

日本うどん学会誌

うどん道

Mar., 2019

日本うどん学会

since 2003

Japan Udon Association

目 次

〈統一テーマ〉「粋な街 神戸・元町・みなと街 ご当地グルメは麺だけにあらず スイーツ ソースに 長田の粉もん 灘の酒には神戸牛！」

| | |
|---|----|
| ご挨拶「第16回全国大会を振り返って」(会長 武林正樹) | 1 |
| 追悼「勝谷氏を悼む」(三宅耕三、武林正樹) | 2 |
| 第16回全国大会プログラム概要 | 3 |
| 〈研究報告〉 | |
| ①「うどんを食べる餅なし正月 その2」 上原里美(下仁田ミート株式会社) | 4 |
| ②「年明けうどんの現状と課題」 佃 昌道(高松大学) | 13 |
| ③「神戸風モダン焼きからみたモダン焼きとご当地お好み焼の分化」 鳩島洋平、鹿島基彦(神戸学院大学人文学部) | 19 |
| ④「袋入り茹でうどんの物性改善に関する一考察」 津村哲司(岡山学院大学人間生活学部) | 27 |
| ⑤「鳴門市における鳴ちゆるうどんによる地域活性化の可能性」 藤川拓哉、矢嶋 巖、鹿島基彦(神戸学院大学人文学部) | 34 |
| 総会報告 | 49 |
| 役員名簿 | 50 |
| 会則 | 51 |
| 賛助会員 | 54 |
| 第17回全国大会予告 | 56 |

ご挨拶

第16回全国大会を振り返って

日本うどん学会
会長 武林 正樹



日本うどん学会第16回全国大会がここ神戸にて開催されましたことは、学会員は勿論の事、関係各位のお力添えの賜物と感謝申し上げます。特に今回の開催校となりました神戸学院大学の鹿島先生はじめ関係者の皆様には、この場を借りて御礼申し上げます。また今回の理事会におきまして、佃先生の後を受け、第三代会長にご指名ご承認頂きありがとうございます。大変身が引き締まると同時にその重責を感じています。

平成14年に、初代会長三宅先生とのうどん談議にて「うどんに文化の香りを」が事の始まりにて学会を発足させ、ここまで年月を重ねております。しかしこれからの5年、10年は学会の真骨頂が問われるものと感じています。何分浅学非才の自分でございますので皆様のご協力を得て次の時代へ繋いでいく所存でございます。最後になりますが「会員増強」を掲げて結びとします。

追 悼

勝谷氏を悼む

社会の矛盾を鋭く突き、悪をぶった切る辛口コメントをもう聴くことも、読む事もできません。

あの勝谷誠彦（かつやまさひこ）氏が、平成30年11月28日、劇症肝炎で亡くなった。まだ、57歳の若さである。

日本うどん学会と勝谷氏の関係は16年前の学会創設時が縁となりました。当時マスメディアに頻繁に登場し、熱く麺を語っていた勝谷氏を三顧の礼で学会の理事にお迎えしたのが事の始まりです。

その後、辛口評論家として「超」売れっ子になり、多忙をきわめていましたが活動の合間を縫ってご指導をいただきました。日本うどん学会の黎明期から成年期まで理事としてご教示いただいた約10年間で今日の学会の礎になっていることは確かです。勝谷先生ありがとうございました。安らかにお眠りください。

合掌。

平成30年12月25日

三宅耕三（初代会長）

武林正樹（三代会長）

第16回全国大会プログラム概要

日時 平成30年9月17日(月) 9時30分～15時

場所 神戸学院大学ポートアイランドキャンパス B号館 B202教室

統一テーマ「粋な街 神戸・元町・みなと街 ご当地グルメは麺だけにあらず
スイーツ ソースに 長田の粉もん 灘の酒には神戸牛！」

プログラム(敬称略)

開会宣言 佃 昌道 (会長)

〈基調講演〉

①「神戸長田名物ぼっかけうどんについて」

澤田桂一(立ち食いうどん味沢)

②「神戸長田名物そばめしについて」

碓本拓三(焼きそば専門店イカリ)

〈研究報告(前半)〉

①「うどんを食べる餅なし正月 その2」

上原里美(下仁田ミート株式会社)

②「年明けうどんの現状と課題」

佃 昌道(高松大学)

日本うどん学会総会

〈研究報告(後半)〉

③「神戸風モダン焼きからみたモダン焼きとご当地お好み焼の分化」

鳩島洋平、鹿島基彦(神戸学院大学人文学部)

④「袋入り茹でうどんの物性改善に関する一考察」

津村哲司(岡山学院大学人間生活学部)

⑤「鳴門市における鳴ちゆるうどんによる地域活性化の可能性」

藤川拓哉、矢嶋 巖、鹿島基彦(神戸学院大学人文学部)

〈パネルディスカッション〉

「神戸の粉もん文化」

澤田桂一(立ち食いうどん味沢)

碓本拓三(焼きそば専門店イカリ)

森田陽子(神戸学院大学女子駅伝競走部)

佃 昌道(高松大学)

鹿島基彦(神戸学院大学人文学部)

閉会挨拶 佃 昌道 (会長)

「うどんを食べる餅なし正月 その2」

上原里美（下仁田ミート株式会社）

はじめに

平成29年12月に日本うどん学会第15回記念大会が行われた。同会場では「全国年明けうどん大会」も開催されており、全国各地のうどん、年明けうどんを食べられるブースが設けられ、多くの来場者に参加して頂いた。

前回の発表では、「全国年明けうどん大会」ということもあり、うどんを食べる餅なし正月について考察した。正月にうどんを食べることは、全国的に「餅なし正月」の風習、家例の一部として行われていることが分かった。その中でも群馬県は「餅なし正月」の風習が多く存在している地域であり、家例として正月に雑煮ではなくうどんやそばの麺類を食べていたと分かった。このことは、群馬県高崎城下の民俗の様子について、江戸時代後期に書かれた『間里歳時記』（一七八〇年）においても確認できる。

しかし、餅なし正月の全国的な例や傾向、群馬県における例や歴史などについて調査不足な点も多かった。そのため、今回も引き続き研究を進める。

1. 餅なし正月とは

正月の雑煮に餅を入れない地域や家のことを民俗学では「餅なし正月」と呼んでいる。雑煮の餅の代わりには里芋を用いている場合が多く、里芋が正月料理に欠かせない食料であったと民俗学では言われている。また、雑煮ではなく正月にそば、うどん、赤飯などの食べ物で新年を祝う場合も見られる。

家ごとに行われる風習のことは、「家例」や「縁起」（エンギ）と呼ばれている。正月の食習では、何が儀礼食の中心になるかによって「雑煮家例」、「いも家例」、「そば、うどん家例」、「赤飯家例」、「冷飯家例」などと呼ばれている。正月の家例にはいくつか種類があるが、その中でも麺類を家例としている「そば、うどん家例」について考察を進めていく。

群馬県の民俗に詳しい都丸氏は、「家例」と「縁起」（エンギ）の呼び方について、「家例」は群馬県の中毛地域から西、「縁起」（エンギ）は中毛地域から東の地域で使われており、やや顕著で重要な民俗であると指摘している。

2. 全国的に見られる餅なし正月

「餅なし正月」は全国的に見られ、民俗学の分野での研究は進んでいる。しかし、注目されているのは、餅の代わりにイモを用いている「イモ家例」であり、「そば、うどん家例」については十分ではない。そこで、全国的な傾向を『聞き書ふるさとの家庭料理』よりまとめた。

図表1は、大晦日から正月三日までの食事内容をまとめたものであるが、大晦日にうどんを食べる例は6例（神奈川県・愛知県・徳島県・香川県）、正月三日のうち一度でも、そばやうどんを食べる例は12例（栃木県・群馬県・埼玉県・神奈川県・山梨県・長崎県・大分県）である。回数で見ると正月1日の夜に食べている例が5例と多くなっている。

表1の例はあくまで『聞き書ふるさとの家庭料理』の記述をまとめたものであるため、この他にも数多くのそば・うどん家例が存在していると推測される。

(図表 1) 『聞き書ふるさとの食事』にみられる年越しから正月 3 日間の食事

| 地域名 | 年越し | 正月 | 正月朝 | 正月 昼 | 正月 夜 | 二日朝 | 二日昼 | 三日朝 | 三日昼 |
|-----------------|---------------------------|-------|-------|--------|-------------------------|----------------------|------------|-----|-----|
| 栃木県那須郡 西那須野町 | だいこそば | | 雑煮 | 白飯 | 白飯・手打 ちうどん | | | | |
| 栃木県安蘇郡 葛生町 | | みみうどん | いもかん | | | | | | |
| 群馬県利根郡 新治村 | | | 白飯・雑煮 | そば・うどん | | | | | |
| 群馬県勢多郡 富士見村 | 白飯・そば | | そば | 雑煮・もち | とろろ飯 | | | | |
| 群馬県邑楽郡 板倉大曲 | | | うどん | | 赤飯 | うどん | | うどん | |
| 埼玉県大里郡 岡部町 | | | 雑煮 | もち | 手打ちうどん ・とろろ汁 | | | | |
| 埼玉県入間市 上藤沢 | | | いも雑煮 | うどん | 白飯 | | | | |
| 神奈川県川崎 市多摩区 | みそかそば(卵 入) | 雑煮 | 雑煮 | 白飯 | そば | | 白飯 | | 白飯 |
| 神奈川県相模 原市 | あげそば(ゆで あげたうどん) | 雑煮 | 雑煮 | 白飯 | うどん | 雑煮 | 白飯 | 雑煮 | 白飯 |
| 山梨県南巨摩 郡鵜沢町 | | | みみ | | | | | | |
| 愛知県名古屋 市西区 | うどん | 雑煮 | | | | | | | |
| 愛知県名古屋 市中区 | うどん | 雑煮 | | | | | | | |
| 徳島県板野郡 松茂町 | 年越しそば、う どん | 雑煮 | | | | | | | |
| 香川県小豆郡 土庄町 | 大みそかにうど んを炊く | 雑煮 | | | | | かきま ぜご飯 | | |
| 香川県三豊郡 豊中町 | つもごそば、う どんを食べる 家もある | | 雑煮・白飯 | | | | | | |
| 長崎県下県郡 厳原町 | 白飯・年越しそ ば | 白飯・そば | | | | | | | |
| 大分県大野郡 緒方町 | 年越しそば | | 白飯・雑煮 | 白飯 | 白飯・手打 ちうどん・ほ うちょう | | | | |
| 大分県大分市 下戸次備後 | 運のそば | | 雑煮 | | | ぜんざい (手延べだ んご) | | | |

(出典) 『聞き書ふるさとの家庭料理 20 日本の正月料理』より筆者作成

3. 群馬県で見られる餅なし正月

3.1 群馬県における餅なし正月の歴史

群馬県における「餅なし正月」の記述が最初にみられるのは、『間里歳時記』一七八〇年（安永九年）である。元日の冒頭部分には、

「每家鶏鳴に若水を汲、雑煮を製し、神棚及祖先に供じ、挙家食し祝ふ事、近世俗間の風俗なり。当城下にも武家にハかくのごとくすといへども、商坊ノ民家には蕎麦麩・餛飩などを製して用ゆるハ希也。」

とあり、武家では雑煮を作る家もあるが、城下の民衆は正月にはソバキリやウドンを用いている。その後、一八四〇年（天保十一年）境町の宿役人であった中沢家においても「元日 朝そば切り食ス。二日 朝いもをにる。大卅日の通り」（『年中祭記』）とあり、正月に雑煮を食べていない記述が見られる。はっきりと「餅なし正月」と分かる主な史料は管見の限り上記の二点である。

3.2 群馬県における雑煮の歴史

群馬県において、うどんの記述がみられるのも『長楽寺永禄日記』一五六五年（永禄八年）であり、雑煮の記述もみられる。日記は一月から十月まで書かれており、雑煮の記述は正月朔日から始まり計二十回である。

「正月朔日…座シキニ出、祝儀到之、佐・岱・観・観・也・真・靖七人也、…九種之茶子ニテ喫茶、其後土器杯ヲ出シ、タコニスイモノニテ冷酒ヲ出ス…二献目、ヌリモノ、杯、ゾウニを出シ、カン酒也…」

都丸氏は、雑煮の内容を示すものが記載されていないことや他の中世史料（『松屋会記』永禄四年、『言継卿記』永禄十三年）同様、雑煮が今日のような餅主体のものであったか、入っていないものであるかは一切不明であるとしている。

そして、年代は不明であるが、群馬県館林藩主秋元家の家臣である山田家には、一年間の行事内容を細かく記録した「山田家年行事」が残されている。山田家は、秋元家二代の泰朝の時から仕え、群馬県・山梨県・埼玉県・山形県・群馬県と移り住んだ。この年行事には年代は記されていないが、武家の行事として山田家で毎年行っていたものである。

秋元家が群馬県館林藩主であったのは、二代泰朝（やすとも）一六二二年（元和八年）、十代志朝（ゆきとも）一八三九年（天保十年）、十一代礼朝（ひろとも）一八六四年（元治元年）である。

「山田家年中行事」は年代が判明していないのが残念な点である。正月の項には「雑煮餅」と出てくる。また、雑煮の内容も書かれているが、この中には餅は入っていない。

今後考察していかなければならない点は、「雑煮餅祝候事」の部分であり、雑煮の中に餅が入っているのか、雑煮と餅とが別の物として書かれているのかである。そして、『長楽寺永禄日記』一五六五年（永禄八年）に出てくる「ゾウニ」も餅が入っていないと仮定するならば、群馬県における「餅なし正月」は一五六五年（永禄八年）まで遡ることができる。

「山田家年行事」

正月元日

一早朝二若水汲候事

朝

一雑煮餅祝候事

一膳二ごまめ式疋ツ、付候事

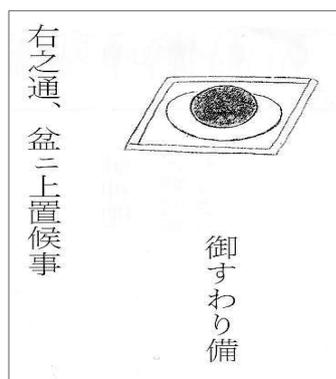
一膳のわきに御すわり供餅付候事

一箸者祝はしの事

一家内盃事いたし祝候事

一御祖志様江雑煮餅備候事

(図表 2) 御すわり備



一正月三ケ日、雑煮子こしらへ置候事

雑煮子 (里いも、こんぶ、とうふ、大こん、ごぼう)

外ニかつうぶし (鰹節)

(出典)『館林市資料篇 3 P484』

3.3 群馬県の市町村誌にみられる「そば・うどん家例」

群馬県の民俗学調査の第一人者の都丸氏によって、餅なし正月の事例はこれまで数多く調査されている。『勢多郡誌』(現前橋市)、『下川淵村誌』(現前橋市)、『中島の歴史』(現佐波郡塚町)、『板倉町の民俗行事』(現邑楽郡)などしかし、これらは群馬県の主に中毛～東毛¹⁾の一部分である。このため、他の地域においても「餅なし正月」の事例がみられるのか、主に西毛・北毛の市町村誌を調査した。

結果としては、北毛、西毛地域においても「餅なし正月」は存在しており群馬県全域において「そば・うどん家例」が行われていたことが分かった。

3.3 (1) 北毛地域『沼田市史』に見られる餅なし正月

正月に餅を食べない家がある。また、一日は餅を食べるが二日や三日には別な食習慣があるという家もある。群馬県内に多いそば家例やうどん家例が、沼田市でも広くみられる。大まかな傾向として、正月の朝にそばやうどんを用いることが多い。

赤飯家例は、今日のような白米が普及する以前に、赤米を食べていた中世以前の古い姿を残す風習ともいわれる。

〈事例〉

①岩本の下村の金子家

餅を早めについて暮れのうちに食べてしまう。三が日の朝祝いはそばである。

②岩本の上組の金子本家

正月の餅はつかない。…一月一日の朝食は赤飯。

③原の林家

三が日の朝食はうどん。…四日の朝になつてはじめて雑煮を食べる。

④石黒の林家

林姓の家では、三が日の朝食はうどんを食べる。「林では米がとれないから」だという。

⑤石黒の木内家

一日と二日の朝食はうどん、三日になって雑煮を食べる。

⑥下発知の林家

「林餅」といって、三が日は雑煮を食べない。三日間とも朝は白いご飯である。夕食はうどんを食べる。神供えは、毎朝ご飯である。四日の朝になってはじめて雑煮を食べる。

⑦戸神の金子家

三が日の朝食はうどんを食べる。

⑧奈良の大河原家

一日の朝はうどんを食べる。昔、餅搗きが間にあわなかったことからだという。二日の朝は雑煮、三日の朝は白いご飯である。

⑨秋塚の斎藤家

大晦日の朝、雑煮を食べる。一日の朝は雑煮だが、二日の朝はうどん、三日の朝は白いご飯である。

⑩上沼須の大竹家

三が日の朝はうどんを食べる。…三日間とも、昼食に雑煮を食べ、夕食は白いご飯を食べる。

⑪下久屋の倉品家

正月に粟の粥を供える。米の餅がたべられなかった先祖の苦労をしのぶのだという。

⑫下久屋村のある家

三が日とも、朝はご飯、夕食はうどんとする家、また一日朝は栗入り小豆飯、二日朝はご飯、三日朝は雑煮というようにさまざまなものがある。

⑬上久屋の松永家

三が日の朝はそばを食べる。

⑭戸鹿野のある家

神に供えるものは、餅を入れないで野菜だけである。餅は別に四角いものを二切れずつ三日間供える。

⑮上沼須のある家

三日間うどんを供える。

⑯原の須田家、石墨の岡村家、井土上・真久家、硯田・片野家

二日の朝食にうどんを食べる。

⑰町田の牛口家

二日の朝食はうどん、三日の朝食はそばをたべる。

3.3 (2) 西毛地域『榛名町史』に見られる餅なし正月

家々によって正月の食べ物には家例があり、食事や供え物が異なっている。

〈事例〉

①斎渡では、正月三箇日には朝食時または夕食時に手打ちのソバを食べた。ザルソバにして、野

菜のてんぷらやネギと桜エビのかき揚げなどを添えた。また細く切ってゆでたダイコンをソバと一緒に食べるダイコンソバを食べることもあった。

②上神のある家では、ソバマユイといって、正月三箇日はソバを食べた。朝に食べるので、朝ソバキリともいわれた。手打ちソバの中に、分量を増やすためダイコンの千切りを混ぜて食べたものだった。ソバは神棚にも供えられた。また、ソバにトロロをかけて食べた。

③白岩のある家では、三箇日の朝はソバを食べた。うどん粉にソバ粉を三対一の割合で入れてソバを作り、汁につけて食べた。現在は雑煮を食べる。

④坂上のある家では正月の三箇日の食事は朝は雑煮、晩はソバと決まっていた。

⑤駒寄では四日に雑煮を作って食べる家がある。三箇日はお節料理やダイコンソバを食べた。ダイコンソバとはダイコンを細かく切ってゆがいたものと、茹でたソバをショウギにあげて、温かい汁につけて食べるソバである。

⑥伏間では六〇年ほど前までは三箇日は雑煮を食べない家があった。白いご飯を食べるのだという。理由は不明である。四日のオタナサガシ（お棚さがし）で下げた餅で初めて雑煮をつくって食べた。現在は元旦から雑煮を食べている。

オタナサガシ（お棚さがし）は、正月三箇日、つぎ足しながら供えた供え物を神棚等から下げること。下げた供え物で食べられるものはオジャや雑煮にしたり、てんぷらにして食べた。

3.3 (3) 西毛地域『安中市史』に見られる餅なし正月

そば家例の事例があり、うどん家例は記載がない。しかし、餅がつけられない理由や家例変更の事例が記載されている。

〈暮れに餅つきができない家例〉

①下秋間

先祖が困っていて餅がつけなかったので、正月になってから餅をつく家がある。しかし、親戚についてもらって食べるのはいいという。

正月の餅はつけない。昔、祖先が正月の餅をついた時、手合わせをした奥さんの手をついてしまったので、それ以来、正月の餅をつかないという。しかし、もらって食べるのはかまわないという。

②中秋間

正月の餅はつけない。小正月になってつく

大正月に餅はつくが、小正月にはつけない。祖先が、餅をついて手合わせをした折りに、うっかりして相手を搦き殺してしまったからという。

〈ソバ家例〉

①郷原

元日には餅を食べない家例で、朝はソバ、昼と夜は飯。二日には雑煮を食べる

②東上秋間

暮れに正月の餅をつかず、三ケ日は、朝はそば、夕食にオコワ（赤飯）という家や、三ケ日はヤキモチを食べる例もある。

③鷺宮

元日には年男がソバを作り、これを神仏に供えてから家族に食べさせた。

④下間仁田

正月の餅をつけない家例の家には、親戚から餅をもらってお返しにオコワを配ることもあった。もらって食べることは差しさえなかった。正月二日に餅をつく家例の家が、戦後、暮れに餅つきをするようになったが、その前に同じ家例の一族に「変更のあいさつ」をしてからやったという。

3.3 (4) 西毛地域『松井田町史』に見られる餅なし正月

三ケ日の食事は、主に朝は雑煮、その他うどんやそばを食べるところが多かった。また雑煮には里芋の親芋か八ツ頭芋を入れる風習があった。三ケ日のうちにとろろ汁を食べると風邪をひかないと言われた。

3.3 (5) 西毛地域『富岡市史』に見られる餅なし正月

昔からの家例で、三元日の間朝はソバ（又はうどん）、夜はトロロの御飯である家がある。こうした家例を守っている以外の家、分家などはお雑煮が多い。

朝食にソバ（うどん）を食べる家は、神様にも同じものを進めているが、四日のお棚さがし的时候、うどんも御飯も皆一緒にし、オジヤにして食べる。この場合三元日は雑煮は食べない。餅はつくが、たべない餅なし正月を送り、このとき初めてお雑煮を神様に進めることになる。

〈事例〉

①高瀬地区（中高瀬）

三日元日の間朝はお雑煮、十一日まで夕食は御飯とウドンの繰り返し

②高瀬地区（下高瀬）

夕食が元日はうどん、二日は御飯、三元日中一回はトロロの御飯をたべると中気にならないという

③高瀬地区（中高瀬・上高瀬）

三元日の間朝食にソバを食べる。

④南後箇

三が日は餅を食べない。トウノイモかヤツガシラを塩ゆでにして食べる。

（神成・宮本家、中沢・津金沢家）

三元日朝はソバ、四日から雑煮を食べる。

(下丹生・大手家)

三ケ日の朝食はイモという家例になっている。

(下丹生・町田家)

三ケ日朝はソバを食べることになっている。

(図表 3) 「一ノ宮の正月一週間の食事」

| | 朝 | 昼 | 夜 |
|-----|---------------|----------------------|---------------------------------|
| 1 日 | 雑煮 11 ソバ 1 | 御飯 5 雑煮 2 ソバ 1 | 御飯 3 うどん 6 ソバ 2 |
| 2 日 | 雑煮 11 | 御飯 7 ソバ 1 | 飯 2 御飯 2 うどん 4 |
| 3 日 | 雑煮 10 | 御飯 6 ソバ 1 | トロロ飯 1 御飯 1 うどん 5 ソバ 2 |

(出典) 『富岡市史民俗編 p587』

図表 3 は、一ノ宮地区の正月三日間の食事内容である。表中の数字は戸数である。同地区の全戸ではないが、現在（昭和五十年後半か）の傾向をうかがうことができると記載されている。正月三日間の朝は雑煮が多いが、そば家例も見ることができる。うどんは三日間とも夜に見られる場合が多い。

3.3 (6) 西毛地域『南牧村誌』に見られる餅なし正月

家例によってボタ餅、うどん、そば、粥、雑煮、旧年の食べ残りなどである。粥は一年中ゆるく暮らせるようにと三が日毎日たべ、そばは末長く暮らせるようにと三が日毎日食べるのである。三が日のうち一日だけトロロとそばをたべる家もある。

3.3 (7) 西毛地域『藤岡市誌』に見られる餅なし正月

正月は、新しく迎えた年が良い年であるようにと、さまざまな縁起をかつぐ。それが家例であり、家ごとに固く守られてきた。食べ物、供え物に関するものなど家によりさまざまである。正月には餅がつきものと思われるが、「餅なし正月」を家例としている家がある。先祖が貧しくて餅がつけなかったからと伝え、うどんやそばを供えたり、カブを餅のように切って供えたり、皮つきの里芋を供えたりする家がある。

4. まとめ

『聞き書ふるさとの家庭料理』からは、大晦日にそばやうどんの麺類を食べている地域は神奈川県・愛知県・徳島県・香川県、正月では、栃木県・群馬県・埼玉県・神奈川県・山梨県、長崎

県・大分県であった。ここからは「餅なし正月」は、一地域だけの文化ではなく、日本各地で見られる文化であったことが分かる。

群馬県の北毛・西毛地域の市町村史誌からは、餅なし正月の事例を多数確認することができた。このことから中毛・東毛地域以外でも正月三が日の間に、そばやうどんの麺類を食べる家例が存在していたことが分かった。麺類をいつ食べるかについては、朝か夜に食べている家が多い傾向である。

今後は、今回調査しきれなかった地域の市町村誌などを中心に事例をまとめ、群馬県の四地域（北毛・中毛・西毛・東毛）において地域差が見られるのか調査する。

また「餅なし正月」の聞き取り調査を行う。上毛新聞（平成30年8月12日）に正月にそばを食べるとのインタビュー記事があるため、現在における「餅なし正月」を調査する。

群馬県において「餅なし正月」の記述が、はっきりと書かれた書物は『閭里歳時記』と『年中祭記』の二点である。この他にも存在するのか調査する。

そして、引き続き、群馬県の麺類を中心とした粉食文化の歴史（道中記等）についても調査していき、群馬県の粉食文化全体を追求していく。

注

1) 群馬県では四つの地域区分が用いられている。

北毛—沼田市、渋川市、北群馬郡、吾妻郡、利根郡

中毛—前橋市、伊勢崎市、佐波郡

西毛—高崎市、藤岡市、富岡市、安中市、甘楽郡、多野郡

東毛—桐生市、太田市、館林市、みどり市、邑楽郡

参考文献

安中市史 第三巻 民俗編 安中市 平成10年

聞き書群馬の食事 日本の食生活全集10 農山村文化協会 1990年6月25日

聞き書ふるさとの家庭料理4 そばうどん 農山村文化協会 2003年1月25日

聞き書ふるさとの家庭料理20 日本の正月料理 農山村文化協会 2003年12月10日

上州歳時記 都丸九十九 平成9年

館林市資料篇3 近世I 館林の大名と藩政 館林市 平成25年(2013年)3月31日

富岡市史 民俗編 富岡市市史編さん委員会 昭和59年

沼田市史 民俗編 沼田市 平成10年3月31日

日本年中行事事典 角川小事典16 鈴木棠三 昭和54年10月20日

榛名町誌 民俗編 榛名町誌刊行委員会 平成23年9月30日

藤岡市史 民俗編上巻 藤岡市 1991年

松井田町誌 松井田町誌返済委員会 昭和60年12月25日

餅なし正月の世界—地域民俗江音序説— 都丸九十九 2009年10月

年明けうどんの現状と課題

佃 昌道 (高松大学)

1. はじめに

香川では、うどんは年中行事や冠婚葬祭において欠かせない食べ物とであり、生活文化の中にうどんが溶け込んでいることも事実である。旅行や出張などから帰った時に一番に食べるのはうどん、うどんを食べてホットするのが香川県民なのである。うどんを食べてホットするのは、香川にかぎった事ではないのかもしれない。日本食の麺の代表でもあるうどん。そのうどんに新たな風習をと、年明けにもうどんを食べる食習慣「年明けうどん」の振興がなされてきたことを2014年に発表した。今回は、その後の「年明けうどん」普及活動を中心にその現状と課題について報告を行う。

2. 年明けうどんについて

年明けうどんは、2009年に「さぬきうどん振興協議会」がうどん振興の一つとして始めた事業で、正月元旦～1月15日の期間に食べる、白いうどんに紅いトッピングを乗せた、紅白のめでたいうどんを食べる食習慣を広めるもので、商標登録も行われた。そもそも日本における麺文化伝来の地である中国では、昔から麺は細長い形状とから、長寿の願いが込められていることから正月に食べられる習慣がある。この様な背景もあり、この食習慣を広めるために「年明けうどん大会」をはじめ様々な企画が実施されている。

3. うどんフェスティバルの変化

地域活性化としての地域おこしの一つとして2006年に始まったB1グランプリや2010年新町川から始まった徳島マルシェなど全国各地で食に関わる様々なイベント開催されるようになっていく。うどんもそのブームにのり、2014年ころは、表1に示すように全国で5つほどの大きな大会が実施されていた。その内容を見ると、コマーシャルイズムにのったものから地域おこしのためのもので様々であった。しかし、2018年には、2つが終わり、現在はうどんと関係の深い地域である秋田、埼玉、香川でイベントが継続している。特に昨年から開催地を熊谷に移した全国ご当地うどんサミットは32店舗と出店数の増加している。地域的にも、東北、関東、四国と程よく地域が3つに分かれていることから、この3つのイベントが連携協力することにより、全国のうどんの更なる普及とうどん文化の継承が期待される。

| 大会名 | 2014年 | 2018年 |
|---------------|-------------|------------|
| うどん天下一決定戦 | 代々木公園 出店19店 | 2017年 終了 |
| U1グランプリ | 大坂吹田 19店舗 | 終了 |
| 全国まるごとうどんエキスポ | 秋田・湯沢 20店舗 | 秋田・湯沢 22店舗 |
| 全国ご当地うどんサミット | 蒲郡市 25店舗 | 熊谷市 32店舗 |
| 全国年明けうどん大会 | 高松市 25店舗 | 高松市 25店舗 |

表1

4. 年明けうどんの普及活動

前章で述べたように、うどんイベントも地域の特徴を生かし、差別化が行われている。このような現状において、日本の食習慣としての、年明けうどん普及の活動の現状を本章では述べる。

4.1 年明けうどん商標・公式ロゴ・公式題字使用申請数推移

| 年 | 既存登録数 | 新規登録数 | 登録数 | 増加率 |
|-------|-------|-------|-----|------|
| 2009年 | - | 291 | 291 | - |
| 2010年 | 291 | 193 | 484 | 166% |
| 2011年 | 484 | 61 | 545 | 113% |
| 2012年 | 545 | 64 | 609 | 112% |
| 2013年 | 609 | 55 | 664 | 109% |
| 2014年 | 664 | 29 | 693 | 104% |
| 2015年 | 693 | 17 | 710 | 102% |
| 2016年 | 710 | 23 | 733 | 103% |
| 2017年 | 733 | 6 | 739 | 101% |

メディアミックス研究所調べ

表2

まず、年明けうどん普及のために作成した「年明けうどん商標・公式ロゴ・公式題字使用申請数推移」を表2に示す。何かを普及を推進する上で、ロゴや題字などを作成することは、そのアイデンティティを高める上でも重要である。加えて、「さぬきうどん」の海外での登録商標問題の反省から商標という知的財産権を考慮していることは、大変興味深い。その申請件数は、2013年から新規登録は減少しているものの、2017年までに739件にまで達した。地道な活動ではあるが、今後も継続的に登録活動を行う事により、年明けうどん普及に効果を上げるが考えられる。

4.2 全国年明けうどん大会を通じた年明けうどんの普及

① 年明けうどんを連想する応募型の企画

年明けうどんをイメージした媒体として、2015年にはうどんカルタを作成、翌2016年にはうどんすごろくを作成し正月遊びをテーマに家族で楽しみ年明けうどんのイメージ戦略を行った。2017年は実用的な、うどん日めくりカレンダーを作成し、幅広い年齢層をターゲットに年明けうどんを広報する企画を行った。作品の応募は、インターネットを通じての応募であることから、気軽に応募できるため、お陰様で、全ての企画で多くの参加者を募ることができたが、選ぶときに大変苦労した。これらの企画のいい所は、参加する人が年明けうどんについて考えるわけだから、その事自体が年明けうどんの普及になっていると考えられる。そして、全ての作品はWebページのからインターネットを通して、距離や時間、費用を気にせず自由にダウンロードできる。今年も川柳を応募しているようだが、これも沢山の応募があるようである。この様に年明けうどんと関係するツールが増えることは話題性などを含め意味があると考えられる。

② キャッチコピーの応募及び作成

これと並行して2016年には、年明けうどんのキャッチコピーを募集、たくさんの応募の中から最優秀に選ばれたのが、「まっさらな 白い気持ちに 紅そえて」でした。ちなみに、優秀賞は、

「年明けのうどんに 紅のお年玉」「都市のはじめのうどんです。あなたの初日の出をのせてさあ、召し上がれ」「召し上がれ、年の初めの紅と白」「紅一品 幸につなげて 謹賀新年」「新しいお正月の風物詩」でした。どのキャッチコピーを見ての中々なものです。この様に、このうどん大会は常に主催者と一般に人たちが共に大会を作っているという面からもキャッチコピーができたことは意味深いと物がある。

5. 全国年明けうどん大会の変遷

表3に2014年から本年までの出店状況を示す。2014年は16道府県で2018年は19都道府県及び台湾となり、広範囲からの出店となっている。半面、会場の関係もあり、出展者数は24店で横ばいとなっている。

| | 2018 | 2017 | 2016 | 2015 | 2014 |
|---------|------------|-----------|-----------|-----------|--------|
| 県外 | 23 | 23 | 20 | 21 | 21 |
| 県内 | 1 | 1 | 5 | 4 | 4 |
| 計 | 24 | 24 | 25 | 25 | 25 |
| 参加都道府県数 | 19 都道府県+台湾 | 18 道府県+台湾 | 16 道府県+台湾 | 17 道府県+台湾 | 16 道府県 |

メディアミックス研究所調べ

表3

表4に出展者24店の地域と過去の出店状況を示す。14店が5回連続参加、4店が4回連続と続いている。8出展者が出入りとなっており、地域的には、西日本が中心となっているのが特徴である。

| | 都道府県 | ご当地うどん | 出展回数 | 2018 | 2017 | 2016 | 2015 | 2014 |
|----|------|-----------|------|------|------|------|------|------|
| 1 | 北海道 | 北海道純雪うどん | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 2 | 秋田県 | 稲庭うどん | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 3 | 茨城県 | 塩ホルモンうどん | 4回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | △ |
| 4 | 埼玉県 | 熊谷うどん | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 5 | | 武蔵野うどん | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 6 | 東京都 | 村山かてうどん | 初 | ○ | △ | △ | △ | △ |
| 7 | 山梨県 | 吉田うどん | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 8 | | ほうとう | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 9 | 愛知県 | 名古屋きしめん | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 10 | | ガマゴリうどん | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 11 | 三重県 | 伊勢うどん | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 12 | 滋賀県 | 近江牛うどん | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 13 | 大阪府 | かすうどん | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 14 | 島根県 | 出雲うどん | 初 | ○ | △ | △ | △ | △ |
| 15 | 岡山県 | 倉敷うどんぶっかけ | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

| | | | | | | | | |
|----|-----|--------------|-----|---|---|---|---|---|
| 16 | 広島県 | 呉細うどん | 2回目 | ○ | ○ | △ | △ | △ |
| 17 | 香川県 | 本場さぬきうどん協同組合 | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 18 | 高知県 | 四万十ツガニうどん | 3回目 | ○ | ○ | △ | ○ | △ |
| 19 | 福岡県 | 博多うどん | 3回目 | ○ | ○ | ○ | △ | △ |
| 20 | 長崎県 | 五島手延うどん | 4回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 21 | 大分県 | 大分だんご汁 | 4回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 22 | | 佐伯ごまだしうどん | 2回目 | ○ | ○ | △ | △ | △ |
| 23 | 沖縄県 | 沖縄そば | 5回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 24 | 台湾 | 台湾牛煮込みうどん | 4回目 | ○ | ○ | ○ | ○ | △ |

メディアミックス研究所調べ

表4

6. 年明けうどんの提供

今年の年明けうどんを提供店舗は119店舗と昨年より増加しており、特にスタンプラリーへの参加が、提供店の内95店舗と8割の店舗が参加したことから、年明けうどんが普及している実態がうかがえる。

7. アンケートから見る年明けうどんの現状

本年の、2月7日から2月20日までに年明けうどんについてのモニターアンケートをおこない、328名の解答を得た。結果を見ると、89%が年明けうどんを知っていた。知っているとした解答者に年明けうどんの定義について質問を行った結果、紅い具材を添える、香川発の新しい食文化であると答えた者は6割を超えていた。このことから、情報としての年明けうどんの認知はおおむねできているようである。

次に、実際に年明けうどんを食べたことがあるかについては、6割が食べていないと答えた、食べたことのある者で最も多かったのが店舗の20%、家庭が17%となった。年明けうどんを食べたと答えた者に紅いトッピングの材料を聞いたところ、かまぼこが71.4%、人参が60.5%、次に梅の26.9%、紅いあんもち20%と続いた。このことから、年明けうどんを実際に食べるほど普及していないようである。

次に年明けうどん大会についての認知度を聞いた所、63%の人が知っており、その内の11%が実際の来場している。来場した人にいつ来場したかを聞いたところ、昨年来場が6割を超えている。年明けうどん大会の開催情報をどこで見たかの問いには、うどん店が62%、スーパー量販店が28%、観光案内が20%、見たことがないが19%となった。このことから、イベントとしての年明けうどん大会は、うどんのイベントとしてある程度認知されている。回を重ねた効果がみられる。

次に年明けうどんの定着について、「十分、少しずつ定着」を合わせて約40%、「あまり、全く定着していない」が34%、どちらともいえないが23%となった。年明けうどん提供店舗数については、十分、まあ十分を合わせて27%、「どちらかというとな少ない、少ない」を合わせて33%、「どちらともいえない」38%となっている。

最後に、年始の習慣としての年明けうどんを食べたいかという質問については、食べたいと答えた者が76%で食べたいと思わない者は12%であった。

以上の結果から、約9割の者が年明けうどんという言葉は知っており情報として普及は十分認知された。年始の習慣としての年明けうどんを約8割の人が食べたいと言っている。12月に開催される全国年明けうどん大会について、6割が認知していることから、広報活動も含め成功している。

しかし、実際に年明けうどんを食べた人は、4割と半数に足りていなく、提供店舗数についても、7割が十分でないと言っている。この事から、4割が年明けうどんが定着していると感じている割合も妥当だと考える。

今後の年明けうどんの普及を高めるためには、店舗での年明けうどん提供の促進と家庭での習慣としての普及の両面から推進を行っていくことが大切である。

また、年明けうどん大会については、6割の者が知っており、その情報についてもうどん店で知る内容となっており、うどん普及のイベントとしては一定の目的を達成しており、その継続が期待される。

7. 考察

「年明けうどん商標・公式ロゴ・公式題字使用申請数推移」、2014年から本年までの「年明けうどん大会」出店状況の推移などからは、一定の成果はできたものの横ばい傾向がみられた。

年明けうどんを連想する応募型の企画は、手軽に参加できることや、インターネットならではの双方向性の特色を生かし、毎回多くの応募がある。年明けうどんの名前を知ってもらうには、最も効果がある。今後も、インターネットのツールを活用し、メディアとの連携や海外向け情報発信など多様な対応が期待できる。

アンケートから、年明けうどんへの期待感はあるものの、実際に年明けうどんの提供は少しずつ浸透し100店舗を超えることはできたが、まだまだ少ないこと、家庭での普及方法が具体化されていないなどが課題である。

ここで、その課題の解くためには、まず、年明けうどんを提供店するうどん店が増えない理由を調査する。年明けうどんを食べる機会を増やすのはために、ホテルや旅館の朝食メニューに年明けうどん入れ、年明けうどんののぼり等もホテルに設置する。インバウンドといっても、香川は中国や台湾が多いのだから、縁起物としても喜ばれるのではないのでしょうか。

家庭の食習慣としては、「一富士二鷹三茄子」のように、元旦はあんもち雑煮、2日は年明けうどん、3日は骨付き鳥みたいなキャッチコピーをつくり、SNSで拡散する。

1月の学校給食や会社の食堂などに呼びかけ、15日までに年明けうどんを提供する。実施したところに、要の感謝状が贈られるなどインセンティブを付ける。

コミュニティーセンターの事業として、地域の食材を使った年明けうどんクッキングを実施する。PTAや婦人会などでも対応が可能と考えられる。

家庭への浸透は県が教育委員会、市、町と各種団体と連携して推進する事が重要であると考えられる。

8. まとめ

以上、年明けうどんの現状と課題にふれてきた。普及が十分でないと言われているが、年明けうどん大会が実施されて5年、その間に年明けうどんの文化は着実に広がっている。今後は、年明けうどん普及のネットワークをさらに広げ、日本の食文化としての年明けうどんの普及に協力したい。

参考文献

〔参考文献〕

諏訪 輝生(2011)新しいうどん食習慣の創造と定着を目指して「年明けうどん」を全国に提唱：「さぬきうどん研究会」会報27号 33P

全国まるごとうどんエキスポ in 秋田・湯沢秋田湯沢：<http://www.udonexpo.net>

第8回全国ご当地うどんサミット：<https://www.udon-summit-kumagaya.com/>

全国年明けうどん大会2018in さぬき：<http://www.toshiakeudon.com/>

田中 俊男（2008）さぬきの夢2000栽培と高松での麺フェスタ：「うどん道」5号 pp.11-18

※1 アンケート調査はメディアミックス研究所及びさぬきうどん振興協議会から提供いただきました

神戸風モダン焼きからみたモダン焼きとご当地お好み焼きの分化

鳩島 洋平、鹿島 基彦（神戸学院大学 人文学部）

要旨

お好み焼きに関西風（大阪風）と広島風とがあるように、モダン焼きにも関西風（大阪風）と神戸風がある。更に広島風お好み焼き（広島焼き）は広島風モダン焼きでもある。神戸は大阪と広島の間位置し、モダン焼きの形態も大阪と広島の間である。現在も残るこれら三都市のご当地モダン焼きの違いと連続性は、モダン焼きが町から町へと伝搬しながら変化していった痕跡と考えられる。

1. 序論

日本全国に16000店以上のお好み焼店がある中で、大阪府、兵庫県、広島県の瀬戸内三都市にはその約4割が集中している（お好み焼アカデミー、2017/7/14）。更に、瀬戸内の粉もん（小麦粉を用いた食べ物）には、たこやき、明石の玉子焼き（明石焼き）、お好み焼き、そばめし、モダン焼きなど種類も大変豊富である。これらのことより瀬戸内は全国で最も粉もんが普及・発展している地域と考えられる。

全国の粉もんの普及には、戦後の小麦粉配給のララ物資（原田、2014）や1956年からのフライパン運動・栄養改善普及運動（パンケーキ総研、2018/7/10；厚生省栄養課、1958）の影響が大きいと考えられる。神戸の場合には、北前船交易などの海運業と港湾に向けた深い海底地形、京都・大阪に近い地の利などの諸条件により、国際貿易港が早くから発達したために舶来文化が早くから普及した。その中でも牛肉が手に入りやすかったことと合わさってウスターソースが日本一早く普及したために（鹿島と津田、2016）、戦前から「にくてん」などのソースを使った粉もん文化が普及・発展し、長田区の「みずはら」のように当時から続くお好み焼き屋も現存する。

「お好み焼き」と「焼きそば」を組み合わせたような「モダン焼き」も粉もんメニューの代表的な一つであるものの、その存在感は強くはないためか、先行研究がほとんどなく、その特徴、地方色、発祥のいずれも明らかではない。本稿は、第二章で神戸市長田区のお好み焼き店の聞き取り調査とそれによる神戸風モダン焼きの特徴について報告し、第三章でご当地による違いを比較し、第四章でモダン焼きの起源を考察していく。

2. 神戸風モダン焼き

2. 1 神戸市長田区のモダン焼き聞取調査

モダン焼きは、焼きそばが乗せられたお好み焼き（地域百貨、2017/10/25）と説明される一方で、そば入りの関西風お好み焼き（東建コーポレーション、2017/07/14）と説明されることもあるように、「関西風」お好み焼きに関係したものの認識が強いと考えられる。しかし、モダン焼きには少なくとも大阪に多い「関西風」とは別の神戸に多い「神戸風」がある。「神戸風モダン焼き」は重ね焼きであり、明らかに「関西風モダン焼き」とは異なる（2.2節; 3.2節）。

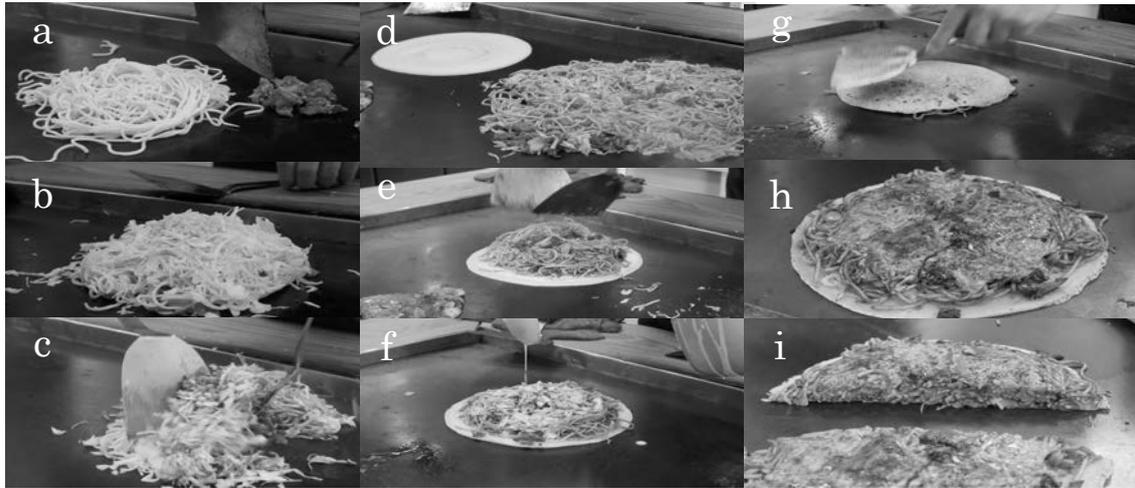
「神戸風モダン焼き」の特徴と起源を把握するために、全国で最もお好み焼き店が密集している神戸市長田区にて（熊谷、2007; 神戸ながた TMO、2019/2/11）、2017年10月に老舗店を対象にモダン焼きについての聞取調査を行った（図表1）。全6店のうち1933年創業の「みずはら」のみが戦前からで、残りの5店が戦後からのものである。これは長田区での粉もん文化は戦後に広く普及した食文化であることを示すと同時に、戦前からある食文化であることも示している。全店舗のモダン焼きは神戸風で、麺にはうどんとそばの両方があり、ほとんどの店舗でそばの方が人気、牛スジが人気、などの特徴が見られた。

図表1 神戸市長田区のお好み焼き店におけるモダン焼きに関する聞取調査(2017年10月)。

| | みずはら | 志ば多 | ハルナ | やよい | 青森 | ひろちゃん |
|---------|------------|--------|------------|--------|--------|----------|
| 焼き方 | 神戸風 | 神戸風 | 神戸風 | 神戸風 | 神戸風 | 神戸風 |
| 創業年 | 1933 | 1946 | 1948 | 1953 | 1957 | 1983 |
| モダン焼き開始 | 不明 | 創業まもなく | 不明 | 不明 | 不明 | 創業時 |
| 麺 | そば・うどん | そば・うどん | そば・うどん | そば・うどん | そば・うどん | そば・うどん |
| 人気の麺 | そば8 : うどん2 | そば | そば5 : うどん5 | そば | そば | そば |
| ソース | タカラ | ドリーム | ばら | ばら | ばら | ドリーム |
| 人気の具 | 牛スジ | 豚、牛スジ | 豚、貝、たこ | 牛スジ | 牛スジ | 豚、牛スジ、たこ |

2. 2 神戸風モダン焼きの調理手順

モダン焼きの調理手順について、神戸市長田区の老舗お好み焼き店「みずはら」にて2018年8月に聞取調査を行った。当店のモダン焼きは神戸風のみで関西風はやっていないとのことだった。図表2にその調理手順を示す。加熱した鉄板上にて、(a)焼きそばと肉を炒める、(b)両者にキャベツと天かすを加え炒める、(c)ソースを加え炒める（焼きそば完成）、(d)小麦粉を水で溶かした生地を円形シート状に別に焼く、(e)シートに焼きそばを乗せる、(f)焼きそばに生地を垂らす、(g)裏返す、(h)更に裏返す（元の向きに戻し完成）。シート状に焼いた丸い生地と焼きそばを別々に作り合体させる「重ね焼きタイプ」、焼きそばに「後から生地を垂らし加える」、「裏返す」、といった特徴が見られた。



図表 2a-i 神戸市長田区のお好み焼き店「みずはら」の神戸風モダン焼きの調理手順（神戸市長田区「みずはら」、2018年8月撮影）。

3. 三都市のご当地モダン焼き・お好み焼き比較

3. 1 三都市のお好み焼き

大阪に多い関西風お好み焼きには、生地と具材を混ぜる「混ぜ焼き」、それに伴う「厚い生地」、「裏返す」など（図表 3 a; 熊谷、2007; 日本経済新聞、2018/2/22; お好み焼きアカデミー、2017/7/14）、神戸に多い神戸風お好み焼きには、生地と具材は別に焼く「重ね焼き」、それに伴う「薄い生地」、「裏返す」など（図表 3 b; 熊谷、2007; 日本経済新聞、2018/2/22）、広島に多い広島風お好み焼き（以後、広島焼き）には、生地と具材は別に焼く「重ね焼き」、それに伴う「薄い生地」、「裏返さない」、極めつけには「麺が入る」など（図表 3 c; お好み焼きアカデミー、2017/7/14）の特徴がそれぞれある。このように瀬戸内海に面した山陽道を代表する大阪、神戸、広島の三主要都市にはそれぞれ異なるご当地お好み焼きが存在する。



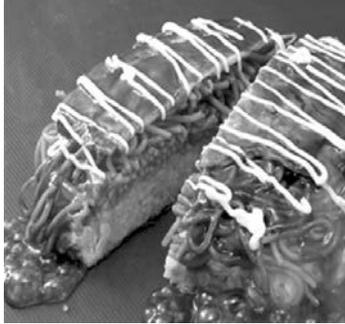
図表 3a-c (a)関西風お好み焼き（紀州三昧、2018/1/26）、(b)神戸風お好み焼き（国際留学生協会、2018/1/26）、(c)広島風お好み焼き（ジミヘン、2018/1/26）。

3. 2 三都市のモダン焼き

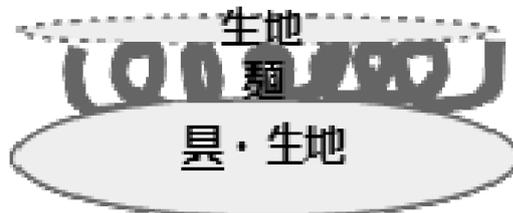
広島焼きは「広島風お好み焼き」と表現されることがあるようにお好み焼きの一種と一般にみなされるが、「麺が入る」という顕著な特徴から判断すると、むしろモダン焼きの一種と考えたほうが自然である。大阪や神戸にはモダン焼きとお好み焼きの二種類があるが、一般に「お好み焼き」名のほうが知名度が高い。しかし、広島には一種類しかないために知名度が高い「お好み焼き」名を用いるようになったと考えられる。そう考えると、大阪、神戸、広島の三主要都市には、それぞれのご当地モダン焼きが存在する。

それぞれの特徴を整理すると、関西風モダン焼きには、生地と具材を混ぜる「混ぜ焼き」、それに伴う「厚い生地」、麺と（具材入り）生地は別々の「重ね焼き」、薄く焼いた「別の生地を重ねる」、「裏返す」など（日清フーズ、2018/01/26）、神戸風モダン焼きには、ク具材と麺は混ぜる「混ぜ焼き」、（具材入り）麺と生地は別々の「重ね焼き」、それに伴う「薄い生地」、「後入れ生地」、「裏返す」など（2.2節）、広島焼きには、生地と（キャベツなどの）具材と麺は別々の「重ね焼き」、それに伴う「薄い生地」、薄く焼いた「別の生地もしくは目玉焼きを重ねる」、「裏返さない」など（ネクストライブラリ、2018/9/16）の特徴がある。違いは煩雑であるが、具の入る場所に注目して分けると、関西風は下の厚い生地の中（図表 4b）、神戸風は麺の中（図表 5b）、広島焼きは他と混ぜずに独立した重ね焼き（図表 6b）といったように、違いは明白に存在する。

a)



b)



図表 4a,b (a) 関西風モダン焼き（日清フーズ、2018/01/26）、(b) その図解。

a)

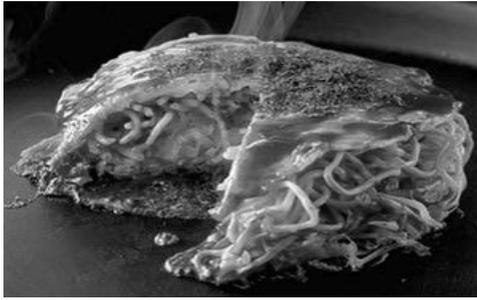


b)

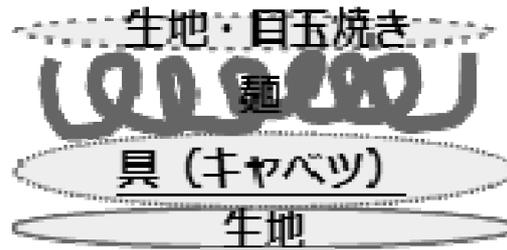


図表 5a,b 図表 4 と同じ、神戸風モダン焼きの場合（みずはら、2018年8月撮影）。

a)



b)



図表 6a,b 図表 4 と同じ、広島焼きの場合（ネクストライブラリ、2018/9/16）。

4. モダン焼きの起源は？

4. 1 店舗への聞き取り調査

モダン焼き発祥と言われる店には、その真偽は別として、大阪市西成区の「ぼてぢゅうグループ」、神戸市長田区の「お好み焼き志ば多」がある。また、戦前からモダン焼きがあるとのこと、神戸市長田区の「みずはら」も発祥店候補に挙げられる。

「ぼてぢゅうグループ」は、大阪市西成区の戦後の 1946 年創業のお好み焼き屋チェーンで、関西風モダン焼きを提供している。そのホームページ (BOTEJYU Group、2017/12/8) で (関西風) モダン焼き発祥の店であることを主張している。しかし、同グループから別れた大阪市難波区の 1953 年創業のお好み焼き屋「大阪ぼてぢゅう」はそれを否定していた (大阪ぼてぢゅう本店マネージャー、2017 年 8 月電話取材)。また、「モダン焼き」が出始めた頃は、ぼてぢゅうグループでは「そばのせ」と呼んでいたとのことである。

「お好み焼き志ば多」(お好み焼き志ば多店主、2017 年 2 月取材) は、神戸市長田区の戦後の 1947 年創業のお好み焼き店で、神戸風モダン焼きを提供している。創業直後に (神戸風) モダン焼きは誕生し、当店の初代おばあちゃんが考案したとのことである。きっかけは偶然だったのか客のリクエストからなのかは不明で、粋なもの、新しいものの意味である大正時代の流行り言葉「モダン」からその名を付けたのかもしれないとのことである。また、モダン焼きの誕生時はうどんのみでそばはなかったとのことである。

「みずはら」(みずはら店主、2018 年 8 月取材) は、神戸市長田区の戦前の 1933 年創業の老舗お好み焼き店で、神戸風モダン焼きを提供している。ここでは戦前から (神戸風) モダン焼きはあり、初期は現在の焼きそばの麺でもうどんでもなく、そば粉のそばの麺を使用していたとのことである。当店はモダン焼きの発祥店とは主張していないが、現在の確認できている情報としてはここが最も古い。

広島焼きをモダン焼きの一種とするならば、広島焼きの発祥店情報が大切であるが、情報が無い。戦前から一銭洋食風の薄く焼いた生地の粉もんが広島で普及し、戦後になってから、どこかでいつしか麺が入りモダン焼きの形態として普及したとされる (東建コーポレーション、2017/7/14; アメリカ雑貨、2019/2/1)。

4. 2 形態と伝搬から

広島焼きをモダン焼きの一種と考えると、神戸風モダン焼きは広島焼きと大阪の関西風モダン焼きの間に、その場所も形状もあることは偶然とは考えにくく、何かしらの文化伝搬の痕跡と考えられる。文化の伝搬や発展を考えると三つのパターン①独立発生型、②伝搬発展型、③伝搬上塗り型、が考えられる。①独立発生型は各地で同じ文化形態がそれぞれ独自に発生してたまたま同じ形態になる場合、②伝搬発展型は一か所で発生した文化形態が他の地に伝わる過程で徐々に発展して形態を変化させていく発生場所の形態が最も古くそこから離れるほど新しい形態の場合、③伝搬上塗り型は一か所で発生した文化形態が他の地に伝わる過程で変化はなくそのままの形態で伝わっていくが、元の発生地域で形態が発展し、それがまた他の地に伝わることで最初に伝わった形態を新しい形態が上塗りする場合、である。

①独立発生型を考えると、広島、神戸、大阪の三都市は比較的场所が近く情報が伝わりやすいために、各地で発生したとは考えにくい。そのため②伝搬発展型もしくは③伝搬上塗り型の方が有力と考えられる。三都市は主要道である山陽道上（もしくは瀬戸内海沿い）に並んでいるためにそこを必ず伝搬するとするならば、伝搬の順序としては、広島→神戸→大阪、大阪→神戸→広島、神戸→広島と大阪、の三つに限定される。

その場合に、②伝搬発展型を考えると、具材と生地などを混ぜる「混ぜ焼き」だったものが、伝搬とともに混ぜない「重ね焼き」に変化していくのは自然の摂理に反し不自然なので、大阪から西に伝わったとするよりも広島から東へ伝搬し、その過程で徐々に生地と具材を混ぜる混ぜ焼きに変化していったと考えるほうが自然である。この説だと、広島焼きが最も古い形態になる。

③伝搬上塗り型を考えると、お好み焼の起源と考えられる小麦粉を水でといた生地を薄く焼いたものである京都の「一銭洋食」（熊谷、2007）の形態が最初に全国に普及し、その後大阪などで新たに混ぜ焼きが誕生し、それが全国に広まる過程で古い形態が上塗りされていった。つまり、京都から遠いほど古い形態になる。この説でも、広島焼きが最も古い形態になる。

4. 3 麺の登場から

忘れかけていたが、モダン焼きには麺が入っているからこそ「うどん学」のテーマになり得る。その麺の立場から考察すると、初期の形態が一銭洋食（4.2節）から始まったならば、その後どのような理由で麺が加わっていったのか。一つには、増量が考えられる。関西風モダン焼きのような混ぜ焼き形態ならば生地の増量があっても調理は容易であり、また、広島焼きのような裏返さない重ね焼き形態でも薄い生地を大型化することで増量があっても調理は容易で、両者共に麺を入れる必然性はない。しかし、神戸風モダン焼きのような裏返す重ね焼き形態では薄い生地を大型化すると調理が困難になり、増量のために麺などの具材追加の必然性が出てくる。この説は、初期のモダン焼きは神戸風のような裏返す重ね焼き形態のモダン焼き文化圏から出現したことを支持する。同時に、現在把握されている情報の中で、最も古いモダン焼き提供店は1933年創業の神戸市長田区のお好み焼き店「みずはら」である（4.1節）。ただし、関西風モダン焼きや広島焼きには、増量のために麺を入れる必然性はないが、入れていてもおかしくはない。むしろ麺の価格や供給量などのほうがより重要な要因になるかもしれない。

神戸市長田区は戦後に粉もん文化が大きく発展し、現在でも日本一のお好み焼き屋密集地であることから（熊谷、2007；神戸ながたTMO、2019/2/11）、新たなメニューを開発する機会が

多いためか、麺を焼き飯に加えた「そばめし」がこの地で発生したように（鹿島と津田、2016）、麺をお好み焼きに加えた「モダン焼き」もこの地域で発生していてもおかしくはない。その後、考えやすくはないものの、神戸から東に伝搬したものはより混ぜ焼き色の強い関西風モダン焼きに、西に伝搬したものはより古い形態である重ね焼き色の強い広島焼きに変化していった可能性は残る。

5. 結論

お好み焼きに麺を入れた「モダン焼き」と呼ばれるものがある。大阪を中心とした地域に多い「関西風モダン焼き」が有名であるが、神戸にはそれとは異なる「神戸風モダン焼き」がある。さらに、麺を用いたその形態から「広島風お好み焼き（広島焼き）」はお好み焼きというよりもモダン焼きの一種と考えたほうが自然であり、そうすると少なくとも3種類のご当地モダン焼きが山陽道上に存在する。

神戸は大阪と広島の間位置し、更に、重ね焼き裏返し要素を持つ神戸風モダン焼きの形態は、混ぜ焼き裏返しの大阪風と、重ね焼き裏返さない広島焼きの両方の要素を持つことは大変興味深く、これはモダン焼きの形態が町から町へと山陽道沿いに伝搬していった痕跡と考えられる。

店舗への聞き取り調査からは、どれも真偽の確認が難しく、モダン焼きの発祥地や発祥理由は不明である。ただし、モダン焼きの形態と伝搬から考えると、この三つの中では広島焼きが最も古いと考えられる。しかし、戦前からモダン焼きはあるとの情報も含め、神戸を発祥地とする説も否定できない。いずれも確かな根拠はなく、今後の更なる調査研究が必要である。

謝辞

お好み焼き店「みずはら」「お好み焼き志ば多」「大阪ぼてじゅう」「ハルナ」「やよい」「青森」「ひろちゃん」に取材協力をいただいた。大変感謝します。

参考文献

1. アメリカ雑貨、2019/2/1 閲覧、広島風お好み焼きの歴史、
<http://55.gomachan.jp/hp27.html>.
2. お好み焼きアカデミー、2017/7/14 閲覧、お好み焼きとは、
<http://okonomiyaki.or.jp/okonomiyaki/>.
3. 鹿島基彦、津田遼汰、2016、瀬戸内海と六甲山が神戸名物「そばめし」を産んだ！？、日本うどん学会誌うどん道、13、58-65.
4. 紀州三昧、2018/1/26 閲覧、関西風お好み焼き、
http://www.kisyuzanmai.com/SHOP/z048_0209.html.
5. 厚生省栄養課、1958、栄養改善普及運動の歩み、栄養日本（8月号）、17-19.
6. 神戸ながた TMO、2019/2/11 閲覧、神戸・新長田鉄板こなもん MAP、<http://kobe-nagata-tmo.com/09/special/konamonmap.html>.
7. 東建コーポレーション、2017/7/14 閲覧、クックドアお好み焼き屋事典、

- <https://www.cookdoor.jp/okonomiyaki/dictionary/>.
8. 熊谷真菜、2007、『「粉もん」庶民の食文化』、朝日新聞社。
 9. 国際留学生協会、2018/1/26 閲覧、広島風お好み焼き(広島県)、
<http://www.ifsajp/index.php?Zhiroshima>.
 10. ジミヘン、2018/1/26 閲覧、ジミヘンのおいしいもの探し 長田焼きの老舗「志ば多」 & 「みずはら」、<http://jimihen2.exblog.jp/22943239/>.
 11. 地域百貨、2017/10/25 閲覧、「モダン焼き」ってどんな料理？人気の鉄板焼き料理もあわせて紹介、<https://chiikihyaku.jp/articles/column/1281>.
 12. ネクストライブラリ株式会社、2018/9/16 閲覧、NAVER まとめ 関西風と広島風お好み焼きの違い！、<https://matome.naver.jp/odai/2151978572916683301>.
 13. 日清フーズ株式会社、2018/1/26 閲覧、オコタコキッチン、<http://nisshin.okotako.jp/>.
 14. 日本経済新聞、2018/2/22 閲覧、兵庫のお好み焼きに独自色なぜ（もっと関西）、
<https://www.nikkei.com/article/DGXMZO27245000S8A220C1AA2P00/>.
 15. 原田信男、2014、『和食とはなにか』、KADOKAWA.
 16. パンケーキ総研、2018/7/10 閲覧、日本人の粉モン好きの陰に潜むフライパン運動とは？、
<http://pancakesoken.com/>.
 17. BOTEJYU Group、2017/12/8 閲覧、高度成長期とモダン焼の誕生、
https://www.botejyu.co.jp/jp/about/history_02.php.
 18. リソウのおやじの理想の LIFE、2018/1/26 閲覧、長田区本町筋商店街「志ば多」さんで元祖モダン焼きを頂く、<https://blogs.yahoo.co.jp/rainbowbridges1112/56139188.html/>.

茹でうどんの物性改善に関する一考察

津村哲司（岡山学院大学人間生活学部）

1. はじめに

スーパーなどで量販されている袋入り茹でうどん（以下袋麺）は、一般的に製造から時間が経過して、店舗で食べる打ち立てのうどんに比べて、食感（テクスチャー）が劣るのは仕方が無いこととされてきた。しかし、そんな袋麺でも、何とかして少しでも打ち立てのうどんに近づけることは出来ないかとマスコミの情報番組やインターネット等で幾つか方法が紹介されている。その一つが、袋麺を一旦沸騰水中で1分程度茹でてから、冷水でめるという方法であった。通常、袋麺の調理方法としては、袋から取り出した麺を水でほぐす程度洗浄し、そのまま喫食、あるいは、別の料理に調理されると考えられる。

実際に前述の両方の方法で処理した袋麺を官能検査したところ、確かに前者の方法で処理した麺の方がいわゆるコシが出て、美味しく感じるという結果が得られた。しかし、この結果は、個々の主観が大きく作用する可能性は否定できず、本当に物性が改善したかどうかの客観的な判断は出来ない。うどんのテクスチャーに関する研究は、真壁らによるうどんの性状に及ぼす塩類の影響¹⁾や三木によるうどんのテクスチャーに関する総説²⁾など多くの報告があるが、いずれも実験者自らが調整した麺でいわゆる打ち立てのうどんを試料に用いている。市販の茹でうどんの物性に注目した研究はほとんど無いのが現状である。

そこで本報告では、市販の袋入りうどんの物性に着目し、その物性の特徴と食感の改善方法を検討した。また、マスコミ等で紹介されている食感の改善方法が実際に袋麺の物性を改善しているのかをクリープメータを用いて、破断荷重、弾性率等の物性を測定し、数値化による客観的な検証を試みた。さらに、様々条件を変えて袋麺を処理する中で情報番組等で紹介された方法よりもさらに物性を改善する方法を見出したので、その結果もあわせて報告する。

2. 実験方法

2.1 試料

香川県内スーパーHで購入した袋入りゆでうどんを物性測定の試料とした。一部岡山県のスーパーで購入した袋入り茹でうどんも使用した。市販品を使用する場合、製造からの経過時間によって、実験結果に影響が出てくる可能性も考えられたが、四宮の研究によると破断応力は茹で後2時間までは有意に減少するが、4時間以降の有意差は無かったと報告している。^{3) 4)}今回購入した袋麺も製造年月日から4時間以上経過していると考えられ、経過時間の影響は受けず、袋麺全般の物性を示すと考えられた。

これら試料の原材料は小麦粉、加工でんぷん、食塩であった。

2.2 処理方法

ビーカーに1000mlのお湯を入れ、温度、時間等の条件を変えて処理した。麺の量は約200gであった。処理終了後水道水（一部氷水）で冷却した。各処理条件を表1に示した。なお、一般

的な処理法として袋から取り出した麺を水道水で30秒程度洗浄したものをコントロールとした。

図表1 処理条件一覧

| | 温度 (°C) | 加熱時間 (分) | 後処理 | 測定回数 |
|--------|---------|----------|-----|------|
| 条件1 | 75 | 1 | 水× | 10 |
| 条件2 | 100 | 1 | 水× | 10 |
| 条件3 | 100 | 5 | 水× | 10 |
| 条件4 | 100 | 5 | 氷水× | 10 |
| コントロール | — | — | 水洗い | 2 |

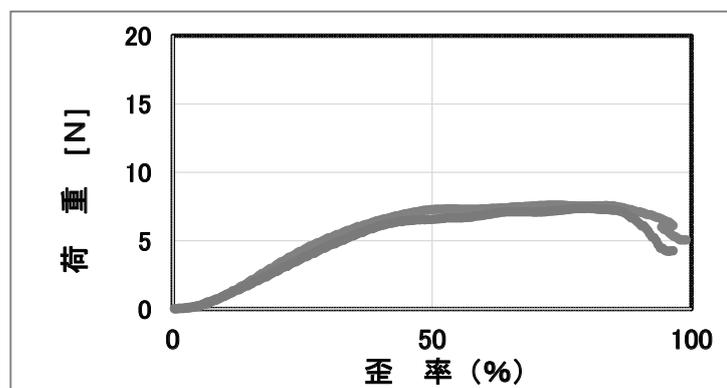
2.3 物性測定

山電社製クリープメーター (RHEONER II) を用いて測定した。測定条件はロードセル 20N、温度 28°C、治具は麺用くさび型プランジャーを使用し、せん断速度: 1.0 (mm/s e c.) で行った。測定項目は破断荷重、歪み率、弾性率1、弾性率2であった。

3. 結 果

最初に、各家庭で袋麺を利用する際の一般的な処理方法と考えられる水で洗った (水でさばいた) だけの麺線の物性を2回測定したところ、その平均破断荷重は 6.935[N]、歪率は 50.375[%] となった。弾性率1は 2.9×10^6 、弾性率2は 1.3×10^6 となり、その差 1.6×10^6 となった。実際の破断曲線を図表2に示した。

図表2 袋麺 (コントロール) の破断曲線



次に、図表1に示した条件で処理し、その後破断試験を行った結果、マスコミで紹介されている方法、つまり、100℃で約1分加熱し、水でめた袋麺の結果は、破断荷重が8.075 [N] となり、コントロールの6.935 [N] より約1.0 [N] ほど高くなった。歪み率は87.14%と3割ほど上昇した。弾性率の変化も 1.09×10^6 と上昇した。これらの結果を他の条件で処理した結果とあわせて図表3に示した。

図表3 各初期条件における破断試験の結果

| | 破断荷重 [N] | 破断歪率 [%] | 弾性率 1 [Pa] | 弾性率 2 [Pa] | 2-1 |
|-------------------|--------------|--------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 75℃、1分、水 | 7.192 | 73.42 | 1.43×10^6 | 1.58×10^6 | 0.15×10^6 |
| 100℃、1分、水 | 8.075 | 87.14 | 1.03×10^6 | 2.12×10^6 | 1.09×10^6 |
| 100℃、5分、水 | 9.805 | 90.81 | 7.98×10^5 | 3.03×10^6 | 2.23×10^6 |
| 100℃、5分、氷水 | 9.888 | 86.21 | 7.90×10^5 | 2.88×10^6 | 2.09×10^6 |
| コントロール | 6.935 | 50.38 | 2.90×10^6 | 1.30×10^6 | -1.30×10^6 |

4. 考 察

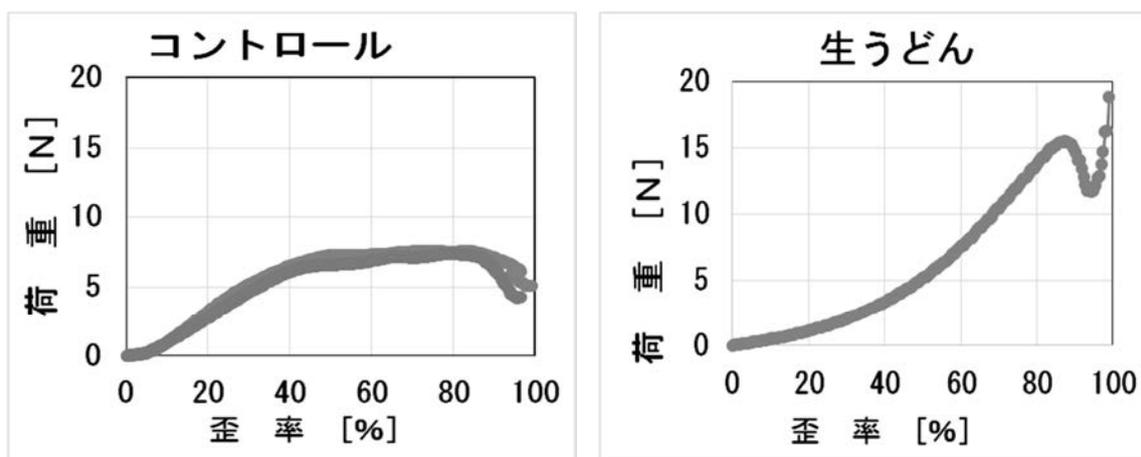
参考として図表4に袋麺のコントロールと生めんとの比較データを、図表5に破断曲線の比較を示した。破断荷重も破断歪率も明らかに生めんの方が高い数値を示していることが見て取れる。弾性率の差についても生めんの方が高い数値を示し、弾力が高いことを示している。

ちなみに、歪率40~90%まで荷重の変化が少ないことは歯が入って噛み切るまでの時間が長く、その力も同じ力がかみ続けている。換言すれば柔らかい粘土をするとい刃物で切断しているような感触と考えられる。

図表4 袋麺と生うどんの物性比較

| 測定項目 | 袋麺 | 生うどん（参照） |
|------------|--------------------|--------------------|
| 破断荷重[N] | 6.93 | 15.48 |
| 破断歪率[%] | 50.38 | 87.11 |
| 弾性率1 | 2.9×10^6 | 1.16×10^6 |
| 弾性率2 | 1.3×10^6 | 6.57×10^6 |
| 弾性率の差（2-1） | -1.6×10^6 | 5.41×10^6 |

図表5 袋麺と生うどんの破断曲線の比較



さて、図表3より情報番組やネットで紹介されている沸騰したお湯で1分程度再加熱する方法は、どの数値も僅かではあるが上昇、つまり食感が改善されていることが分かった。沸騰前のお湯という設定で75℃でも同様の実験を行ったが、100℃には及ばないものの、僅かに改善は見られた。実際の官能試験でもコシが戻っているような気がしたという意見が多かった。

前述のようにこれらのデータや破断曲線から物性の改善が見られた。官能検査でも同様であった。しかし、打ち立てのうどんの物性データと比較すると明らかに異なる物性を示していた。

次に100℃で5分間加熱した場合、打ち立てには及ばないものの、1分間加熱した場合より高い数値を示した。破断曲線からも改善が認められた。官能検査においても表面は柔らかく感じるもののコシとしてはより打ち立てに近いという感想が多かった。冷水でめるか、氷水でめるかは、大差は無いという結果であった。

これらすべての条件で測定した破断曲線を図表6-1～6-6に示した。これらの波形と図表3の数値より、以下の内容が示唆された。

マスコミやネットで紹介されている袋麺を美味しくする方法（袋から取り出した麺を1分程度熱湯で茹で、水でめる。そうすることで、打ち立ての麺になる???）は、確かに、袋麺の物性を改善し、茹でたてに近い食感になっていると考えられる。つまり、物性の改善が認められる。

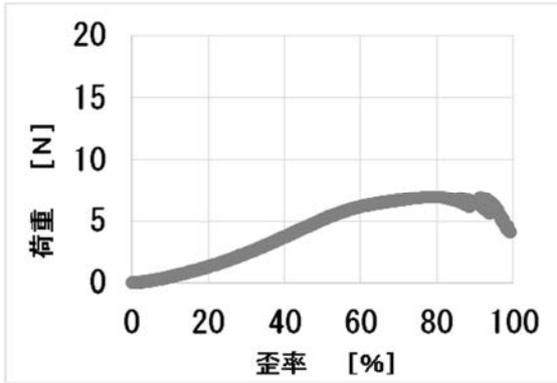
人は麺の噛み初めの弾性力と噛み切る直前の弾性力の差をコシと感じている。²⁾したがって、コシがないとされる袋麺も熱湯もしくは80℃程度のお湯で約1分間保持することで、麺の硬さは変わらないけれども、噛み初めの弾性力と噛み切る直前の弾性力の差を再生することが出来、ゆえにコシが強くなったと錯覚し、美味しくなったと感じたと考えられる。

また、表面が軟化することにより歪率も大きくなり、打ち立てのうどんに近づくと考えられる。

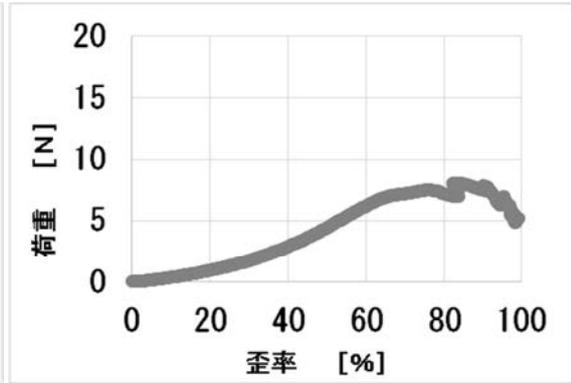
5)

さらに食感を改善する方法として、結果から袋から取り出した麺を5分間、熱湯で茹で直し、冷水で30～60秒程度水めることにより、噛み初めの弾性力と噛み切る直前の弾性力の差が大きくなり、かつ、破断荷重も打ち立て茹でたてのうどんには及ばないが、袋麺を普通に処理するより大きくなり、食感が改善されると考えられる。また、表面が軟化することにより歪率も大きくなり、打ち立てのうどんに近づくと考えられる。

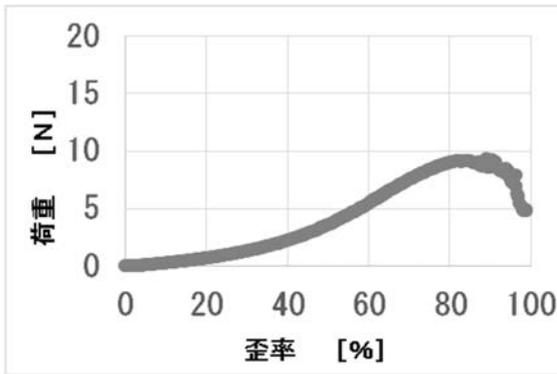
図表 6-1 75°C、1分間加熱、水



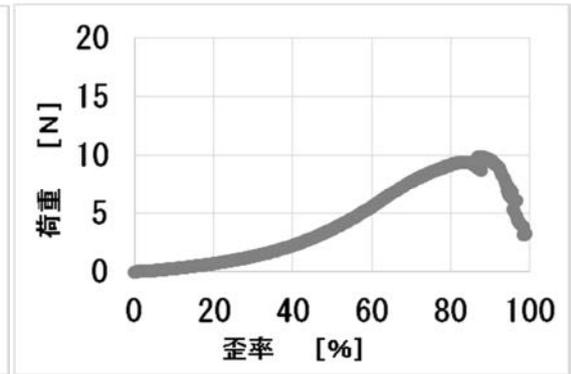
図表 6-2 100°C、1分間加熱、水



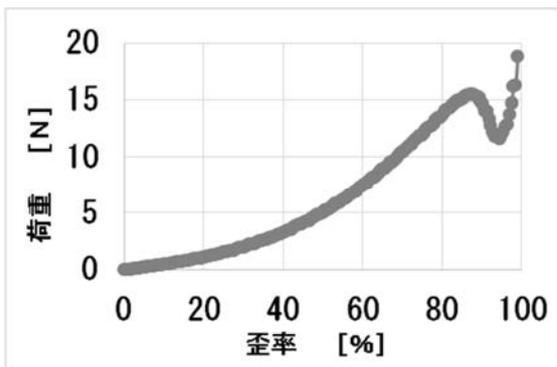
図表 6-3 100°C、5分間加熱、水



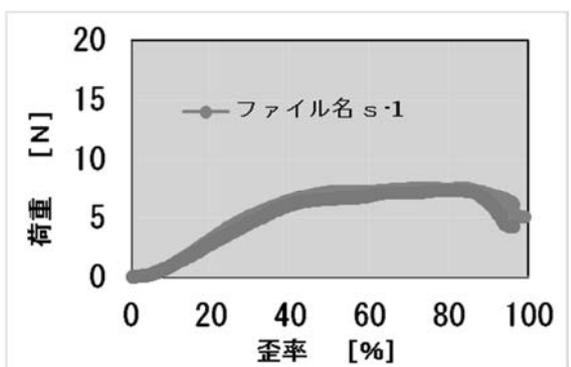
図表 6-4 100°C、5分間加熱、氷水



図表 6-5 生うどん (打ち立て)



図表 6-6 コントロール



参考文献

- 1) 真壁優美, 中山由佳, 谷井潤郎: うどんの性状に及ぼす塩類の影響, 日本調理学会, **42** (2), 110-116. (2009)
- 2) 三木英三: うどんのテクスチャー, 日本バイオレオロジー学会誌, **20** (2), 32-38, (2006)
- 3) 四宮陽子: 破断試験によるゆで麺のテクスチャーの特徴を官能評価との関係, 日本調理学会誌, **33** (2), 68-73. (2000)
- 4) 三木英三: うどんの科学, 食品工業, **38** (22), 16-22, (1955)
- 5) 小島登貴子, 関根正裕, 鈴木敏正, 掘金明美, 永田忠博: ゆで麺のテクスチャーに対する水分分布の影響, 日食工誌, **47**, 142-147, (2000)

鳴門市における鳴ちゆるうどんによる地域活性化の可能性

藤川拓哉（神戸学院大・人文・学）

矢嶋 巖・鹿島基彦（神戸学院大・人文）

要旨

本研究は、鳴門市のご当地グルメである鳴ちゆるうどんを活用し、どのような取り組みが行われているのか、誰が関わっているのかについて明らかにし、取り組みの意味や効果について考える。そして、B-1 グランプリ出展を目指す取り組みに対する鳴ちゆるうどん提供店舗の考え方にも注目し、鳴ちゆるうどんを活用した地域活性化のために今後どのようなことが必要なのか考えることを目的としている。鳴門うどん研究会は、現時点で、県内、県外問わず PR 活動をしており、鳴ちゆるうどんの認知度は高くなっていくと考えられる。今後の地域活性化につなげるためにも、富士宮やきそば学会のように観光協会や市民と十分な連携を取り、またスポンサーとなりうる企業とも積極的に連携しながらマスメディアを最大限に活かし、現在より積極的に活動を行っていくことが必要だろう。

1. はじめに

近年、地方都市を中心に少子高齢化や地域の人口減少、郊外における大型商業施設の出店などによる中心市街地の衰退などが起きている。それらの問題への対策、解決のため、また地域を活性化させるために次々と取り組みがなされる中で、地域ブランドづくりに強い関心が向けられ、特に食や食文化に注目する地域が増えてきている。魅力的な観光資源がない地域でもその地域独自の食や食文化はあるため、全国各地でそれらを地域活性化につなげていく取り組みがなされている。そうした食の取り組みには、近年ブームになり、注目を浴びているご当地グルメを活用した地域活性化がある。一例として、青森県八戸市の八戸せんべい汁が挙げられる（朝日新聞 2011 年 11 月 26 日朝刊青森全県版）。また、ご当地グルメの認知度を高め、実際に現地に来てもらうために、B-1 グランプリと呼ばれる、ご当地グルメでまちおこしにつなげるイベントへの出展を目指している地域さえもある。

徳島県鳴門市にも地域活性化のため B-1 グランプリ出展を目指しているご当地グルメがある。鳴門市では少子高齢化や地域の人口減少、郊外における大型商業施設の出店などによる中心市街地の衰退といった問題が起こっている。中心市街地がさびれてしまうことにより、地域もさびれてしまう可能性もある。鳴門市のさまざまな場所や徳島県内外で、鳴門市役所や鳴門市うずしお観光協会などが、イベントや PR 活動を行い、鳴門市の観光を盛り上げようとしているなかで、鳴門市で昔から地元住民に親しまれてきたとされる「鳴ちゆるうどん」というご当地グルメを活用し、観光客を呼び込むことにより、地域活性化を目指す、鳴門うどん研究会が結成された。

そこで、本研究では、鳴門市のご当地グルメである鳴ちゆるうどんを活用し、どのような取り組みが行われているのか、誰が関わっているのかについて明らかにし、取り組みの意味や効果について考える。また、B-1 グランプリ出展を目指す取り組みに対する鳴ちゆるうどん提供店舗の

考え方にも注目し、鳴ちゆるうどんを活用した地域活性化のために今後どのようなことが必要なのかを考える。最終的には徳島県鳴門市だけでなく、「鳴ちゆるうどん」の存在を一人でも多くの人に知ってもらい、鳴ちゆるうどんを食べに、鳴門市に観光客として足を運んでもらうことで、結果として鳴門市のご当地グルメである鳴ちゆるうどんを活かした地域活性化のきっかけとなることを目的とする。

本研究では、鳴門うどん研究会会長の米田氏（2018年9月11日、10月3日、11月27日、12月12日（11月27日と12月12日は、LINEにより調査）、鳴門市うずしお観光協会担当職員（2018年8月4日）、鳴門市役所経済局観光振興課担当職員（2018年10月24日）、鳴門市内の土産品店の女性（2018年9月13日）に聞き取り調査を行った。

また、鳴門市で鳴ちゆるうどんを提供している飲食店7店舗に、提供しているうどんや塩田と鳴ちゆるうどんの関係性などについて聞き取り調査したほか、鳴門うどん研究会が出展している3つのイベントで参与観察をおこなった。さらに、鳴門市と徳島市のスーパーマーケット11店舗において、家庭用の鳴ちゆるうどんとだしの販売状況においても確認した。

2. ご当地グルメによる地域活性化

2.1 ご当地グルメと B-1 グランプリ

安田（2011a）によれば、古くから地域固有の食をメインとしていた観光地では、その食に地域名を冠して、地域ブランド化している例がみられる。今日、食を観光資源としてまちづくりに取り組んでいる地域でもその傾向がみられ、食材や料理などを表現し、地域イメージを作り、地域ブランド化することで観光者が増え、一部の地域で安定的に観光客を呼び寄せる観光地となったのである。地域住民が昔から食べ続けてきた、郷土料理や庶民食、いわゆる B 級グルメも、地域固有の食として認識され、観光資源化していったのである。

また安田によると、旅行をする目的として、地域の食は人々の関心を集めている。そこでしか食べることができない高級料理に人々は注目する。しかし、庶民的で安価な地域の食、いわゆる B 級グルメ（またはその範疇のもの）に関心を示す人もおり、現在それが旅行の目的となっている。

安田（2011b）によると、「B 級グルメ」という言葉は 1985 年頃から雑誌などで使われ、広がっていった。一般に使われ定着し、「B 級ご当地グルメ」という言葉も使われている。田村（2008）によれば、「値段は安めでその割には結構美味な、庶民的な食べ物を指すのが一般的」とある。また、関・古川（2008）は B-1 グランプリのホームページを引用し、「B 級（ご当地）グルメ」とは、「安くて旨くて地元の人に愛されている地域の名物料理や郷土料理」を指し、「B 級」が、A 級」と比較して劣っているものではなく、地域の文化、歴史、希望と勇気に裏打ちされた食で、手ごろな値段でいつでも食べられ、身近にあって誰にでも親しまれる存在の意味での「B 級」と紹介している。

B-1 グランプリとは、正式名称を「ご当地グルメでまちおこしの祭典！ B-1 グランプリ」といい、ご当地グルメをきっかけとして地元に来てもらい、地域ブランドも確立しようと活動しているまちおこし団体の共同 PR イベントである。B-1 グランプリホームページによると、第 7 回大会まで「B 級ご当地グルメの祭典」というショルダーフリーズでまちおこしを目指すイベントで

あったが、「B級」に対してマイナスなイメージを抱く人が多かったため、その後は「ご当地グルメ」としてまちおこしをするイベントとなっていくとされる。

B-1 グランプリに出展するためには、愛Bリーグ本部（ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会の通称）加盟団体である必要がある。その愛Bリーグの会員資格には、B-1 グランプリへの出展権、B-1 グランプリ公認商品化権を得ている「本部加盟団体」と、そのどちらも有していない支部加盟団体の2種類がある。入会資格としては、「食のまちおこしを通じて、地域を元気にしようという志を持ち、一定の活動実績がある団体であること」が条件となっている。その他に、基本的にボランティア活動を中心としたまちづくり活動であることが求められるなど、さまざまな条件がある。資格は、前年のまちおこし活動の実績を踏まえ、毎年資格審査制度により、本部加盟団体または支部加盟団体の資格が決定するのである。しかし、B-1 グランプリは、近年出店団体数、来場者数ともに減少傾向にある（B-1 グランプリホームページによる）。

2.2 富士宮やきそば

静岡県富士宮市では、富士宮やきそばを活かし、地域活性化を遂げてきている。富士宮やきそば学会ホームページによると、富士宮では昔から当たり前のように独特のやきそばが食べられてきた。その特徴は、コシのある麺の食感と独特の味付けで、肉かすを加え、またイワシの削り粉をふりかけ、さらにキャベツは富士宮の高原キャベツを使い、水は富士山の湧き水を使うなど、富士宮やきそばの特徴として12箇条あると自分たちで言っている。またB-1 グランプリホームページでは、日常食に地域性があるとはほとんど知られていなかったが、各地の焼きそばに個性があることが知られるようになり、やきそばに独自性があることを強調している。富士宮やきそばの素材には、店ごとにこだわりがあるのである。

渡辺（2008）によると、静岡県富士宮市では、中心市街地の地域活性化をおこなうため、まちづくりワークショップが行われ、それがのちの富士宮やきそば学会の設立に繋がっていった。この団体のメンバーは、ワークショップにおいて不満を持ったさまざまな業種の13名で構成され、メンバーは熱心な人で出来上がった地域おこし団体であるとみられる。

その後、富士宮やきそば学会が中心となって次々とイベントを行い、メディアに取り上げられていった。それにより、第1回、第2回B-1 グランプリにおいてゴールドグランプリを受賞し、富士宮やきそばが全国の人に知られ、数多くの観光客が訪れることで地域活性化を遂げたのである。

富士宮やきそば学会の会長を務める渡辺によると、富士宮やきそば学会は、設立後、メンバーをやきそばG麺と名付け、調査をおこなうことにより、店舗のデータベースを作成した。それをもとに、店舗マップを作成し、同時にのぼりも製作していった。企業や行政、やきそば店、市民、さらに他地域の人までもサポーターなどとして巻き込み、次々とイベントを行うことでマスメディアにも取り上げられ、富士宮やきそばを目的とした観光客が増加してきたのである。現在では、NPOを設立し、商標権を持ちロイヤリティ収入を得ることで、さまざまな活動を行っている。また、富士宮やきそば学会は、スポンサー企業をつけ、やきそばで地域おこしをおこなっている他地域との連携も行っている。また、メディアに取り上げるようなイベントしかせず、自らメディアに取り上げられる話題性のあるような大きな仕掛けに取り組んでいる。

このように、企業やメディアなどを巻き込み、さらに市民や行政と協力し、取り組みをおこな

うことで、富士宮市全体が盛り上がったと考えられる。なお、富士宮やきそばは、富士宮駅周辺に店舗が集中しており、客が来ることにより中心市街地の活性化につながったとみられる。

インターネットでの検索結果によれば、土産物の富士宮やきそばが現在富士川サービスエリアで販売されているのが確認できるほかさまざまな会社によっても販売がされていることがわかる。

3. 鳴門市における「鳴ちゆるうどん」を活用した地域活性化の取り組み

3.1 徳島県鳴門市の概要

鳴門市公式ウェブサイトによると、鳴門市は四国の東部、徳島県の北東端に位置しており、鳴門海峡を隔てて淡路島に対峙し、本州と結ぶ四国の東玄関となっている。特に鳴門市の北部の鳴門公園は瀬戸内海国立公園に指定されており、北に播磨灘、東には紀伊水道をのぞみ、鳴門海峡の急流と逆巻く渦潮でその名を知られた景勝地である。その他に大塚国際美術館、四国八十八ヶ所霊場の第一番札所である霊山寺など、さまざまな観光地がある。また夏には、JR 鳴門駅の西側で開催される鳴門の阿波踊りなどが行われるなど、観光客が訪れるイベントもある。鳴門市には、鯛、わかめ、さつまいも、塩などといった数多くの地域特産物がある。そして、鳴門公園や霊山寺付近には、鳴門市で昔から地元住民に食べられてきたとされる、「鳴ちゆるうどん」を提供している店が6店舗ある。図表1は、観光地にある鳴ちゆるうどんを提供している店で、この店

図表1 郷土料理潮風から見える大鳴門橋



2018年10月18日筆者撮影

からは、鳴門の渦潮、大鳴門橋、淡路島が見え、景色を楽しみながら食事ができる。

2015年の国勢調査における鳴門市の人口は約5.9万人であり、徳島県内で3番目に多い。1995年の人口は約6.5万人であり、減少傾向にある。また、2005年における年少人口の割合は13.0%、老年人口の割合は23.9%であったが、2015年における年少人口の割合は11.2%、老年人口の割合は31.4%であり、少子高齢化も進んでいる。

日本地誌研究所編(1969)によると、鳴門市は、主要産業であった塩

業により発展してきた。豊田(1999)によると、鳴門市の製塩業は、1599年に播州より製塩技術者を招き、入浜式塩田を開いたことが始まりとされている。その後鳴門の製塩業は、歴代藩主の保護奨励により発達し、阿波藩の主要産物となっていく。かつて入浜式塩田の頃は、多数の労務者によって行われていたが、技術進歩により労務者は著しく減少した。現在は、鳴門塩業(株)が存続している。

3.2 「鳴ちゆるうどん」とは

鳴門総合情報サイトホームページ「鳴との門」によると、鳴ちゆるうどんとは、鳴門庶民の味として親しまれていて、特徴として、麺は凸凹した面白い食感で、飲むように食べられる快感がある。また、一般的には1杯400円前後と手頃な値段で食べることができる。

鳴門市うずしお観光協会ホームページには、「鳴門には、昔から地元の人々に愛され続けてきたB級グルメがあります」と紹介したうえで特集ページも設けている。また後述する鳴門うどん研究会は、そのインスタグラムにおいて、「ご当地グルメ」とハッシュタグをつけている。

植田（2017）によると、「半田手延べそうめん」、「祖谷そば」、「御所のたらいうどん」、「徳島ラーメン」に続く、徳島県における5番目のご当地めんとして「鳴ちゆる（鳴門うどん）」が加えられ、静かなブームとなっているとのことである。

中野（2015）によると、昔鳴門のうどんは女性が打っており、力をかけなくても麺が打ちやすいように粉に対して水の量を多くして、生地を柔らかくしていたことで現在の麺になったとのことである。また、不揃い感に関しては、細く麺を切った後に最後に手でもみほぐすことで生まれており、その時にちぢれ具合も増しているとのことである。また、「鳴との門」によると、この形式のうどんは昔から鳴門で親しまれていたもので、飲食店だけでなく家庭でも麺が打たれていた。来客時のおやつ代わりに出されるなど、当時のファストフードとなっていた。なお、うずしお食堂の店主によると、鳴門では、子どものころは讃岐うどんというものはなく、うどんと言えば鳴ちゆるうどんであったという。

「鳴との門」によると、鳴ちゆるうどんのおいしさの土台を支えているだしは、透き通った美しい黄金色であっさりした醤油味である。また筆者が店舗に調査を行った結果、特徴として、鰹節や昆布をベースとし、複数をブレンドする店もあるなど、だしを取る食材が店舗により違う。トッピングは、基本的にはねぎと揚げだけだが（図表2）、店舗によってはちくわを入れる店もある。

図表2 船本うどんの鳴ちゆるうどん



2018年11月8日筆者撮影

くさんの人に呼ばれることにより、鳴門のうどんすなわち鳴ちゆるうどんの存在を知られることになった。

鳴ちゆるうどんを提供している店舗への聞き取り調査によると、元々は「撫養のうどん」、「鳴

トッピングに使用される揚げは、鳴門の老舗豆腐店のものがよく使われ、ちくわに関しても鳴門の店のものが使われている。そのほかにも、わかめうどんなど、さまざまなバリエーションがある。さらに、手打ちでうどんを打っている人が多く、店舗によりコシの違いも見られた。

中野（2015）によると、鳴ちゆるという言葉は、『鳴門のちゆるちゆるうどん探訪記 鳴ちゆる』を出版するにあたって、タイトルとして命名し、それが浸透した。現在では鳴門のうどんのことを「鳴ちゆる」とた

門のうどん」と呼ばれ、普通に「うどん」と呼ばれていた。

中野（2006）によると、鳴ちゆるうどんは、讃岐うどんや御所のたらいうどんからの枝分かれ説など諸説はたくさんある。その中には、鳴門の主要産業であった塩田との関連があるとされており、塩田労務者の人に噛まずに消化の良い食べ物として、江戸時代から食べ始められていたとも言われている。船本うどん4代目店主によると、昔塩田で働いていた人が食べにきており、鳴ちゆるうどんに対する塩田の影響は大きいとのことである。

3.3 鳴門うどん研究会、鳴門市うずしお観光協会、鳴門市役所などによる各種取り組みとその効果

ここでは、鳴ちゆるうどんを活用して地域活性化を目指し、PR 活動などの取り組みを行っている団体や鳴ちゆるうどんによる営業展開について紹介する。

(1) 鳴門うどん研究会による取り組み

現在鳴門うどん研究会が、鳴ちゆるうどんの活動の中心にある。鳴門うどん研究会は、2012年10月に設立され、現在は、地域活性化を遂げるための1つの手段としてB-1グランプリに出場することを目指しており、今後鳴ちゆるうどんの認知度を上げ観光のツールにするため、おもにイベントにおいて鳴ちゆるうどん販売の出展などの活動に取り組んでいる。会の体制については、2017年12月時点の会員名簿によると、会長は、鳴門市商工会議所の職員、副会長は、鳴門市の自営業者2名である。また、鳴門市長が名誉顧問であり、その他に理事4人、監事1人、会員は17名で構成されている。会員は、鳴門市役所職員、商店街の店主、大学生（徳島大学）など、さまざまな職種の人で構成されている。さらに、鳴ちゆるうどんを提供している店舗と製麺所、計17店舗の店が加盟賛助会員として所属している。

筆者は、鳴門市内で2018年10月28日に開催された島田島ハーフマラソン（無料配布で400

図表3 秋の阿波踊りでの鳴門うどん研究会出展の様子



2018年11月3日筆者撮影

食用意)、2018年11月3・4日に鳴門うどん研究会が出展した、徳島市の徳島県立産業観光交流センター（アスティとくしま）で開催された秋の阿波踊り（1杯400円で販売、2日間計400食、筆者は3日のみ参加）、2018年10月13日に京都市の西京極総合運動公園で開催された、サッカーJ2リーグ第37節京都サンガFC vs 徳島ヴォルティスの試合（1杯400円で販売、200食用意）の3つのイベントで参与観察をおこなった。今回は一例として、秋の阿波踊りを紹介する。

このイベントでは、図表3のように屋内にブースを出展していた。

図表 4 鳴門うどん研究会メンバー



2018年11月3日筆者撮影（筆者：右から4番目）

なお、会長はすべてのイベントに参加して、中心的存在となっていた。また、副会長2名、会員の鳴門市役所職員、大学生も2つのイベントに参加し、積極的に手伝いを行っていた。

このように鳴門うどん研究会は、鳴門市内だけでなく徳島県内外でもイベント出展によりPR活動を行っている。

また、鳴門うどん研究会は、後述する鳴門市作成のマップへの店舗掲載交渉もおこなっている。2018年11月には鳴門うどん研究会のInstagramも開設され、鳴ちゆるうどんに関する情報やイベント情報などを発信している。今後はホームページも開設予定である。

会長によると、現在B-1グランプリ出展を目標に継続して活動を行っていくとしているが、2.1でも述べたように、B-1グランプリのピークが過ぎていることが懸念され、今後新たな目標を見つけていく必要があるとも言っていた。また、鳴ちゆるうどんを地域活性化につなげていくためにも、より熱心な人に会長になって欲しいと考えている。鳴門うどん研究会としては、PRを継続することで、うどん店がつぶれないようにしていきたいとのことであった。

図表 5 鳴ちゆるマップ



半田そうめんやからあげなど徳島県の各地域から飲食店が出展している中で、行列ができる時間帯もあり、人気であった。図表4は、その時の鳴門うどん研究会のメンバーと筆者（藤川）である。

また屋外イベントでは、鳴門市が所有しているキッチンカーを利用し、事前にあづまやという製麺所が用意したうどん、だし、ねぎ、揚げを使って、キッチンカーで調理して販売していた。筆者が参加したどのイベントにおいても、鳴ちゆるうどんはほぼ完売しており、人気であった。

(2) 鳴門市うずしお観光協会による取り組み

鳴門市うずしお観光協会担当職員によると、協会では、5年ほど前に「鳴ちゆるマップ」を作成し、PR活動をおこなってきている。図表5の「鳴ちゆるマップ」には、鳴ちゆるうどんを提供している21店舗が掲載されており、その他に鳴門の魅力や食べ物も掲載されている。このマップは、現在ほとんど配布されて

いないとのことだが、その後鳴門市役所が作成した「鳴門うどんマップ」を使い、観光協会を訪れた観光客にグルメについて聞かれた際には、必ず紹介するようにしているとのことであった。

その他に、昔塩田があった高島に位置している福永家住宅の一般公開イベントでは、鳴ちゆるうどんの提供をおこなうなど、各種イベントにも参加し、協会としても鳴ちゆるうどんのPRをしている。

(3) 鳴門市役所による取り組み

鳴門市役所経済局観光振興課担当職員によれば、徳島県には「徳島ラーメン」という全国的に有名な食があるが、鳴門市には昔から地元の人に愛されてきた「鳴ちゆるうどん」があり、観光資源の1つとして位置づけていて、PRも行っているとのことである。

図表6 鳴門うどんマップ



鳴ちゆるうどんによるPR事業に関しては2013年頃から行っており、積極的にPR活動を行ってきた。当初は、「鳴門で鳴ちゆるうどんを食べよう！」という観光PR事業として、150円引きクーポン券付きマップ(図表6)を淡路のサービスエリアで配布する事業をしている。マップには、鳴ちゆるうどんを提供している店舗13店舗が掲載されており、鳴ちゆるうどんの情報のみが書かれている。このマップは、鳴ちゆるマップよりも掲載店舗数が少ない。その理由として、鳴門うどん研究会会長によると、クーポンに対する考え方の違いや閉店によるものである。

現在までに鳴門市をPRするため、毎年淡路サービスエリア(下り)においてブースを作り、鳴ちゆるうどんをはじめとした鳴門市の観光資源やスポットなどをPRしている。その他にも、県外キャン

ペーンの時や県外者が多く来るイベントなどで積極的にPR活動をおこなっている。なお、後述する鳴ちゆるうどん7店舗への聞き取り調査によれば、すべての店舗でマップを使う人がいると回答していた。少ない店で1か月2~3人、多い店では100人程度であり、店により使用頻度が異なった。

2018年には、クーポンがついていない徳島県内向けの「鳴門うどんマップ」を作成して配布しており、徳島県内でも積極的に認知度を高めようとしている。このマップには、鳴ちゆるうどんを提供している16店舗が掲載されており、観光客向けのマップ同様鳴ちゆるうどんのみの情報が載っている。

鳴門市役所は、鳴ちゆるうどんを提供するときには鳴門うどん研究会と連携をとっている。鳴門市うずしお観光協会とは、鳴ちゆるうどんという狭いくくりでなく、鳴門市のPRという少し大きなくくりで関わっているとのことである。

今後については、2019年に鳴門うどん研究会がB-1グランプリに出展予定であるため、市役所として協力していきたいとのことであった。今後も鳴門市内外、徳島県外のPR活動を継続し鳴ちゆるうどんを多くの人に知ってもらい、実際に食べてもらうことを期待している。

(4) 鳴ちゆるうどんの店舗によるチェーン展開

鳴ちゆるうどんには船本うどんという有名店があり、現在徳島県内においてチェーン展開をしている。4代目店主によると、創業したきっかけは、何をすることも器用で料理も上手い初代店主が、行政や近所の方に勧められ、うどん、お好み焼き、そばの店を開いた。現在では、グループ全体で8店舗を展開しており、鳴門競艇場や徳島市内の大型商業施設（そごう9F、アミコ地下1F、イオンモール徳島）にも出店している。船本うどんのホームページには、「加盟店募集」のページもある。鳴門市外の店舗に関しては、オファーがあり出店したとのことで、鳴ちゆるうどんの需要はあると考えられる。多くの人の目がふれるところに出店しており、たくさんの人が鳴ちゆるうどんを目にする機会をつくることができ、より認知度を高めることが期待できる。

(5) その他の取り組み

その他に、地元の有限会社サヌキヤが鳴門うどん研究会の認定商品第1号として土産用の鳴ちゆるうどんを製造している。鳴門市内の土産品店の60代女性に、土産用の鳴ちゆるうどんの売れ行きについて聞いたところ、よく売れているとのことであった。また、2018年9月時点で、マルナカパワーシティ鳴門店でもこの商品が販売されていて、POPに「当店お土産食品 No.3」と書かれており、売れ行きは好調とみられる。

また、スーパーマーケットでは家庭用の鳴ちゆるうどんが販売されており、店によっては、鳴ちゆるうどんのだしを販売しているところも見られた。これらは鳴門市のウマイ株式会社馬居製麺が製造している。

以上のように鳴ちゆるうどんは、店やイベントで提供されているほか、土産物や家庭用としても販売されている。また、うどん店のチェーン展開を広げている店もある。このように、鳴ちゆるうどんではPR活動や営業展開が行われている。

3.4 鳴ちゆるうどん提供店舗の特性

鳴ちゆるうどんを提供している7店舗に個別聞き取り調査を行い、創業や提供しているうどんについて、また塩田との関わりについて探った。

(1) 創業年、立地特性、業態、うどんを提供するようになったきっかけ

図表7によると、店の創業時期は幅があり、最も古い店で1969年、最も新しい店で2013年であった。立地特性は、観光地が3店舗、塩田跡地の住宅地が3店舗、鳴門競艇場前の県道沿いが1店舗であった。業態としては、うどん屋が4店舗と最も多く、その他として飲食店と土産物店を併設しているところや大衆食堂がある。

店を始めた時に提供するようになったという店が多く、中には鳴門に来た時に美味しかったからという理由で提供を始めた店もあった。

(2) 提供している鳴ちゆるうどんについて

だしは、昆布、かつおで取っている店が多く、それに加え、いりこ、サバ節、醤油、その他雑だしなどと混ぜてだしをとっている店があった。昆布に関しては、地元産の養殖昆布でだしをとっている店もみられた。今回調査をした中で、だしの材料が同じ店は1つもなかった。店舗によりだしの味が違うのは魅力の一つで、さまざまな鳴ちゆるうどんが楽しめる。

図表7 創業年、立地特性、業態、うどんを提供するようになったきっかけ

| 店名 | 創業年 | 立地特性 | 業態 | きっかけ |
|----------|--------|-------------|-----------|---|
| 手打ちうどん藤井 | 2009年 | 塩田跡地の住宅地 | うどん屋 | 鳴門に来た時に初めて食べておいしかったから |
| A店 | 1993年 | 観光地 | 飲食店、土産物販売 | 店をオープンしたから |
| うずしお食堂 | 1969年 | 鳴門競艇場前の県道沿い | 大衆食堂 | 大衆食堂では、ごはんやおかず、井ものなどさまざまなものを提供しており、その時にうどんも提供していた |
| 郷土料理潮風 | 2010年? | 観光地 | 土産屋、飲食店 | なんとなく |
| 手打ちうどんとば | 2006年 | 塩田跡地の住宅地 | うどん屋 | うどん屋を始めるにあたって、鳴ちゆるうどんの存在しかなかったため |
| B店 | 5年半前※ | 観光地 | うどん屋 | 昔から |
| 船本うどん | 約50年前 | 塩田跡地の住宅地 | うどん屋 | 店を始めたときに提供していた |

2018年10月18日～12月1日における聞き取り調査から筆者作成

※前店舗より現在の店舗に移転してきてから

麺は自家製麺の店が多く、自家製麺ではない場合は、製麺所や個人が打っている麺を使っていた。具は、地元のものを使っている人が多く見られ、揚げに関しては地元の住谷豆腐店のものを使っている店が多かった。ネギに関しては、一般的に使われているネギを使っている店の他に徳島県のブランドネギを使っている店もあった。店によっては、ちくわやわかめなどを入れていて、地元のものが使われていた。

図表8 鳴ちゆるうどんの売り上げの推移とピーク

| 店名 | 売り上げの推移とピーク |
|----------|--------------------------|
| 手打ちうどん藤井 | ピークはなく、ほぼ同じ |
| A店 | 非公開 |
| うずしお食堂 | 1970年～85年頃がピーク、コンビニの影響大 |
| 郷土料理潮風 | 同じぐらい |
| 手打ちうどんとば | オープン当初がピーク |
| B店 | 3年前が最大 |
| 船本うどん | 30年前がピークで、人口減少とともに下がっている |

2018年10月18日～12月1日における聞き取り調査から筆者作成

(3) 客層や売り上げ

客層に関しては、老若男女さまざまという店がほとんどであった。観光地にあるうどん店においては、観光客の比率が高くなっている。観光地以外では、地元客と観光客が半数程度という店や地元客の比率が高いが観光客も来ている店があり、最近では SNS の影響で観光客が多くなってきている。

売り上げに関しては、図表8を見ての通り、ピークを過ぎている店が4店舗と多かった。その理由として、人口減少やコンビニなどの影響という店が見られた。残りの店に関しては、ピークはなく、だいたい同じぐらいであった。

(4) 他の提供店舗との関係

他の店舗との関わりについては、全店舗がないと答えた。この結果を見る限り、店どうしが何か連携をとっているという

ことは見られない。また、意識していたり、師匠のような存在の店はないと、全店舗が答えた。ただし、他のうどん店へ食べに行くことがあるという店が、4 店みられ、ほかの店で鳴ちゆるうどんを食べる場合が 2 店、鳴ちゆる以外のうどんを食べる場合が 2 店であった。今回、聞き取りを行った限りでは、鳴門市内の鳴ちゆるうどんを提供している店との関わりをあまり持たないようになっていると考えられる。

(5) 鳴ちゆるうどんの B-1 グランプリ出場と、知名度上昇による来客の増加について

鳴ちゆるうどんが B-1 グランプリに出場することや、その影響でお客さんがたくさん来るようになった場合について、全店舗が好印象を持っていた。しかし、B-1 グランプリに出場して鳴ちゆるうどんを素人が作ることにについては、心配する店があった。また、観光客よりも地元の客を優先したいという店があった。

(6) うどんの名前について

名前に関して、鳴ちゆるうどんまたは鳴門うどんのどちらでもよいという店が 3 店舗、鳴ちゆるうどんを挙げた店が 2 店舗、鳴門うどんが 2 店舗であった。鳴ちゆるうどんを選んだ理由としては、聞きなれていることやなじみがあることが挙げられた。鳴門うどんを選んだ理由としては、地名が入っていてわかりやすいとのことであった。

4. 考察

鳴ちゆるうどんを活用した地域活性化の取り組みは、鳴門うどん研究会が中心となっていることが明らかになった。しかし、取り組み年数は短く、鳴門うどん研究会だけでなく、鳴門市うずしお観光協会や鳴門市役所も鳴ちゆるうどんの PR 活動を行っている。それにより、一人でも多くの人に鳴ちゆるうどんの存在を知ってもらい、実際に鳴門市を訪れてもらうことで、まちを賑わせて、鳴ちゆるうどんを 1 つの手段として地域活性化につなげようとしている。

こうした取り組みが行われるようになった背景には、鳴門市の人口が減少し、かつてのような賑わいが見られなくなったことにあると考えられる。

富士宮では、中心市街地の活性化をおこなうため、まちづくりのワークショップが行われ、それがのちの富士宮やきそば学会の設立に繋がっていった。その後、富士宮やきそば学会を中心とし、企業や行政、やきそば店、市民などを巻き込みながら次々とイベントを行い、それがメディアに取り上げられていった。それにより、B-1 グランプリでグランプリも受賞し、富士宮やきそばが全国に知られ、数多くの観光客が訪れることで、地域活性化を遂げたのである。その富士宮やきそばは、昔から食べられていたものであり、その点に関しては鳴ちゆるうどんと同じである。

鳴門うどん研究会と富士宮やきそば学会を比較すると、まず、メンバーについて富士宮やきそば学会は、ワークショップにおいて不満を持った熱心な 13 名で始まり、サポーターを交えて拡大しているとみられる。対して、鳴門うどん研究会は、市長、市役所職員、商工会議所職員、自営業、大学生、うどん店などさまざまな人で構成されているという点では、富士宮やきそば学会と同じである。鳴門うどん研究会に関しては、研究会設立と以前の活動の関連性は現時点で不明だが、何らかの関係性はありうる。現在、鳴門うどん研究会の会員の中には、活動に熱心な人とそうでない人がいて、この点が富士宮やきそば学会と異なると感じた。

取り組みについては、富士宮やきそば学会は、設立後、店舗の調査をおこなってデータベース

を作成し、それをもとにマップなどを作成していき、盛り上がっていった。企業や行政、やきそば店、市民、さらに他地域の人までも巻き込み、次々とイベントを行うことでマスメディアにも取り上げられ、富士宮やきそばを目的とした観光客が増加していったのである。現在では、NPOを設立し、商標権を持つことでロイヤリティ収入を得ることで、さまざまな活動を行っている。

それに対して、鳴門うどん研究会では、設立される以前に中野氏が書いた本により、鳴ちゆるうどんという名が広まり、鳴門市うずしお観光協会が鳴ちゆるマップを作成した。鳴門うどん研究会が設立された後は、鳴門市役所と協力し、観光客向けのマップを作成してのぼりも作った。この点に関しては、富士宮やきそば学会と同じである。しかし、その後の活動に違いがみられ、富士宮やきそば学会は、スポンサー企業をつけ、やきそばで地域おこしをおこなっている他地域との連携も行っている。一方、現在鳴門うどん研究会は地元の企業と協賛して、土産用の鳴ちゆるうどんを開発して発売しているが、この会社は鳴門うどん研究会のメンバーでもある。研究会は、会員以外の企業との連携は行っていないと思われる。鳴門うどん研究会は、現在イベントなどに出席して知名度の上昇を目指しており、効果はでていいると感じられるが、富士宮やきそば学会のように、徹底して自らメディアに取り上げられる話題性のある大きな仕掛けには取り組めていない。

次に、店舗分布について、富士宮やきそばは、富士宮駅周辺に店舗が多くみられ、観光客が来ることにより中心市街地の活性化につながった。しかし、鳴ちゆるうどんは、中心市街地に鳴ちゆるうどんを食べられる店舗が少ない。ただし鳴門公園と霊山寺周辺に合わせて6店ある。

なお、鳴ちゆるうどんを提供している店舗において、徳島県内でチェーン展開化がみられ、鳴ちゆるうどんの需要はあると考えられる。家庭用や土産用の鳴ちゆるうどんも販売されていることから、需要があるということが言え、一般市民や観光客の目に触れるものと考えられる。

一方、富士宮やきそばでは、さまざまな企業によって土産物の富士宮やきそばが販売されている。土産物の販売がされている点では同じだが、鳴ちゆるうどんでは1企業が製造するのみである。

5. おわりに

本研究では、鳴門市のご当地グルメである鳴ちゆるうどんを活用しどのような取り組みが行われているのか、誰が関わっているのかについて明らかにし、取り組みの意味や効果について考えてきた。また、B-1 グランプリ出展を目指す取り組みに対する鳴ちゆるうどん提供店舗の考え方も注目し、鳴ちゆるうどんを活用した地域活性化のために今後どのようなことが必要なのか考えた。

現在、鳴門うどん研究会、鳴門市うずしお観光協会、鳴門市役所の3団体が鳴ちゆるうどんを活用した地域活性化による取り組みをおこなっている。鳴門うどん研究会が、イベント出展などを通してPR活動の中心となっており、B-1 グランプリ出場を目指している。鳴門市うずしお観光協会は、鳴ちゆるマップの作成や観光客への鳴ちゆるうどんの紹介を通して、鳴門市役所は、鳴門うどんマップの作成や鳴門うどん研究会との協力によるPR活動を行っている。また、スーパーマーケットで家庭用の鳴ちゆるうどんが販売されているほか土産物としても鳴ちゆるうどんが販売されている。そしてチェーン展開を広げているうどん店もある。このようなPR活動や営

業展開を行うことで、鳴ちゆるうどんの認知度が高まってきていると考えられる。鳴門うどん研究会のイベントでのPRの充実度は、筆者自身が参与観察をして感じた。

鳴門うどん研究会のB-1グランプリ出場方針に対して鳴ちゆるうどん提供店舗は、ほとんどが良い印象を持っていることが明らかとなった。

鳴門うどん研究会は、現時点で、県内、県外問わずPR活動をしており、鳴ちゆるうどんの認知度は高くなっていくと考えられる。今後の地域活性化につなげるためにも、富士宮やきそば学会のように観光協会や市民と十分な連携を取り、またスポンサーとなりうる企業とも積極的に連携しながらマスメディアを最大限に活かし、現在より積極的に活動を行っていくことが必要だろう。富士宮やきそば学会のように、自ら仕掛けに取り組む必要があるといえる。なお、現在会が目標としているB-1グランプリへの出場は、実現すれば全国的なPRにつながる仕掛けともいえる。

現会長は、鳴門商工会議所の職員でありながら、ボランティアで鳴ちゆるうどんの活動を行っているため、今後は富士宮やきそば学会の渡辺氏のように、事業主側で会を引っ張っていく人も必要になってくる。現在、鳴門うどん研究会の会員に活動への温度差があることや鳴ちゆるうどんを活用することに積極的でない店舗もあることから、今後店舗に向けても鳴門市における鳴ちゆるうどんの影響力について知ってもらうために、地道なPR活動をしていく必要がある。そのためにも、会員全体が一体となることが大切であると感じた。こうした活動を継続的に行うことで、昔から地元の人に愛されていた鳴ちゆるうどんによる地域活性化の成功に繋がっていくであろう。

鳴ちゆるうどんは、食べれば食べるほど虜になること、さらに今回さまざまな人に調査をして鳴門の人の良さを筆者は感じる事ができた。鳴門でさえも鳴ちゆるうどんの存在を知らない人がみられるが、さぬきうどんと違い希少性もあるため、将来富士宮やきそばのように発展すれば、研究会がロイヤリティ収入を得ることもできるであろう。鳴門で昔から愛されている食としての鳴ちゆるうどんによって鳴門が活性化することに意味があると本研究から感じた。古くから食べられてきた鳴ちゆるうどんは鳴門の食文化といえよう。

今後の課題について考えたい。鳴ちゆるうどんをPRしている各団体とともに、チェーン展開している店舗を含めた鳴ちゆるうどんを提供する店舗、土産用や家庭用の鳴ちゆるうどんを販売している地元企業は、今後鳴ちゆるうどんが鳴門市における食文化の1つであり続けるために重要な存在となっていくと考える。しかし、それだけでは限界がある。今後食文化としての鳴ちゆるうどんを継承していくためには、鳴ちゆるうどんを活かしたいという団体、店舗、企業の思いをくみ取って、新たに鳴ちゆるうどんを活かしていこうとする存在が現れてくることも大切になってくる。このような継承者が次々と生み出されることにより、鳴門の食文化として鳴ちゆるうどんが地元にも長らく根付いていくであろう。そのためにも、現在鳴ちゆるうどんをPRしている人のみならず、鳴ちゆるうどんを活かしたい人たちが今後も魅力を伝えていく必要がある。

本研究において、さまざまな人に聞き取り調査を行うにつれ、単に地域活性化を目指すことにとらわれず、鳴ちゆるうどんを鳴門の食文化における孤高の存在として後世に残していくため、鳴ちゆるうどんに関わる活動の方向性を変えることも、一つの選択肢としてありうるのではないかと感じる。そのためにも、より多くの鳴門の住民が鳴ちゆるうどんの存在を知ることが大切である。最後にこのことを提案し、本研究の結びとする。

謝 辞

本研究においては、鳴門うどん研究会会長の米田貴明氏をはじめとする会員の方々、鳴門市役所経済局観光振興課担当職員、鳴門市うずしお観光協会担当職員、鳴ちゆるうどんを提供している7店舗の方々、鳴門市内の土産品店の方に、聞き取り調査においてご協力いただきました。心よりお礼申し上げます。なお、本研究の内容の一部は、2018年9月の日本うどん学会第16回（於神戸学院大学ポートアイランドキャンパス）において発表した。

参考文献・ホームページ

- 植田和美（2017）「徳島の多様なめん文化」四国大学新あわ学研究所編『大学的徳島ガイド—こだわりの歩き方—』昭和堂、pp.143-159
- 関満博・古川一郎（2008）『「B級グルメ」の地域ブランド戦略』新評論
- 田村 秀（2008）『B級グルメが地方を救う』集英社
- 豊田哲也（1999）「塩田跡地の市街地開発 鳴門市」平岡昭利編『中国・四国 地図で読む百年』古今書院、pp.143-148
- 中野晃治（2006）『鳴門のちゆるちゆる探訪記鳴ちゆる』メディコム
- 中野晃治（2015）「鳴門のちゆるちゆるうどん探訪記—知られざる麺処 阿波の国：いろいろな麺・面—町おこし麺事例 ブランド・ランドなると編」日本うどん学会誌 12、pp.16-20
- 日本地誌研究所編（1969）『日本地誌第16巻 香川県・愛媛県・徳島県・高知県』二宮書店
- 安田亘宏（2011a）「日本の新しいフードツーリズムの可能性」西武文理大学サービス経営学部研究紀要 18、pp.3-11
- 安田亘宏（2011b）「B級グルメとツーリズムによる地域ブランド形成プロセスの考案—喜多方ラーメン・宇都宮餃子・富士宮焼きそばを事例として」地域活性研究 2、pp.185-194
- 渡辺英彦（2008）『ヤ・キ・ソ・バ・イ・ブ・ルー面白くて役に立つまちづくりの聖書』静岡新聞社
- 朝日新聞 2011年11月26日朝刊青森全県版「取ったよ！B1で3位 八戸せんべい汁 研究所、市長に報告」
- 愛Bリーグ ご当地グルメでまちおこし団体連絡協議会ホームページ
<http://www.ai-b.jp/index.html>
- 鳴門市うずしお観光協会「鳴門うどん 鳴ちゆる～鳴門のB級グルメ～」
<http://www.naruto-kankou.jp/feature/narutyuru.html>
- ご当地グルメでまちおこしの祭典！B-1グランプリ公式サイト
<http://b-1grandprix.com/>
- ご当地グルメでまちおこしの祭典！B-1グランプリ公式サイト「B-1グランプリとは」
<http://b-1grandprix.com/b-1グランプリとは/>
- 鳴門市公式ウェブサイト「鳴門市について—鳴門市の成り立ちと地勢」
<http://www.city.naruto.tokushima.jp/shisei/shokai/naritachi/index.html>
- 鳴門総合情報サイト鳴との門—なるとのもん—「鳴ちゆるうどん」
<http://www.naruto-mon.jp/spot/naruchuru>

富士宮やきそば学会ホームページ「富士宮焼きそば学会を知る」

<http://www.umya-yakisoba.com/contents/siru/>

船本うどんホームページ「加盟店募集」

<http://funamoto-udon.com/member.html>

日本うどん学会 第16回

総 会 報 告

日 時 平成30年9月17日(月) 11時30分～12時00分

場 所 神戸学院大学ポートアイランドキャンパス B号館 B202教室

議 題 審議事項

- (1) 平成29年度活動報告ならびに収支決算報告が承認された
- (2) 平成30年度活動及び収支予算案が承認された
- (3) 次期開催地および時期について承認された

第17回全国大会

開催場所 朝日大学(岐阜県)

開催時期 平成31年9月

- (4) 新役員を選任について原案通り承認された
- (5) その他

日本うどん学会 役員名簿

| 役職 | 氏名 |
|------|--|
| 会 長 | 武林 正樹 (株式会社セント・レディス) |
| 副会長 | 植田 和美 (四国大学) |
| 副会長 | 鹿島 基彦 (神戸学院大学) |
| 副会長 | 津村 哲司 (岡山学院大学) |
| 理 事 | 畦地真太郎 (朝日大学) |
| 理 事 | 出口 竜也 (和歌山大学) |
| 理 事 | 峯俊 智穂 (立命館大学) |
| 理 事 | 山崎 泉 (株式会社長崎五島うどん) |
| 監 事 | 上原 里美 (下仁田ミート株式会社) |
| 監 事 | 松井 隆 (おいしこく株式会社) |
| 評議員 | 小島 和男 (学習院大学) |
| 評議員 | 内海 武彦 (医師) |
| 特別会員 | 上田 喜博 上戸 文洋 佃 昌道 三宅 耕三 森貞 俊二 |

※理事名、監事名、特別会員名は五十音順による

(平成30年9月17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3種類とする。

- (1) 正会員
大学・短期大学等の教育機関又は企業等にあつて、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。
- (3) 特別会員（顧問）
本会の創設と発展に大きく貢献した者

第8条 会費の年額は次のとおりとする。

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

(3) 特別会員 年会費免除

会費納入は毎年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4月1日に始まり、翌年3月31日までとする。

本会の決算は監事の監査を経て、会員総会の承認を受けなければならない。

- 付則
- 1、この会則は平成15年6月14日から実施する。
 - 2、改正は平成19年9月16日から実施する。
 - 3、改正は平成28年9月11日から実施する。
 - 4、この改正は平成30年9月17日から実施する。

〈本部事務局〉

〒651-2180 神戸市西区伊川谷町有瀬518
神戸学院大学 鹿島研究室
メール：kashima@human.kobegakuin.ac.jp
TEL/FAX：078-974-4094

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。



昔なつかし

さめき多度津のご当地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 **さめきうどん** 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
吉原食糧 貳拾伍郎

「讃岐プレミアム」
ASWと香川県産小麦「さぬきの夢」の優れは特性を融合。

「讃岐・白鳳」
地元香川の繁盛店で大きな支持を頂いている讃岐うどん用代表的銘柄(当社)。

※ 入会順に掲載しています。

日本うどん学会

第17回 全国大会予告

第17回全国大会の概要は以下のとおりです。

日時 2019年9月14日(土)
12:00-総会、13:00-研究発表会

場所 関ヶ原ふれあいセンター
(岐阜県不破郡関ヶ原町大字関ヶ原 894-29 / JR 関ヶ原駅徒歩10分)

テーマ 「東西うどん決戦! 天下分け麺の関ヶ原」

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かけていただき、多くの皆様のご参加を心からお待ちしております。

なお、懇親会は研究発表会終了後に同会場(関ヶ原ふれあいセンター)にて予定しております。

事務局からのお知らせとお願い

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

| | |
|----------|-------------|
| 郵便振替口座番号 | 01680-75303 |
| 加入者名 | 日本うどん学会 |

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

編集委員 津村 哲司（委員長）
畦地真太郎
植田 和美
上原 里美
松井 隆

※委員長を除き、五十音順による。

日本うどん学会

編集・発行人

武林 正樹

2019年3月31日発行

<本部事務局>

〒651-2180

神戸市西区伊川谷町有瀬 518

神戸学院大学 鹿島研究室

メール：kashima@human.kobegakuin.ac.jp

TEL/FAX：078-974-4094

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