サツマイモ、オクラ、空芯菜、パクチー、ショウガ、根深ネギ等の多品種の野菜を有機農法で栽培している。ネギは固定種の元蔵 (もとくら) 葱を 4a 栽培している。出荷先は地元の産直と高松市内のこだわり系店舗だ。今の時期植わっている姿は葉ネギと見た目変わらないが、よく見ると溝に植え付けている。もう少し成長すると根元に土寄せをして鱗形部分を白く長く作る。



5. 香川県産ネギの未来は

5-1 うどん店はネギを用いたメニュー開発を急げ

香川といえばうどんといわれるが、消費量、うどん店店舗数ともに減少が加速している。最近では小麦加工品、すなわちグルテンが体に良くないとする説もあり、北米、欧州進出を進める大手外食はうどん、ラーメンなどのグルテンフリーの実験を進めている。はなまるうどんは、2015年10月にファンガス・ライス・サンウィッチーズ青山店を出店するも2016年5月に閉店した。マンナンをブレンドしたライスシートに具材を巻いて食べる新しいスタイルのファーストフードだった。ラーメン業界では一風堂が老舗豆腐店「豆藤 (まめふじ)」とコラボし、「白丸元味」のスープに麺ではなく豆腐を入れた「白丸とんこつ 100年豆腐」を2016年3月1日から3月31日まで、銀座店、恵比寿店、薬院店の3店舗だけの期間限定商品として提供した。これらは麺そのものを否定する動きなのだが、ここでは麺の課題を具材、薬味でどのように補うのか、いいこと尽くしの栄養成分のネギを地元でもっと消費拡大を図ることが問われる。薬味として大

匙1杯程度のものではなく、ネギをがっつり食べるメニューが必要だ。うどん店をはじめとした、小麦加工の麺を提供する店舗はネギを用いた多様なメニュー提供が必要である。



5-2 作り手、流通重視から味、用途重視へ

市場流通のネギが F1 種中心になっていることは、4 項で述べたが、この背景には、周年栽培のしやすさ、病気への強さ、見た目のきれいさ、日持ちの良さなど作り手や、流通側の要求が大きいといえる。栄養素の優れたネギが県内でより消費拡大されるためには、消費者に判りやすいネギであることが問われてくる。

それは、薬味としてより栄養価が高く効能に優れたネギの品種は何か。調理メニューに応じてより相性が良くておいしい品種は何なのか。生産者、流通を超えた、ネギのサプライチェーン全体での議論が必要である。





5-3 香川におけるブランドネギは可能か

ブランドネギと言えどという調査結果がある。みんなの声（2014年12月25日締切、有効総数14279）のネットアンケートによれば、1位九条ネギ（京都）6499（49%）、2位下仁田ネギ（群馬）5331（37%）、3位深谷ネギ1462（10%）が上位だ。これらは各地に伝わる固定種の伝統野菜である（近年ではスーパー九条葱などのF1種もある）。

アンケート上には名前が出てなかったが、各地の農協が登録商標をとったブランドネギがある。その代表格が日本初の空輸野菜「フライト野菜」で名をはせた日本初の空輸野菜「フライト野菜」JA 筑前あさくら（福岡県）の「博多万能ねぎ」（万能ねぎ 1985年1月23日 商標登録）がある。このネギはJA 筑前あさくらが生産出荷基準を決めた九条細系を若どりした青ネギだ。

現在の香川県内の生産者の多くは、ネギの品種へのこだわりはあまり持っていないように思える。「青ネギ」としての認識しかない。そのような中で、今年から試験的な作付が始まった、栄養価的にも優れる弘法ネギ（ヤグラネギ）が果たしてブランド化が可能かどうか見守ってきたい。



6. まとめ

ややもするとネギの固定種と F1 種の対比のような文面になってしまったが、ネギの美味しさを決める一番の要素は、生産者にある。ネギの種に一番ふさわしい育て方をしているのかどうかだ。うどんに添えられたネギを、ネギに携わる多くの人の想いを、ほんの少しでも感じながら味わえると、より効能を頂けるのではないかと思う。

7. 参考文献、協力

花図鑑野菜+果物：草土出版

APG 原色牧野植物大図鑑Ⅱ：(株)北隆館

からだにやさしい旬の食材野菜の本：講談社

すぐに役立つ五訂食品成分表：(株)池田書店

高松市ホームページ：高松卸売市場

農林水産省中四国農政局ホームページ

農林水産省ホームページ

旬の食彩百科（フーズリンク）ホームページ

野口のタネ・野口種苗研究所ホームページ

下仁田葱産地直送ホームページ

香川県農政水産部農業生産流通課 若林様 平田様、香川県農政水産部経営課農業革新支援グループ 加藤様、香川県西讃農業改良普及センター 糸川様

(株)尾野農園 尾野代表取締役様、常谷種苗園芸(株) 常谷常務様、(株)関西アグリコ 前川代表取締役様、グリーンファーム 佃代表様、(株)Sun so 讃葱 尾池代表取締役様 尾池取締役様、アクティブ野菜ソムリエ 川村様、農事法人あぐりらんど飯山 村山様 眞光様、(株)讃匠、有機野菜かがわ農園 香川様、しょうゆ豆本舗

全国有名うどんと徳島で好まれるうどんの特徴

渡邊 幾子 (四国大学短期大学部)

植田 和美 (四国大学短期大学部)

1. 緒言

うどんは、私たちの食生活に定着し幅広い年代に好まれている。その伝来については諸説あるが、奈良時代に遣唐使によって伝えられた小麦粉を練って作られる唐菓子の1つとされる「餛飩(こんとん)」が起源^{1), 2)} であると考えられている。伝来当初は、小麦粉に調味した汁を加えてこね、団子にしたものを薄く延ばして茹でており、今日のうどんからは想像つかない形であったようである。それが室町時代、江戸時代へと名前や形を変化させながら時を経て、現在のうどんのようになり地域に定着していったとされる。

そして、うどんが定着する過程において地域の特色を活かした郷土食豊かなご当地うどんが、全国各地域に生まれてきた。徳島県には木こり達の仕事納めにふるまう慣例から郷土の味へとなり、めんには卵が練り込まれているのが特徴である御所のたらいうどん³⁾、めんにはコシがほとんどなく縮れてふぞろいな鳴ちゆるうどん⁴⁾ がある。全国各地域には様々なご当地うどんが存在しているが、旅先で食べたり贈答品でいただいたりすることがないと、日常的に食べる機会はあまりないと思われる。そこで、今回、日本三大うどんと言われる讃岐うどん(香川県)、稲庭うどん(秋田県)、水沢うどん(群馬県)に手延べ製法で作られている五島うどん(長崎県)、氷見うどん(富山県)、めん幅に特徴があるひもかわうどん(群馬県)の6種類を試料とし、徳島県在住者を対象に認知度や食経験について調査した。さらに官能評価を実施し、その嗜好性について考察した。

また、徳島県の市町村別におけるうどん店舗数や分布状況については、不明瞭である。このことから各市町村におけるうどん店舗の分布状況を調査し、徳島県民が外食するうどん店の特徴について検討した。

2. 方法

2.1 アンケート調査

全国各地域のご当地うどんの中から讃岐うどん、稲庭うどん、水沢うどん、五島うどん、氷見うどん、ひもかわうどん^{5), 6)} の6種類を調査対象とした。アンケートの実施期間は2015年6~7月および2016年7月に行い、対象者は徳島県在住者とした。質問項目はうどんの嗜好性、食べる頻度、うどん6種類の認知度と食経験、徳島県内で営業しているうどん店で好きな店、美味しいと思う店などとし、無記名自己記入式による調査を実施した。集計にはExcelを用いて、性別、年代別、出身地別に集計し、 χ^2 検定を行った。

2.2 性状測定

(1) 試料の購入

讃岐うどんは徳島市内の土産物売り場で、稲庭うどん、水沢うどん、五島うどん、氷見うどん、ひもかわうどんはネット販売にて購入した。そして、めんおよびつゆの包装容器に表記している

原材料について比較検討した。

(2) ゆでめんの調製および性状測定

めんは重量の 15 倍の水を沸騰させて、表示されているゆで時間にしたがって調理した。ゆで時間に幅がある場合は中間値を用いた。ゆでめんはザルにあげて水洗いし水切りを 10 回行い試料とした。

1) 色の測定

色彩色差計（ミノルタカメラ株式会社 CR-200）を用い、L*値、a*値、b*値の表色系で 5 回測定し、平均値と標準偏差を求めた。

2) めんの縦横比

デジタルノギス（新潟精機株式会社）を用いて、めんの縦横をそれぞれ 5 回測定して平均値を算出した。その後、算出式＝めんの縦／横で縦横比を求めた。

3) めんの重量変化

調理前後におけるめんの重量を測定し、算出式＝調理後の重量／調理前の重量で求めた。

(3) つゆの調製および性状測定

つゆはかけつゆ用に希釈した。希釈量に幅がある場合は、中間値を用いた。

1) 色の測定

ゆでめんの場合と同様の方法にて測定した。

2) 塩分濃度の測定

かけつゆ用に希釈してデジタル塩分計（アタゴ ES-421）により 3 回測定し、平均値を算出した。

2.3 官能評価

2015 年 12 月に本学学生と教員 20 名（女性 17 名、男性 3 名）をパネラーとして官能評価を行った。めんおよびつゆは性状測定の場合と同様に調理し、パネラーには同一条件で提供した。評価は、順位法を用いた。

2.4 店舗調査

徳島県で営業しているうどん店の分布について市町村別における特徴を把握するために行った。方法としては、タウンページ職業別 2016 徳島版⁷⁾に掲載されている「うどん・そば店」から店名に「そば」がつく、もしくはそばメニューが中心であると考えられた店舗を除き「うどん店」として集計した。鳴門市については、鳴ちゆるマップ⁸⁾に掲載されている店舗も含めた。そして徳島県の各市町村人口 1 万人あたり（平成 28 年 8 月 1 日現在）および面積 10 km²あたりの店舗数を算出した。

3. 結果および考察

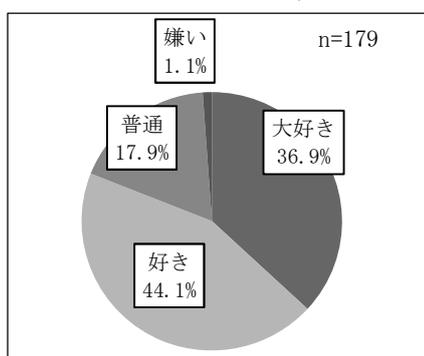
3.1 アンケート調査

アンケート調査の有効回答者数は179名であった。図表1に示したとおり、男性は24.0%、女性は76.0%となり、年代では30歳未満(学生が多数)65.9%、30歳以上(社会人)34.1%、出身地では徳島県が83.8%、県外が16.2%であった。

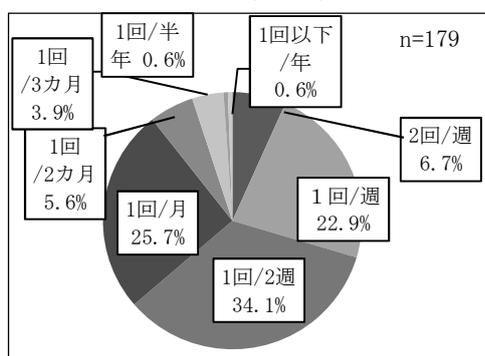
図表1. 調査対象者の属性

| 属性 | | 単位：人 (%) |
|-----|-------|-------------|
| 全体 | | 179 (100.0) |
| 性別 | 男性 | 43 (24.0) |
| | 女性 | 136 (76.0) |
| 年代 | 30歳未満 | 118 (65.9) |
| | 30歳以上 | 61 (34.1) |
| 出身地 | 徳島県内 | 150 (83.8) |
| | 県外 | 29 (16.2) |

図表2. うどんの嗜好性



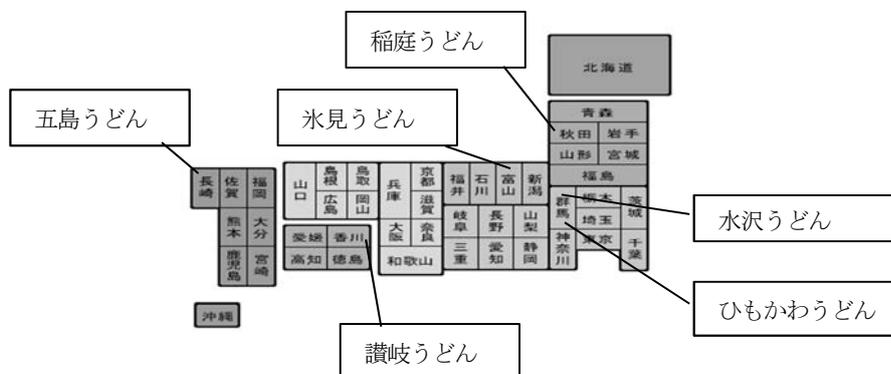
図表3. 食べる頻度



図表2にうどんの嗜好性を示した。うどんが大好き・好きと答えた割合は81.0%となり、嫌い は1.1%であった。

図表3の食べる頻度では、1週間に1回以上が29.6%、1カ月に1回以上では89.4%となり、性別、年代別および地域別での有意差はなかった。このことは、これまでの調査と同様⁹⁾に、うどんが老若男女を問わずに好まれ日常的によく食べられていることが示された。食生活データ総合統計調査2016¹⁰⁾の「好きな和食・日本のメニュー」ランキングにおいても、寿司、刺身、味噌汁や天ぷらなどに続いて、うどんは8位(58.0%)と、めん類の中で最上位に入っていることから納得できる結果であった。

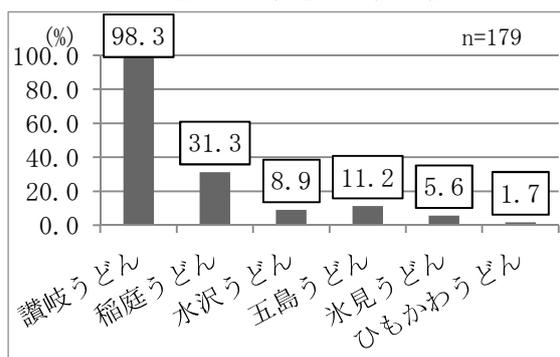
図表4. 調査対象とした試料



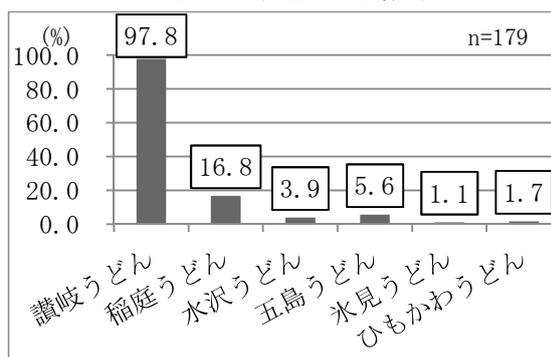
図表4に調査対象とした試料を地図に示した。一般的に讃岐うどんは香川県讃岐平野で収穫さ

れる良質小麦を原料にして作られ、めんのコシが強い。稲庭うどんは秋田県湯沢市稲川周辺で作られて300年以上の歴史をもつ手延べうどんである。長崎県の五島うどんは五島列島特産のツバキ油を使用して乾燥させる手延べうどん、富山県の氷見うどんは石川県の輪島そうめんから技術を取り入れたとされる半乾燥手延べうどんである。水沢うどんは群馬県伊香保町の門前町で発展したうどんであり、ひもかわうどんは幅広く切る平打ちうどんとされる。

図表5. うどんの認知度

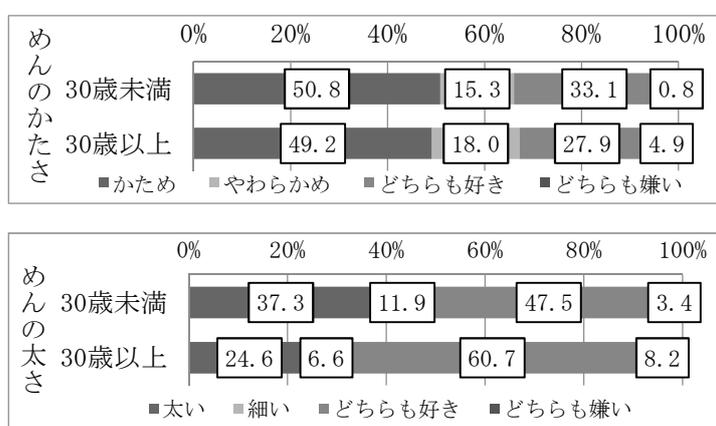


図表6. うどんの食経験

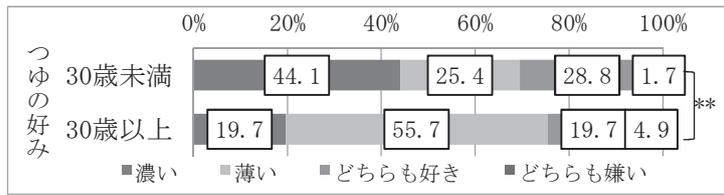


図表5に各試料の認知度、図表6に食経験について示した。讃岐うどんの認知度は98.3%、食経験は97.8%と、年代、出身地問わずに高い知名度を示した。このことは徳島県が香川県に隣接していること、さらに昨年実施した徳島県内5店舗における市場調査⁹⁾から讃岐うどんや稲庭うどんは品揃えされているが、水沢うどん、五島うどん、氷見うどん、ひもかわうどんは販売されておらず、日常生活で見かけたり食べたりする機会がほとんどないことも影響していると推察された。続いて性別、年代および出身地において χ^2 検定を行った。性別では男性で五島うどんの認知度が有意に高く($p < 0.01$)、年代では30歳以上において稲庭うどんの認知度と食経験($p < 0.01$)、そして五島うどんの認知度($p < 0.05$)が有意に高かった。これら6種類以外では三重県の伊勢うどん、徳島県の御所のたらいうどんと鳴ちゆるうどんなどが挙げられた。御所のたらいうどん、鳴ちゆるうどんは徳島県のご当地うどんであるが、今回のアンケート項目に明記していなかったため回答数が少なかったと思われる。

図表7. めんおよびつゆの好み



図表7にめんのかたさ、太さおよびつゆの好みについて示した。めんのかたさではかためを好む人が多かった。今回、めんがかたいこととコシがあることの区別を明確にしていなかったため混同している可能性が考えられた。太さでは、どちらも好きが多かった。つゆでは30歳未満は、



濃い味を好み、30歳以上は薄味を好んでいる結果となり有意に差がみられた ($p < 0.01$)。 **

3. 2 試料について

図表 8. 各試料の詳細

| 試料 | 名称 | 原材料 | 賞味期限 | ゆで時間 |
|---------|----------|-------------------------|------|-------------------------|
| 讃岐うどん | 半生さぬきうどん | 小麦粉、食塩、醸造酢、加工でん粉 | 90日 | 釜揚げ10分、かけ11分、ざる、ぶっかけ12分 |
| 稲庭うどん | 生うどん | 小麦粉、食塩、でん粉 | 30日 | ざる1分、かけ1分半 |
| 水沢うどん | 半生うどん | 小麦粉、食塩、加工でんぷん | 90日 | かため13分、やわらかめ16分 |
| 五島うどん | 半生手延べうどん | 小麦粉、食塩、乳酸Na、なたね油、大豆油、椿油 | 45日 | 8~10分 |
| 氷見うどん | 手延べうどん | 小麦粉、食塩、打ち粉(加工でんぷん) | 60日 | 6~7分 |
| ひもかわうどん | 半生ひもかわ | 小麦粉、食塩、加工でんぷん(打ち粉) | 50日 | ざる10分、かけ9分 |

図表 8 に各試料の詳細を示した。徳島県在住者が前述したうどんを食べるには、旅先で食べることや土産品などで贈答されることが考えられる。今回は、自宅で調理して食べることを想定し、乾めんよりゆで時間が短く保存性があることから半生めんとつゆをネット販売により取り寄せて性状測定を行った。半生めんは都道府県によって認定基準が異なっている。香川県は生めんのうち水分量 20~25%程度まで乾燥させたもの、群馬県は 20~27%と記されているが、秋田県、富山県および長崎県の基準は見つからなかった。また、手延べうどんである五島うどんは食べやすい長さに切って包装していたが、稲庭うどんと氷見うどんは切らずに包装されていたため 1 本の長さがそれぞれ約 70 cm、約 90 cm と長く、切ってから調理するようにと包装容器に記載されていた。製造会社によっては、めんを食べやすい長さにカットして販売しているところもあり違いがみられた。保存期間は 30 日~90 日程度であり、水分含量により異なると思われた。ゆで時間は、料理の種類別やめんのかたさ別で記載していた。

図表 9. 各試料の調理前後におけるめんの状態

| 試料 | 讃岐うどん | 稲庭うどん | 水沢うどん | 五島うどん | 氷見うどん | ひもかわうどん |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 調理前 | | | | | | |
| 調理後 (ゆで) | | | | | | |
| 縦横比 | 1.36 | 2.45 | 1.74 | 1.53 | 2.14 | 13.72 |
| 重量変化 | 2.12 | 2.04 | 1.95 | 2.48 | 2.80 | 2.30 |

図表 9 には各試料の調理前後におけるめんの状態を示した。めん縦横比を算出した結果、手延べめんにおける比較では氷見うどんおよび稲庭うどんは平たく、五島うどんは丸みを帯びていることが示された。ひもかわうどんは 13.72 であり幅広のめんという特徴が表れていた。重量変化では、氷見うどんは細麺であることから表面積が大きくなり、水分をよく吸収して重くなったと考えられた。稲庭うどんも細麺であるがゆで時間が 1 分半と短いこと、五島うどんは原材料に油を使用していることから、氷見うどんよりも吸水量が少なかったと思われた。

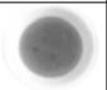
図表 10. 各試料（めん）の調理前後における色

| 試料 | 調理前 | | | 調理後（ゆで） | | |
|---------|------------|------------|-------------|------------|------------|-------------|
| | L*値 | a*値 | b*値 | L*値 | a*値 | b*値 |
| 讃岐うどん | 88.48±3.02 | -6.34±0.20 | +15.68±1.36 | 61.47±1.44 | -6.95±0.19 | +10.94±0.17 |
| 稲庭うどん | 87.90±1.51 | -6.27±0.21 | +20.15±0.66 | 65.45±2.21 | -6.59±0.24 | +13.48±1.03 |
| 水沢うどん | 81.15±3.86 | -6.06±0.32 | +18.40±1.23 | 59.88±1.24 | -7.25±0.28 | +11.15±0.86 |
| 五島うどん | 83.54±2.97 | -7.20±0.16 | +23.81±0.78 | 65.51±1.65 | -7.90±0.15 | +11.33±0.44 |
| 氷見うどん | 85.65±3.46 | -6.84±0.35 | +20.71±0.67 | 65.07±0.91 | -8.06±0.10 | +11.26±0.10 |
| ひもかわうどん | 90.02±0.70 | -6.65±0.08 | +18.33±0.47 | 64.81±0.50 | -7.80±0.09 | +11.05±0.47 |

(L*値：白度、a*値：赤み、b*値：黄色み)

図表 10 に調理前後におけるめんの色を示した。めんの色は小麦粉中に含まれる灰分や副原料によって異なると考えられている。調理前ではひもかわうどん、讃岐うどんの L*値が比較的高く、水沢うどんが低かった。また、五島うどんは b*値が高く、視覚でも黄色みをおびていることが確認でき、これはめん油を塗っていることが影響していると推察された。調理後においては全ての試料で L*値と b*値は低くなり、a*値は高くなった。

図表 11. つゆの原材料および性状

| 試料 | 名称 | 写真 | 原材料 | 塩分 (%) | Brix (%) |
|---------|-----------|---|--|--------|----------|
| 讃岐うどん | めんつゆ |  | しょうゆ（本醸造）、米発酵調味料、砂糖、食塩、混合削り節（うるめいわし節、さば節、そうだかつお節、いわし節）、こんぶ、調味料（アミノ酸等）、酒精、（原材料の一部に小麦、大豆を含む） | 1.29 | 3.9 |
| 稲庭うどん | めんつゆ（希釈用） |  | しょうゆ（本醸造）、風味原料（むろぶし、昆布エキス）、砂糖、食塩、発酵調味料、醸造酢、調味料（アミノ酸等）、酒精、カラメル色素、甘味料（カンゾウ）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む） | 1.41 | 4.4 |
| 水沢うどん | 濃縮めんつゆ |  | しょうゆ（本醸造）、砂糖混合異性化液糖、砂糖、たん白加水分解物、食塩、かつおぶし（粉砕）、かつおぶしエキス、混合削り節（粉砕）、ガラスープ、醸造酢、みりん、にぼしエキス、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に小麦、さば、大豆、鶏肉、豚肉を含む） | 1.46 | 5.1 |
| 五島うどん | スープ |  | 食塩、砂糖、粉末醤油、かつおエキス、いりこ粉末、昆布粉末、あご粉末、葱、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（原材料の一部に大豆、小麦を含む） | 1.70 | 3.1 |
| 氷見うどん | 濃縮タイプつゆ |  | しょうゆ（本醸造）、砂糖、食塩、アミノ酸液、ふし（さばぶし、うるめぶし、かつおぶし、いわしぶし、宗田かつおぶし）、かつおぶしエキス、こんぶエキス、オリゴ糖、酵母エキス、こんぶ、醸造酢、いわしぶしエキス、まぐろエキス、調味料（アミノ酸等）、アルコール、（原材料の一部に小麦、大豆を含む） | 1.49 | 6.1 |
| ひもかわうどん | めんつゆ |  | しょうゆ（本醸造）、砂糖混合異性化液糖、食塩、たん白加水分解物、かつおぶし（粉砕）、こんぶ、かつおぶしエキス、にぼしエキス、調味料（アミノ酸等）、アルコール、カラメル色素、（原材料の一部に小麦、さば、大豆、鶏肉、豚肉を含む） | 1.47 | 5.0 |

図表 11 につゆの原材料および性状について示した。5 種類のうどんは濃縮タイプの液体つゆであったのに対して、五島うどんは粉末状のスープであった。かけうどん用のつゆに希釈した場合の塩分濃度では、五島うどんが最も高く、讃岐うどんが最も低い値であった。Brix(%)では、氷見うどんが最も高かった。氷見うどんのつゆには、かつおぶしエキスやこんぶエキスの他にも数種類のエキスが入っており濃度が高くなったと推察された。

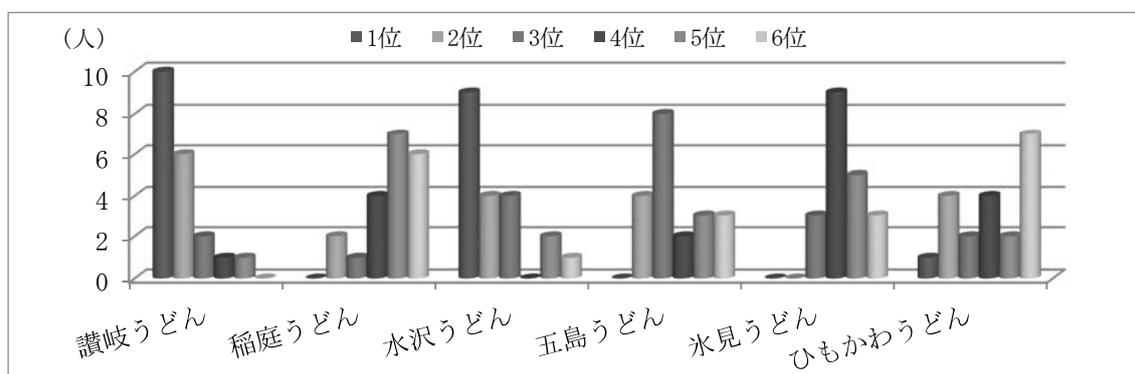
図表 12. つゆの色

図表 12 に示したとおりつゆの色では、讃岐うどんはL*値が高く、東日本の氷見うどん、水沢うどん、ひもかわうどん、稲庭うどんにおいては a*値と b*値が高い傾向を示した。つゆの表示にはしょうゆ(本醸造)としか明記さがれていなかったが、関東(濃口醤油)と関西(薄口醤油)の違いが関係すると考えられた。

| 試料 | L*値 | a*値 | b*値 |
|---------|------------|------------|------------|
| 讃岐うどん | 17.34±0.59 | +3.37±0.19 | +4.04±0.88 |
| 稲庭うどん | 12.71±0.37 | +4.39±0.66 | -2.88±0.54 |
| 水沢うどん | 13.65±0.10 | +5.37±0.28 | -1.69±0.24 |
| 五島うどん | 16.81±0.82 | +2.93±0.20 | +3.18±1.14 |
| 氷見うどん | 16.50±0.46 | +5.81±0.18 | +3.14±0.74 |
| ひもかわうどん | 13.92±0.78 | +4.92±0.95 | -1.78±0.93 |

3. 3 官能評価

図表 13. 官能評価 (順位法)



図表 13 に官能評価の結果を示した。好ましい順に 1~6 を記入してもらい、順位ごとの人数をグラフに示した。その結果、ケンドールの一致係数は $W=0.40$ となり、パネル 20 名の嗜好性は有意水準 1% で一致しており、讃岐うどん > 水沢うどん > 五島うどん > ひもかわうどん > 氷見うどん > 稲庭うどん の順で好まれていることがわかった。

図表 14. うどんの嗜好調査

(n=20、単位：人)

| 調査項目 | 讃岐うどん | 稲庭うどん | 水沢うどん | 五島うどん | 氷見うどん | ひもかわうどん |
|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|
| 最も好ましいめん | 8 | 0 | 12 | 1 | 0 | 0 |
| 最も好ましいつゆ | 9 | 1 | 9 | 0 | 0 | 1 |
| 外観から食べたくなったうどん | 7 | 0 | 9 | 0 | 2 | 2 |
| 普段食べているのに似ているうどん | 13 | 2 | 6 | 0 | 0 | 0 |

図表 14 にうどんの嗜好調査の結果を示した。最も好ましいめんでは、めんの太さとコシがちょうどよいことから水沢うどん 12 名、讃岐うどん 8 名が好評であった。五島うどん、氷見うどんと稲庭うどんは細めんであることから、そうめん感覚で食べたパネラーもいた。最も好ましいつゆでは、出汁の風味を感じ、味がしっかりしていることから、讃岐うどんと水沢うどんが 9 名ずつと好まれていた。外観だけで食べたくなるのは、水沢うどんが 9 名、讃岐うどんは 7 名、そして氷見うどんとひもかわうどんが 2 名ずつであった。ひもかわうどんはインパクトがあり興味を持ちやすいことが考えられた。普段食べているのに似ているうどんでは、讃岐うどんが最も多く、次いで水沢うどんであった。うどん名を伏せて評価してもらったが、讃岐うどんのコメントには「いつも食べているのに近いから」という意見があり、おおよその見当がついていたと思われた。今回、うどんは全てかけうどんに調理して試食してもらったが、各試料の特徴がいかされる調理法で提供すると評価も異なってくる可能性が考えられた。

3. 3 店舗調査

図表 15. 各市町村におけるうどん店舗数

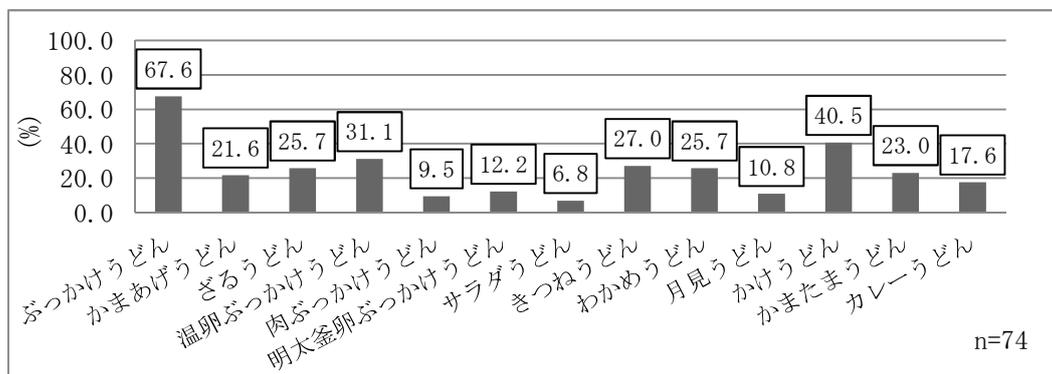
(単位：店舗)

| 市町村 | | 人口 1 万人 あたり | 面積 10km ² あたり | 市町村 | | 人口 1 万人 あたり | 面積 10km ² あたり |
|------|-------|----------------|-----------------------------|-----|-------|----------------|-----------------------------|
| 徳島市 | | 2.25 | 3.03 | 名西郡 | 石井町 | 2.74 | 2.43 |
| 鳴門市 | | 5.80 | 2.51 | | 神山町 | 0.00 | 0.00 |
| 小松島市 | | 2.87 | 2.42 | 海部郡 | 牟岐町 | 2.40 | 0.18 |
| 阿南市 | | 1.38 | 0.36 | | 美波町 | 2.88 | 0.14 |
| 吉野川市 | | 2.68 | 0.76 | | 海陽町 | 1.09 | 0.03 |
| 阿波市 | | 5.17 | 0.99 | 板野郡 | 松茂町 | 1.98 | 2.11 |
| 美馬市 | | 2.99 | 0.25 | | 北島町 | 2.22 | 5.72 |
| 三好市 | | 3.04 | 0.11 | | 藍住町 | 2.30 | 4.92 |
| 勝浦郡 | 勝浦町 | 1.91 | 0.14 | | 板野町 | 2.24 | 0.83 |
| | 上勝町 | 0.00 | 0.00 | 上板町 | 1.68 | 0.58 | |
| 名東郡 | 佐那河内村 | 0.00 | 0.00 | 美馬郡 | つるぎ町 | 3.44 | 0.15 |
| 那賀郡 | 那賀町 | 0.00 | 0.00 | 三好郡 | 東みよし町 | 3.44 | 4.08 |

タウンページ職業別 2016 徳島版および鳴ちゆるマップから市町村別うどん店舗数を調査した。その結果、徳島市は 58 店舗、鳴門市では 34 店舗そして阿波市が 19 店舗と続いた。鳴門市では鳴ちゆるうどんを提供している店舗が 21 店舗/34 店舗、阿波市ではたらいうどんを提供しているところが 9 店舗/19 店舗と多いことが関係していると考えられた。

図表 15 に示したとおり、人口 1 万人あたりでは鳴門市が 5.80 店舗、阿波市が 5.17 店舗、東みよし町とつるぎ町が 3.44 店舗と高かった。面積 10km²あたりでは北島町が 5.72 店舗、藍住町が 4.92 店舗、東みよし町が 4.08 店舗であった。このことは、徳島県の市町村において北島町と藍住町の面積が狭いことが影響していたと考えられた。

図表 16. よく食べるメニュー



図表 16 に示した学生がよく食べるメニューでは、讃岐うどんの定番の食べ方である「ぶっかけ」、「かけうどん」といった、うどんの風味そのものを楽しむシンプルな食べ方が多かった。種物と呼ばれる具材を入れたうどんでは、卵、油揚げ、わかめなど様々な食材と合わせていた。

図表 17. 好きな店、美味しいと思う店（複数回答）

| 店名 | (単位：人) | | 県内の総数（市町村別数） |
|-------------|--------------|-------------------|---------------------------------------|
| | 好きな店 40人中 | 美味しいと思 う店 33人中 | |
| セルフうどんやま | 13 | 12 | 5（徳島4、吉野川1） |
| 丸亀製麺 | 12 | 12 | 6（徳島3、阿南1、吉野川1、藍住1） |
| はなまるうどん | 7 | 2 | 3（徳島1、阿南1、藍住1） |
| えびす製麺所 | 5 | 3 | 5（徳島2、北島1、藍住1、石井1） |
| 七ふく讃岐手打ちうどん | 2 | 3 | 2（小松島1、阿南1） |
| めん処陣内 | 2 | 2 | 1（松茂1） |
| セルフうどん ふじい | 2 | 2 | 1（石井1） |
| さぬきや | 1 | 1 | 1（徳島1） |
| 樽平（たらいうどん） | 1 | - | 1（阿波1） |
| とばさく | 1 | 1 | 13（徳島5、鳴門2、小松島1、阿南1、吉野川1、北島1、上板1、美波1） |
| のぼうどん | 1 | 1 | 1（美馬1） |
| めん処まこと | 1 | 1 | 1（徳島1） |
| めんた セルフうどん | 1 | 1 | 1（北島1） |
| 手打ちうどん一休 | 1 | 1 | 1（吉野川1） |
| 山のせ（たらいうどん） | 1 | 1 | 3（徳島1、松茂1、石井1） |
| 得々うどん | 1 | 1 | 3（徳島1、小松島1、阿南1） |
| 和あさん | 1 | - | 1（美馬1） |

(■ セルフ式 □ セルフ式以外)

図表 17 に示したとおり、徳島県内で営業しているうどん店の中で好きな店では、やま（本社：香川県）、丸亀製麺（本社：兵庫県）、はなまるうどん（本社：東京都）、えびすせいめん（本社：徳島県）、めん処陣内（徳島県松茂町）が上位となった。全体の回答数 17 店舗の中で、セルフ式

は10店舗を占めていた。美味しいと思う店ではセルフうどんやまと丸亀製麺が抜きでいた。セルフうどんやまは2001年に第1号店を開店し現在徳島県で5店舗、そして丸亀製麺は6店舗営業していた。どちらも讃岐うどんを提供しており、徳島県に讃岐うどんが多く入っていることが伺えた。

4. まとめ

1. アンケート調査の有効回答者数179名のうち、うどんが大好き・好きな割合は81.0%、食べる頻度では、1カ月に1回以上食べている人が89.4%であった。うどんは多数の人に好まれ、日常の食生活に定着していることが確認された。
2. 讃岐うどん、稲庭うどん、水沢うどん、五島うどん、氷見うどん、ひもかわうどんの認知度と食経験では、讃岐うどんが最も高く、続いて稲庭うどんであった。讃岐うどんは全国的に知名度が高いこと、そして隣県であることが関係していると思われた。
3. めんのかたさでは、かためを好む人、太さでは、どちらも好きな人が多かった。つゆでは、30歳未満が濃い味を好むのに対して、30歳以上では薄味を好んでおり有意に差がみられた($p<0.01$)。
4. 6種類のうどんは原材料や製造方法の違いにより、めんやつゆに特徴がみられた。官能評価の結果から、讃岐うどん>水沢うどん>五島うどん>ひもかわうどん>氷見うどん>稲庭うどんの順で嗜好性が高く、普段食べているうどんに似ているものを好む傾向がみられた。
5. 徳島県の市町村別うどん店舗数では、県庁所在地である徳島市、次いでご当地うどんである鳴ちゆるうどんがある鳴門市、御所のたらいうどんが有名な阿波市が上位となった。
6. 本学学生が好きなうどん店および美味しいと思う店では、セルフうどんやまおよび丸亀製麺といった讃岐うどんを提供している店舗が上位を占めていた。
7. 今回の調査から、全国各地域にあるご当地うどんを知り食べる機会はあまりないことが示された。幅広い年代においてうどんの嗜好性は高いことから、うどんについてより興味を持ってもらいたいと考える。

5. 参考文献

- 1) 旭屋出版編集部著, うどん大全 うどん打ちの奥義、うどんの魅力を知る, 旭屋出版
- 2) 全国乾麺共同組庵連合会監修 (2001), 乾めん入門, 東京: 日本食糧新聞社
- 3) 春名尚子 (2015), 御所のたらいうどんと阿波小麦の歴史, 日本うどん学会誌第12号, pp21-29
- 4) 植田和美、渡邊幾子 (2013), 徳島のめんー鳴ちゆるうどんー, 日本うどん学会誌 第10号 pp15-22
- 5) 蓮見壽, 手打ちうどんの作り方 (2007), 株式会社 日東書院
- 6) 黒川雄一, 食材図鑑II (2001), 小学館
- 7) NTT西日本, タウンページ職業別2016徳島版
- 8) 鳴ちゆるマップ (2011), 鳴門市観光協会 <http://www.naruto-kankou.jp>
- 9) 植田和美、渡邊幾子 (2015), 徳島のうどん食事情, 日本うどん学会誌 第12号 pp49-57
- 10) 三冬社 (著), 食生活データ総合統計年報2015, 三冬社

総 会 報 告

日 時 平成28年9月11日(日) 11時40分～12時10分

場 所 松山市役所 道後公民館 3F 会議室
(愛媛県松山市道後町1-5-31)

議 題 審議事項

- (1) 役員の選任について承認された
評議員 3名
- (2) 会則の変更について承認された
第11条、第12条、本部事務局についての追加・修正
本誌の会則を参照
- (3) 平成27年度活動報告ならびに収支決算報告が承認された
- (4) 平成28年度活動および収支予算案が承認された
- (5) 新入会員および退会者が承認された
新入会員 正会員 2名
退会会員 正会員 5名
- (6) 次期開催地及び時期について承認された
第15回全国大会
開催場所 高松市 サンメッセ香川
開催時期 平成29年12月3日(日)
- (7) 第16回全国大会について承認された
候補地として関西地方(神戸学院大学)
- (8) その他
学会誌「うどん道」第13号の発行

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 (四国大学短期大学部) |
| 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) |
| 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 | 畦地真太郎 (朝日大学) |
| 〃 | 内海 武彦 (医師) |
| 〃 | 小倉 信一 (文筆業) |
| 〃 | 鹿島 基彦 (神戸学院大学) |
| 〃 | 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) |
| 〃 | 峯俊 智穂 (追手門学院大学) |

※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28年9月11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
- (6) その他：必要数

第12条 会長および副会長の選出は理事の中から互選する。また、本会の目的を達成するに必要と会長が認めた場合に会長代理・最高顧問等をおくことができ、会長が指名する。理事および監事は総会で会員の中から選任する。評議員は理事会が会員の中から選出する。

第13条 会長は本会を代表し、会務を統括する。会長代理・副会長は会長を補佐する。会長に事故ある時は副会長から会長代行を選任する。理事は理事会の構成員として、本会の運営について審議し、決定する。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。

3、改正は平成28年9月11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
(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



お得な情報は





本物が此処に在る 伝統を今に受け継ぐ五島手延うどん

株式会社 長崎五島うどん

代表取締役社長 山崎 泉

〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷578番地24
TEL 0959-42-1560
<http://www.510udon.com>

「最高金賞」品質の讃岐うどんをどうぞ

大庄屋株式会社

代表取締役社長 楠木 哲雄

〒766-0001 香川県仲多度郡琴平町 1223-9
TEL 0210-00-2656
<http://www.osyoya.com>

さぬきの地で小麦を挽いて110年—
『伝承の技術』と『現代の感性』で
うどんの食感・食味を極める。

2008年度 ハイブリッド小麦粉
食品産業技術功労賞受賞

さぬきうどん用 最高品質
讃岐白鳳
吉原食糧
NET25kg

さぬきの製粉会社 ~創業明治35年~
吉原食糧(株) 〒762-0012 香川県坂出市林田町4285-152
TEL:0877-47-2030 FAX:0877-47-1910
E-mail:planet@flour-net.com お気軽にお問い合わせください。

「讃岐プレミアム」
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15回 全国大会予告

第15回全国大会の概要は以下のとおりです。

日 程 2017年12月3日(日)
場 所 サンメッセ香川
香川県高松市林町 2217-1 ・ 087-869-3333
テ ー マ 極み・極める・極めつき、進化するさぬきうどん
—今夜のシメはうどんにするか、in TAKAMATSU—
プログラム(予定) 基調講演、研究発表、パネルディスカッションなど

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

なお、懇親会は大会前日の2日(土) ホテル 福屋で午後6時に予定しております。(高松市古新町 5-8 TEL. 087-851-2365/FAX. 087-822-8724)

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 | 01680-75303 |
| 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

2017年1月31日発行

<本部事務局>

〒771-1192

徳島県徳島市宍神町古川

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