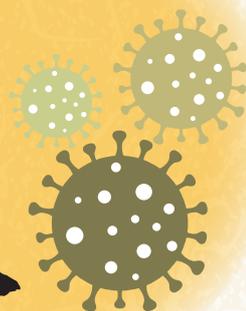


日本うどん学会誌

# うどん道



第17・18  
合併号  
Mar., 2022



日本うどん学会

Japan Udon Association since 2003

---

---

# 目 次

---

---

## <大会テーマ>

### 「どんどんうどんを学問しよう！」

—学問とは何か？うどんを学問するとはどのようなことか？—

ご挨拶「第18回全国大会を振り返って（オンライン大会）」（会長 武林正樹）	1
随想録「コロナ禍の饅頭メタファー雑考」（森貞俊二）	2
第18回全国大会プログラム概要	3
<原著論文>	
「うどん研究からうどん学へ」	4
小島和男	
「吉田のうどんとジェンダー」	12
小島みく	
<研究報告>	
「江戸の麺文化史の研究 —江戸市中を中心として—」	24
上原里美（下仁田ミート株式会社）	
<シンポジウム報告>	
1) シンポジウムの概要	31
2) 三舟隆之「古代の麺のルーツ「索餅」」	32
3) 小島和男「うどん研究からうどん学へ」	33
4) 質疑応答	34
* 特定質問者：畦地真太郎	
総会報告	36
役員名簿	37
会則	38
投稿規程	41
賛助会員	44
第19回全国大会予告	46

---

---

## ご挨拶

### 第18回全国大会を振り返って

日本うどん学会

会長 武林 正樹



2020年の全国大会はコロナ禍で中止延期となり、2021年も引き続き学習院大学に担当して頂きました。しかしながら2020年11月にコロナ第3波の「警戒宣言」が知事会にて出され、年明けも収束はおろか増々悪化の一途となりました。大変な世の中、時代になったと思ったものでした。そんな中、当学会においては、学習院大学の小島先生他役員の先生方の素早い対応により、オンライン大会の方向に向き準備をしていただきました。世の中、テレワーク、オンライン商談などで慣れたとはいえ、まさに初めての経験でした。大会当日、午前10時のスタート、3題の研究発表、役員会、総会を挟んで第2部のシンポジウムまで予定通りの15時には、閉会となりました。オンライン大会でのメリットも大会参加の方々と共に感じたものでした。研究発表頂いた小島みく先生、上原里美先生、鹿島先生（ゼミOBの3氏）ネットでの発表大変ご苦勞様でした。リアル大会以上のQ & Aもあり、面白く興味深いものになりました。また、シンポジウムの三船先生の麺のルーツ「索餅」、進化させた次の発表お待ちしております。そして最後に小島先生の「うどん研究からうどん学へ」の発表はまさに当学会の先達を思わせました。今回はコロナ禍の中、小島先生の司会進行、そして畦地先生他役員の方々のご協力により無事終えることが出来、感謝申し上げます。2022年も小島先生の方で学習院大学でのリアル大会を目指して頑張ってください。多数の皆様のご発表、ご参加をお待ちしています。

2021年11月吉日

## 随 想 録

### コロナ禍の饅頭メタファー雑考

日本うどん学会

名誉会員 森貞 俊二

うどんで首を吊ってもいいくらいなうどん好き。とはいえコロナパンデミック禍、外出もままならない蜷居幽閉の身ともなれば、些か不謹慎かもしれないが陰々滅々とした憂鬱な気分を晴らすため、饅頭のメタファーなどを雑考してみることにした。

たとえば、食卓にある愛しいうどんが、室生犀星になると「彼女はウドンのようにゲラゲラ笑った」と、なんともキテレッツな描写になる。ゲラゲラ笑っている彼女の顔が、どうしてもイメージできないのである。

おかめやきつね、たぬきなどのネタを全部ぶち込んだお化けのようなうどんというものもある。(うどんのお化け 古川 緑波)

これなど、天かすやあげなど、上に乗つけた種物の何かが化けたもの。その化かしの名人は狸や狐であり、そこいらから「狸うどん」や「狐うどん」などが登場してくるのかもしれない。

筆者などは、ひたすら素うどんやかけ中心であるが、たまには奴らに騙されてみたい心境になるのもあながち嘘ではない。

それだけではない。徳富蘆花にいたっては、「金比羅様の棚の下に座を占め、眼をねぶって蚯蚓の様な饅頭を一碗啜った」と、「思い出の記」の中で描いている。どんなに頑張ってもうどんが蚯蚓には見えないのだが、蘆花にはそんな風に見えるのだろう。いっそのこと蛇のような饅頭にしたらと思っていたら、なんのことはない。池波正太郎の「鬼平犯科帳」に蛇が登場しているではないか。

平蔵や忠吾の好物が白い蛇と呼ばれる「一本饅頭」。親指ほどの太さの一本の饅頭が、釜揚げされ、白蛇のように鱗屑を巻いて皿に盛られている。これに、柚子や摺りごま、葱などの薬味をあしらった濃いめの汁で味合うのである。

さらに追い打ちをかけたように、福田宏年は、「東京のそば屋で出す蛔虫を煮込んだようなうどんは論外であるが」とまで形容しているのだ。

蚯蚓といい、蛇と言われちゃ食う気にならないが、ましてや蛔虫のような饅頭となると悍ましくって一目散に逃げ出したくなるというもの。どうせなら、温かいうどんに生卵を落とし、卵の黄身をお月さんに、白身を月にかかる雲に見立てた「月見うどん」でも賞味したいところ。ところが、この月見うどんはメタファーであるが、これが「狐うどん」や「狸うどん」になると隠喩(メタファー)ではなく、換喩(メトニミー)になるからややこしい。狐うどんは、狐の肉や襟巻が入っている訳ではない。狐の大好物の油揚げが入っているから狐うどんになるのである。

こんな程度のメタファーやメトニミーならば、目くじら立てて怒ることもなからうが、うどんをこんな風に馬鹿にされちゃ叶わない。

「饅頭は馬子が食うものだ」(I am a cat)と言ったのは漱石だが、同様に志賀直哉も、「うどんは田舎者の食うもの」(釜揚げうどん)と切り捨てた。

うどんは子供か病人が食べるもの。大の大人が「旨い、まずい」などと言うものではないとか、「饅頭は身分の低いものが食うもの」とまで言われちゃ叶わない。

どうせなら、巷で騒ぐ密閉、密集、密接の3密を解き放ち、仏教法話の地獄と極楽の話でもして筆を置くことにしようか。

大きな釜においしそうな「うどん」が煮えているその周りを囲って、みんなが1メートルもある長い箸を持って待っている。地獄の住民は、その箸を突っ込んで食べようとするが、箸が長すぎて自分の口にうまく運べない。そのうち、他人の箸先にあるうどんの争奪合戦が始まる。このような自分勝手な利己強奪の世界を仏教界では地獄と言うらしい。

一方、極楽の住民は、互いに助け合いながら、箸でつかんだうどんを向かい側の人に食べさせている。地獄のような強奪などの諍いはなく、心身ともに満ち足り、心のこもった思いやりのある利他共生の世界が極楽とか。ちなみに、五島の代表的な郷土料理に、「うどんの地獄だき」というのがあることを教えていただいたが、法話の地獄とはなんの繋がりもなさそう・・・。

ぎくしゃくし始めたコロナ禍を、願わくば極楽三昧で乗り切りたいと思っている次第。

日本うどん学会

## 第18回全国大会 プログラム

開催日 2021年9月19日（日）

開催方法 オンライン（オンライン会議アプリ「zoom」を使用）

大会テーマ 「どんどんうどんを学問しよう！」

—学問とは何か？うどんを学問するとはどのようなことか？—

開会挨拶 日本うどん学会会長 武林正樹

### 第一部 研究発表

1) 小島みく

「吉田のうどんとジェンダー」

2) 上原里美（下仁田ミート株式会社）

「江戸の麺文化史の研究 —江戸市中を中心として—」

3) 鹿島基彦、高田真、福原寿大、井上清太（神戸学院大学）

「畿内および山陽道におけるうどん出汁の地域性」

役員会

会員総会

### 第二部 シンポジウム

1) 三舟隆之「古代の麺のルーツ「索餅」」

2) 小島和男「うどん研究からうどん学へ」

\*特定質問者：畦地真太郎

閉会挨拶 日本うどん学会会長 武林正樹

## うどん研究からうどん学へ

小島 和男

学習院大学文学部哲学科

東京都豊島区目白1-5-1

## The Development of the Study of Udon

Kazuo Kojima

Gakushuin University 1-5-1 Mejiro, Toshima-ku, Tokyo 171-8588 JAPAN

kazuonos@iris.dti.ne.jp

This paper evaluates the changes in udon research and discusses how research should be conducted and how new methods should be developed to establish the discipline of udon studies in the future. First, we focus on the debate over the origin of noodles and analyze how the fieldwork-oriented research methods used in previous udon studies have affected the current state of research. Our analysis showed that although previous research has yielded great results regarding current food culture research and laid the foundation for research on the origin of noodles, it will be difficult to further develop the research in the same way in the future. Therefore, it is necessary to adopt more interdisciplinary research methods. This is because food culture research, including noodle research, requires researchers from many fields to work together on issues because the materials available for research are limited and are stored in various forms and media. It has also become clear that it is not only the ingenuity and efforts of individual researchers that are needed, but also the creation of an environment to make this happen.

キーワード：学問、麺の起源、学際的研究

Keywords: academic discipline, the origin of noodles, interdisciplinary studies

### 1. うどん研究のこれまで

人文学的な範囲においてうどん研究をはじめとする食文化に関する研究は現状、学問として十分な地位を獲得できていないと言いき難い。食品研究は今や大いに研究されている分野であるが、文化的な背景やその人文学的な意味合いを考察する対象として食を扱うことは非常に難しい。こうした試みをもって研究を進めている機関が一切ないわけではないが、今もなお、1980年代に石毛直道が指摘したように、食文化研究の重要性を鑑みればその規模は極めて小規模で、栄養学や食品学、調理学、あるいは歴史学といった分野に付属するような扱いに留まっている<sup>1)</sup>。その点において、食文化研究が一

つの学問分野として確立したものであるとは言い難い。そしてその大きな原因の一つに、手がかりとなる遺物や記述が残りづらく、それゆえに効果的な研究手段が確立されていないことが挙げられる。例えば、麺文化の研究の先行研究としては、石毛直道『麺の文化史』（講談社、2006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、2009年）、伊藤汎『つるつる物語—日本麺類誕生記』（築地書館、1987年）といったものが代表的である<sup>註1)</sup>。とくに食文化研究の地平を拓いた人物として評される石毛の研究の傾向として、フィールドワークを最も重視し、これを中核に考察が行われることが挙げられる。これは情報の不足をフィールドワークによる収集によって解決しようとするアプローチである。文献研究だけでは十全に調査を行うことが難しい食文化研究において、石毛の提案したフィールドワーク中心の調査は、研究の幅を広げる画期的なものであった。これらの研究は麺文化においてもその研究に先鞭をつけた意義深いものであるが、他方で、これによって食文化研究における研究手法の問題点も明らかになったと言える。

まず前提として、食文化研究の研究対象となる資料については、何が資料となるかを精査するところからはじめなくてはならない。というのは、資料は様々な形態（古文書、外国語の文献、考古学遺跡・遺物、伝統・慣習、伝承、地層堆積物等）で情報を媒介しているからである。通常の人文学に類する研究では、考察すべき対象物は自明のものとされている場合が多い。そしてそれゆえ習得すべき研究手法はその分野に属したある程度似通ったものであることが多い。たとえば、古典研究者であれば古典語の習得が必須であるが、実験機器を扱う必要はなく、また理系の研究者が古典語を読める必要に迫られることはかなり稀有な事態であろう。しかし麺研究の場合はそうではない。資料の少なさゆえに、麺という一つの研究対象について多分野の研究手法を併せて駆使することが求められるのである。科学的手法でテクスチャを研究する傍ら、古文書を読み解いてかつての製造方法について知る必要が生じる、というような事態が当然予期されるのである。一人の人間がまったく異なる複数の分野で専門家として研究可能なレベルに到達するというのは、不可能ではないのかもしれないが、非常に難しいことである。また、複数人で協力をしようとしても、それもまた実現は難しい。昨今では文理連携であるとか、横断的な研究というものが盛んにもてはやされるが、それというのはつまり、すでに確立した分野に属さない研究や複数の分野にまたがった調査が必要な研究が珍しく、数少ないものであることを意味している。実情を言ってしまうと、他分野の研究者と知り合うこと自体が、非常に難しいことなのである。

このような現状の結果として、石毛および奥村の研究は唯一無二のものとなっているが、ひとりの人物が複数の分野にまたがって研究することによる情報の精度の低さや偏りがあることは否めない。とりわけ石毛の研究については、現代の食文化研究としては他に類を見ない大変優れた功績であるが、「麺の起源」といった食文化の歴史の変遷を探る上でどれほど信頼できるものかは改めて検討する必要があるだろう。というのも、石毛の研究はフィールドワークに大きな比重を置いたものであり、過去に遡って麺の起源を解明するための証左としては客観性に欠ける点があるからである。

フィールドワークで収集可能な情報は、現在および現在生きている人が覚えている範囲の事柄に限定され、それはつまり基本的に遡れるのはおおそ百年程度ということである。文化というのは常に変化を伴いながら存在するものであり、現在の姿から遠い過去を正確に知ることはできない。偶発的で突発的なひとつの出来事が、将来においてとてつもなく重大な転換点となりうるし、それが遡れる形で残っているとは限らず、たいていの場合はそんなことは稀だからである。文化史を知るにあたり伝承や口伝は大きな手掛かりとはなるが、それはあくまで他の情報と組み合わせてはじめて学術的信頼が生まれる類いのものであり、それだけで分かることは推測や想像の域を出ない。つまり口承によ

る情報が文化史において価値を持つのは周辺の証拠を探せるような近い時代のものに限られ、麵の起源というような数千年というスパンで調べるべき題材ともなれば、口承はもはや伝説や言い伝えの域を出ないと考えざるを得ないのである。もちろん、そうした伝承や伝説が存在しているという現在の事態について考察を与えることは可能であり、それが学問的に有意義なものとなることもあり得るが、殊に歴史的な事柄の根拠資料としては、口承は非常に脆弱なものであることは否めないだろう。

また、奥村および伊藤の研究もまた、十分に注意して取り扱わねばならない。両氏の調査は文献研究に依るところが大きいのが、論点の要所となる箇所についての資料の不足を補うためにやや恣意的な読みや断定的な解釈をしているように見受けられる点も否めない。そのため、これらは独自性の高い貴重な研究業績ではあるものの、今後参照する際には慎重に検証することが求められるだろう。

したがって、フィールドワークや限られた文献資料から導かれる結論は憶測の域を出ないような場合も少なくなく、本来は慎重に取り扱われるべきものであるが、しかし実際にはそのような扱いをされてはいない。現状では、多くの人の感覚になじむことやインパクトがあって訴求力の高いことが「有力な仮説」と判断される理由となりがちである。とくに食文化のように広く関心を持たれる対象でありながら学問領域が確立していない分野においては、そうした見方をされる事態が頻発する。アカデミックな基盤が弱い状態で一種のエンターテインメントとして情報が消費されるような場合、根拠資料の信用度まで精査して批判的に検討を加えられることはそう多くないからである。そのような背景も相まって、石毛によって導かれた「麵文化は中国大陸からもたらされ、その詳細な過程は明らかでないものの、日本国内の麵食文化はすべて中国に起源を求めることができる」という仮説は真実味のある学説として巷に流布し、支持を得ているのである。しかし、その論証を詳細に見ていくと、再考すべき箇所も少なくなく、こうした結論を出すことは早計であるように思われる。

石毛・奥村仮説の最大の争点になるべき箇所は、彼らが麵文化と小麦文化を混同して捉えている点である。コムギには他の穀類にはない、麵類への加工に適した性質がある。それは、コムギは水でこねることでタンパク質の一種であるグルテンが形成されるという特性であり、これは細い索状の、いわゆる麵の形に成形する上では非常に有用である。また、そうでない他の穀類を用いて索状に成形する加工を行うには高い技術が求められる<sup>注2)</sup>。彼らはそれゆえ、麵はコムギを利用した食品として生まれ、雑穀を使用する麵はその応用であると考えている。しかし、2005年に中国青海省の喇家遺跡で麵状に加工された食品の遺物が発掘されたことでこの説は大きな揺さぶりをかけられることとなった。この遺物はおよそ4000年前のものであり、アワとキビで作られた雑穀麵と推測されている。これは石毛・奥村の仮説と矛盾するのである。奥村は「麵条や麵片状のものが、春秋（紀元前700-431年）の時代にはすでにあっただと思われませんが、記録に登場するのは、後漢のこと<sup>2)</sup>」としており、この根拠として奥村は文献の記述に加え、特に麵への加工に優れたパンコムギが中国に伝播した時期が前漢末であることもあげている。また石毛はこの発見を受け、石毛（2006）の学術文庫版へのあとがきにて「一例だけの発見にもとづいて、物事を論じることの危険については承知している。中国の他の新石器時代遺跡から、別の証拠が発見されるまでは、麵は小麦粉食品に起源をもつという、本書の記述を書きかえるつもりはない<sup>3)</sup>」と述べている。もちろん、石毛の言う通り、この発見によってその仮説を一切否定することは危険である。しかしながら、麵文化すなわち小麦文化であるという前提について、再考の余地があることが示唆されることは間違いない。そして再考するにあたっては、考古学や植物学といった分野からの検討も必須となるだろう。

考古学における科学的手法は、これまで十分に麵文化研究に生かされてきたとは言いがたい。それは、食品に関する遺物が発見されることが非常に少ないことも理由の一端であるが、例えば植物学の

研究手法は近年とくに技術的發展とともに発達してきたものである。考古学の分野においては、コムギをはじめとする穀類の栽培植物としての伝播や加工および利用という観点からの研究が、目覚ましい成果を上げているのである。佐藤（2016）によれば、現在の技術を駆使すれば、遺跡から見つかったコムギの種子の形状を調べることで、それが栽培されたコムギか野生のものかを調べることができるという<sup>4)</sup>。また、DNA調査によっても植物の栽培化の度合いを測ることが可能であるともいう。これにより、その社会でコムギをはじめとする穀類がどれほど積極的に食物として利用されていたのかを知ることができるのである。これは麺文化の起源に迫るための重要な手がかりとなるだろう。また、コムギに関する考古学研究では、分布拡大の経路や農耕の起源の研究に伴って、穀物としてどのように利用されていたかの考察も行われることがある。また、同じく考古学の分野では近年、考古学的成果に併せて、遺物として残りにくい文化的側面を考察対象とすることで、画期的な仮説を提唱する研究が増えている。たとえば、Peter Bellwoodによるコムギの分布拡大の謎を言語の広まりと紐づけ、農耕民族の移動から読み解こうとする試みや<sup>5)</sup>、James C. Scottの唱える農耕によって暮らしを立てる文化が国家を形成したのではなく、国家が支配のために農耕を推し進めたのではないかという仮説などがある<sup>6)</sup>。こうした手法についても、食文化について考察を与える上で参考となるだろう。

## 2. 石毛以降のうどん研究

石毛は広範な地域でフィールドワークを行い、世界各地を取材している。ここから麺の「大陸起源説」を導きだせるか否かに関わらず、この研究業績は高く認められるべきものであり、実際後続の研究者らにはそのように受容されていると思われる。そしてそれと同時に、フィールドワークという同じ土俵で食文化研究を行うことの難しさも思い知らされることだろう。フィールドワークを軸とする研究手法は、現在までの間、様々な形で行われてきた。もちろん、今まで調査対象にならなかった地域や食品を扱うことで広がりを持たせることは可能であるが、それだけではこれまでの調査で明らかにすることがかなわなかった諸問題を解決することは非常に難しく、行き詰まりを見せていることは確かである。このため、近年ではフィールドワークだけに頼らない研究手法の提案がなされ始めている。

たとえば、畦地（2015）<sup>7)</sup> および畦地（2016）<sup>8)</sup> では、インターネットを通じたアンケート調査など、これまでにない技術を用いた研究がなされている。オンライン上の調査で得た結果は、畦地の元来の専門領域である心理学および経済学的な知見から統計的に処理され、これまでになかった独自性の強い資料として提出されている。

また、松本（2011）においては、文献を紐解き、実際に食品を再現する実験が行われている<sup>9)</sup>。ここで松本は、索餅の材料として米粉が相当量含まれていることを指摘し、奥村（2009）ではこの米粉の割合については打ち粉として使用していたのではないかと述べられているが、松本は打ち粉として考えるには不自然なほどの量が用いられており、また米粉を混ぜ合わせた麺を細長く成型することは難しいとして、奥村による索餅をそうめんの前身とみなす説<sup>注3)</sup>を棄却し、あくまで現在のそうめんの系譜につらなる食品ではなく、宮廷菓子としてのみ現在に継承されている食品であると主張している。

しかし、このような再現実験とともに試みられてきた文献研究であるが、十分な研究が行われているかと言えばやや疑問が残る。松本の著作では、奥村の行った文献調査の不備も指摘されている。また、『めんと和菓子の夜明け』はあくまで和菓子の付随的研究の成果として発表されてものであると

して、松本自身が注記している。うどんの起源に考察を与えようとするならば、松本の研究成果を受け、さらに専門性の高い調査を実施すべきなのであり、特に文献研究について専門的な技能を持つ人物が資料を改めて精査する必要があるわけである。これに際して、三舟・馬場（2021）の研究は古代の文献の記述を詳細に検討して古代食を再現するものであり、なおかつ両氏の専門領域が史学であり、特に古文書の読解に高い専門性を有している点で、まさにその要求に合致している<sup>10)</sup>。また、民俗事例や考古学的調査を効果的に併用しているという点でもより学術的な信頼性の高い研究報告がなされていると言える。

また内容的な面で言えば、小島（2016）では、うどんの地域性に着目して考察を行った。うどんは現在では日本食として広く親しまれているが、実際にはどういった経緯で現在の形となったのかは明らかになっていない。また、地域性の高い食べ物でもあり、各地に特色のあるうどんがあるが、それらの起源ははっきりしない。そこでまずここでは「武蔵野うどん」と呼称される東京～埼玉にかけて家庭料理として食されているうどんに注目し、その独自性について考察を行った<sup>11)</sup>。調査ではまず「武蔵野うどん」に関する食文化を継承している方々にインタビューを行い、また武蔵野うどんを提供しているうどん店を訪れ、現在の武蔵野うどん文化の実態を調査した。その上でどういった点によって武蔵野うどんと讃岐うどんをはじめとする他のうどんが区別されるのかを考察している。様々な仮説を立て、個々に検証を行った結果、武蔵野うどんとそれを区別する明確な定義は存在せず、むしろその周辺の地域文化と相まって武蔵野うどんを武蔵野うどんと呼ぶべき環境が形成されていると結論された。

また、畦地も東日本を中心に各地に分布する地域の特色が豊かな小麦食文化について調査を重ねており、日本各地で大枠ではうどんの一種と認識されて食されているが、一般的なうどんと比較すると形状が特徴的であり地域性が高く、その一方で類似した食品が地域によって別の呼び名を持っているという複雑な状況があることを示している<sup>12)</sup>。こうした小麦食品を調理法や産地等で厳密に区別することは難しい。これについて考える上で重要となるのは、生産・消費している当事者がその食品に対してどのような認識を持っているのかである。また、その認識がある程度共通していたとしても、それが実際の歴史的事実と合致しているかどうかはまた別に考慮しなくてはならない問題である<sup>注4)</sup>。

こうした研究から、国内においても麺食の文化の多様性が裏付けられている。しかし同時に、「何がうどんか」「何が麺か」といった問いに、これまで想定されてきたような方法では答えを与えられないということも明らかになってきた。中国から伝播した麺文化がどのように広まったか、あるいはいつ伝来があったのか、といった問いの立て方では、その答えを得ることは困難である。国内でこれほどの多様性と複雑な重なりを持つ麺文化を、従来の仮説で示されているようなすっきりとした単一のルートで語ることはほぼ不可能であろう。ゆえに、麺文化、ひいては食文化研究の発展には、新たなアプローチが必要となるのではないか。

### 3. 「うどん学」には何が必要か

うどんは研究するに値する対象でありながら、未だ学問領域としては確立されていない。それはなぜなのか。私はこれを、ひとえに客観的に研究成果を認められる土壌が整っていないことが理由であると考え。したがって、うどんについての研究を学問にするためには、高い客観性と説得力を有した新たな食文化研究の手法を確立せねばならないだろう。

先述のとおり石毛は、フィールドワークによって得られた情報をもとに仮説を組み立て、その裏付

けとして利用可能な資料を引用する、というような手法によって議論を構築している。これらの研究は、研究材料となる文献資料が十分とは言い難い食文化研究において基礎を築くものであった。しかし、彼に続く研究業績を挙げる者は現れず、うどん学の手法としては定着しなかった。結果として、麵文化の研究は石毛・奥村の説に席卷されたままとなり、知識が更新されないまま、現在やや停滞の気配を示しているのである。前述の両氏の書籍は近年刊行されたものではあるが、どちらも初出としては20年以上前に発表された業績を再録したものである。こうした状況に一石を投じる新たな研究が必要とされているのである。

また、国外においてもパスタ研究等として麵文化研究は行われているが、状況は日本と大差なく、パスタの起源やヨーロッパにおける麵文化が局地的に発達した経緯などもまた不明なままである。これはそれほどまでに食文化の研究が難しいものであることを示していると同時に、やはり国外の研究においても研究の手法が確立されていないことがその要因の一つとなっているように思えてならない。こうした状況を打破するには、フィールドワークの有用性は認めつつ、複数の食文化以外の専門領域を持つ研究者が連携し、より緻密で客観性の高い検証を提示する必要があるだろう。

#### 4. うどん学の展望

これからの研究では、これまでのフィールドワークを中核に据えた先行研究に加え、周辺分野でありながら調査に高い専門性が求められるために研究に活かされて来なかった様々な形態の資料に目を向け、麵文化研究における有用性を検討することが求められるだろう。特に考古学や自然科学的観点からの研究も並行して行うことは必須である。そのため、そうした多面的な研究を俯瞰してまとめていく横断的な研究基盤が必要となっていくのではないかと。再検証に有用な他分野での研究成果や新しい研究手法を探し出し、その専門家と協力する体制を整えることを、個人が自らの研究をしながら並行して行うことは極めて難しい。こうした他分野間の研究協力は、単に能力の高い研究者が存在しているだけでは実現せず、研究計画の骨子を作り、研究を実現させる環境づくりを行うことが重要だからである。

また研究環境とは機材面や人材のみの問題ではなく、実際に研究を行い、活発に議論のできる学問的環境を作っていくという点に最も価値がある。そのため、様々な研究者が自らの専門知識や技術を活かして麵文化研究に多様な角度からアプローチを試み、その成果をしかるべき形で発表していくことが必要である。また、うどん研究がうどん学へとなれば、他の食文化研究にも道を拓くことになるだろう。

食文化研究は本来ならば文化人類学の分野においては学術的に大変意義があるにもかかわらず、学術的な成果を出す効率的な研究方法が確立していないために、研究が滞っている可能性をここまで指摘してきた。観光や商品開発等の実生活への応用が期待される分野であるため、本来ならば、各分野のうちの一部門とされるのではなく、一つの確立した学問として盛んに研究されてしかるべきであるが、1980年代に石毛が指摘して以降、徐々にその重要性が認識され始めているとはいえ、未だ石毛が主張しているような学際的な研究が十分になされているとは言い難い。

あるいは、うどんのように、何か単一の食品がもって探求の対象とされるようなことは現状なく、そういった意味での食文化研究はまったく未知なる状況である。しかし、例えば漫画のような一つの表現手法が学問の対象となり得るように、うどんという料理がリテラシーをもって探求され、解釈されることも、本来的には可能であるはずである。現在はまだそうでなくとも、今後そうした展開を目

指すことは十分可能である。

さらにうどん研究、あるいは麺文化研究が学問分野として確立すれば、中国をはじめとするアジア各国に対する異文化理解の促進や、国内の文化の多様性を認めることによる異文化共生という考え方を育む一助となるだろう。こうした可能性を有した研究課題である麺文化研究を一つの学問分野として再構築されることが期待されているのである。

## 5. 総括

今後のうどん研究において必要とされるのは、横断的な研究の手法を確立し、これまで進められてきたうどんをはじめとする麺文化研究の発展の障害となっている問題を解消することである。これは食文化研究全般に言えることでもある。従来のフィールドワーク中心の情報収集の利点は活かしつつ、限られた資料に多角的な視点から考察を与えることが出来れば、より正確で高度な情報を引き出すことができると期待される。また単に多分野の研究者を集めるだけではなく、複合的な情報を一手に集約して理論的な面から統括されるようなプラットフォームを形成し、ときに協力し、ときに相互に批判的に議論を検討できる環境を作っていく必要があるだろう。

### ■注釈

注1) 以下、本文中で著作や論文に言及する際は、著者名と発行年によって差し示す。

注2) パスタ等の小麦麺が家庭用の機器で簡単に成型できるのに対し、そば打ちが比較的ポピュラーでありながら難易度の高い玄人好みの趣味として知られているのはこのためである。

注3) 奥村および石毛は、うどんの定義として切り麺であることを重視しており、延べ麺である索餅は素麺のルーツとみなされている<sup>13)</sup>。

注4) 畦地は「かけばつとはほうとうか?—地域自己ステレオタイプとしての文化—<sup>14)</sup>」や「かけばつとの技術文化<sup>15)</sup>」といった論考、および「北東北地方における麺類イメージ布置個人差の地域的特徴<sup>16)</sup>」などの研究を発表しており、その中でこうした状況に関する調査について知ることが出来る。

### ■引用・参考文献

- 1) 石毛直道編：食の文化シンポジウム '80 人間・たべもの・文化、(平凡社)、24-6頁、(1980年)
- 2) 奥村彪生：麺の歴史、(KADOKAWA)、27-8頁 (2017年)
- 3) 石毛直道：麺の文化史、(講談社)、394-5頁 (2006年)
- 4) 佐藤洋一郎：食の人類史、(中央公論新社)、176-7頁 (2016年)
- 5) Peter Bellwood: *First Farmers: The Origins of Agricultural Societies*, Wiley-Blackwell, 2005. [邦訳/ピーター・ベルウッド：農耕起源の人類史、長田俊樹・佐藤洋一郎監訳、(京都大学学術出版会)、2008年]
- 6) James C. Scott: *Against the Grain: A Deep History of the Earliest States*, Yale University Press, 2017. [邦訳/ジェームズ・C・スコット：反穀物の人類史 国家誕生のディープヒストリー、立木勝訳、(みすず書房)、2019年]
- 7) 畦地真太郎：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号、30-48頁、(2015年)

- 8) 畦地真太郎：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、うどん道、13号、36-43頁、(2016年)
- 9) 松本忠久：めんと和菓子の夜明け 索餅の謎を解く、(丸善プラネット株式会社)、(2011年)。
- 10) 三舟隆之・馬場基編：古代の食を再現する みえてきた食事と生活習慣病、(吉川弘文館)、2021年
- 11) 小島和男：おいしい武蔵野うどん、うどん道、13号、26-35頁、(2016年)
- 12) 畦地真太郎：はっとう・ほうとう・みょうがぼち、うどん道、10号、3-14頁 (2013年)
- 13) 石毛直道：麺の文化史、(講談社)、129-137頁 (2006年)
- 14) 畦地真太郎：かけばっとはほうとうか？—地域自己ステレオタイプとしての文化—、全球化社会の深化—異文化をめぐる化合・還元・触媒—、加藤里美・中垣勝臣編、朝日大学産業情報研究所叢書10、(成文堂)、129-150頁、(2011年)
- 15) 畦地真太郎：かけばっとの技術文化、朝日大学大学院経営学研究科紀要、12号、74-78頁、(2011年)
- 16) 畦地真太郎：北東北地方における麺類イメージ布置個人差の地域的特徴、うどん道、1号、26-38頁、(2018年)

## 吉田のうどんとジェンダー

小島 みく

# Consideration of gender issues in “Yoshida no udon”

Miku Kojima

tetuka031@gmail.com

This paper examines the tradition of the “Yoshida no udon” from a gender perspective. “Yoshida no udon” is a kind of Japanese noodle and local food from the area around Fujiyoshida, also called Gunnai. This tradition explains why these noodles are hard rather than soft because they are made by men rather than women, who are traditionally known for being weavers in Gunnai. First, considering the cultural background in which “Yoshida no udon” is made, it becomes clear that although it is a food rooted in the local food culture, it is not a legitimate traditional food in Gunnai. Next, this work compares “Yoshida no udon” to udon from other regions to elucidate its characteristics. In addition, based on data on the weaving industry in Gunnai and from the above research, this work concludes that the tradition surrounding “Yoshida no udon” is not completely fictitious but is arranged for commercial intentions using selected information, which has the secondary effect of obscuring the reality of the exploitative environment in which women were forced to work in the weaving industry. In the future, it will be necessary to think about gender problems in traditional cultural practices based on a better understanding of the historical background in which the stories surrounding tradition have been told.

キーワード：吉田のうどん、ジェンダー、性別役割分業、郡内機業

Keywords：“Yoshida no udon”、gender, gender role division, weaving industry in Gunnai

## 1. はじめに

山梨県富士吉田市（図1参照）で局所的に食されている「吉田のうどん」は、噛み応えのある食感のある太麺のうどんであり、ともに供される馬肉やキャベツといった具、「すりだね」と呼ばれる独自の調味料なども相まって、特徴的なうどんとして知名度を得ている。

実際、「吉田のうどん」は特徴的な食べものであるが、さらに特筆すべき点として「富士吉田では機織りの仕事をする女性が多く、その女性たちに代わって男性がうどんを打ったことで硬い食感の麺となった」というような逸話とともに知られていることが挙げられる<sup>注1)</sup>。これにはある種の性別役割分業の思想が現れているが、「女性が炊事をはじめとする家事を担い、男性が家庭の外に出て働くべきだ」という一般的な言説とは逆転した関係が描かれているようにも一見思われる。本論文では、

この言説をどのように捉えるべきなのか、ジェンダーの問題を中心にすえ、考察を行う。

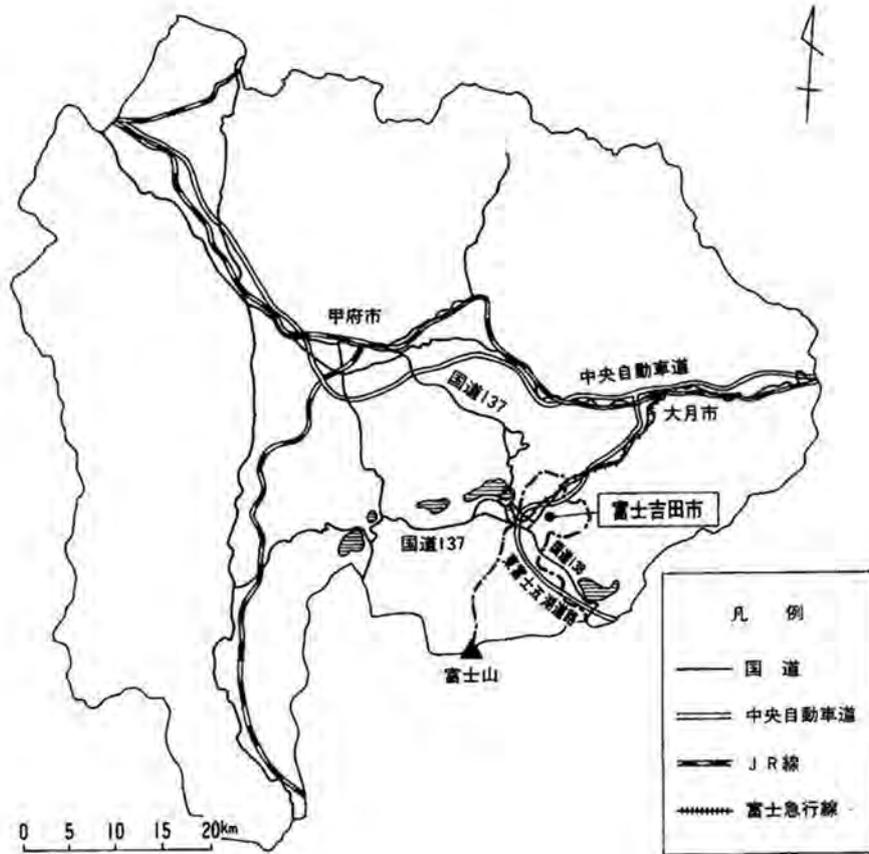


図1 富士吉田市の位置

奥脇和男「富士吉田市の粉食慣行について」(『富士吉田市史研究』第11号)より引用

## 2. 「吉田のうどん」とその文化的背景

いわゆる「吉田のうどん」とは、富士吉田市周辺で食されているうどんのことであり、噛み応えのある硬い太麺がその最大の特徴である。「吉田のうどん」を提供する店は富士吉田市内で約50店舗、県内の周辺地域の店舗もあわせると100店舗近くになる。食べ方は店舗によってさまざまな違いがあり、つけ、ぶっかけ、かけなど多岐にわたる。ただし、甲府周辺の名物として知られる「ほうとう」とは異なり、煮込まず、あくまで茹で上げた麺であることは一貫している。この甲府周辺と富士吉田周辺はそれぞれ「国中（くになか）」「郡内（ぐんない）」と呼び分けられ、同じ山梨県でありながら地元の方々には、食文化から葬儀の作法に至るまで慣習の異なる、違った文化圏として認識されているという<sup>注2)</sup>。そして今回取り上げる「吉田のうどん」は、郡内の地域に属するものであるとされている。

基本的なトッピングとしては馬肉と茹でたキャベツが一般的であり、そこに店舗ごとに油揚げ、わかめ、ちくわや鶏肉の天ぷらなどが付くこともある。またつゆは醤油と味噌を合わせたものが用いられるが、その割合もまた店舗ごとの色が出るものである。「すりだね」と呼ばれる赤唐辛子に胡麻や山椒等を入れ油で炒った辛味調味料が卓に置かれているので、客は各人の好みに合わせて使用する。「すりだね」は店舗ごとに作られているため、味わいはそれぞれである。多くの店では、辛味調味料

といっても多くの人々が風味を楽しめる程度の控えめな辛さで、辛味による刺激というよりは香辛料の豊かな香りを添えることが主眼におかれている印象である。

ではこのようなうどんは、いったいつから食されていたのだろうか。郡内はほとんどの地域が米作に不向きであり、農業に適した土地であるとは言い難いとされる。その理由として、寒冷な気候や勾配の急な斜面の多さなどが農作業の支障となっていることが多数の文献で指摘されている<sup>1) 2) 3)</sup>。こうした環境下では雑穀やイモ類を主食とせざるを得ず、郡内は特にコムギの粉食が根付いている土地であるという<sup>4)</sup>。しかし、うどんを食べる文化はかねてより存在していたとは言え、伝統的な食事において、うどんは晴れの日の特別な食べ物であり、しかも基本的には煮込みうどんに類する、生めんを茹で上げず、そのまま汁に入れて煮込む調理法が一般的であった<sup>5)</sup>。つまり、いわゆる「吉田のうどん」は食文化の伝統に根ざした食べ物とはいえ、まさに伝統食であるとは認めがたい。

また、ここで注目したいのは、郡内ではコムギも生産されていたが、うどんには他の地域で生産された小麦粉を購入して使用していたという点である<sup>註3)</sup>。増田(1987)によれば<sup>6)</sup>、郡内でこの地域特有の水かけ麦の手法を用いて栽培されたコムギは粘りが少ないという特性があり、これがうどん作りにはとくに不向きであったとも指摘されている<sup>註4)</sup>。したがって、うどんは養蚕・機業をはじめとする副業で得た貨幣によって購入した小麦粉で作る食べ物だったとも考えられるのである。

### 3. 他の地域との比較

「吉田のうどん」に関する食文化についての分析は以上であるが、本章では他のうどんと比べると、その独自性を明らかにしていく。ここでは「硬い太麺である」という麺の特徴に類似性がある武蔵野うどんと、稲作に適さない小麦食文化が根強い地域で、店で提供する料理としてうどんが作られているという点で似ている讃岐うどんの二つを比較対象として取り上げたい。

#### 3.1 武蔵野うどん

武蔵野うどんもまた、基本的には硬い太麺が大きな特徴であるとされている。武蔵野うどんは東京～埼玉にかけて広がる通称「武蔵野」と呼ばれる地域に根付いたうどんであり、多くは地粉で打った硬い麺を豚肉やネギなどの入ったつけ汁につけて食べる。また「かて」と呼ばれる茹で野菜が添えられることも特徴であると言われる。ただし、これらの特徴は武蔵野うどんと呼ぶために必須のものではなく、トッピングやつけ汁、麺の食感に至るまで店舗ごとの差がかなり大きく、「何が武蔵野うどんか」を指し示すのは簡単なことではない<sup>7)</sup>。特に、麺は硬く太い場合が多数であるが、細麺ややわらかい麺であることで武蔵野うどんの定義から外れてしまうものではないのである。どうしてそのような状況が生まれているかと言えば、武蔵野うどんが家庭料理として食べられていた色合いを強く残したものであり、店舗で提供されているとは言え、商品化されていないことが理由であると推測される。これは例えて言うなら、店舗ごとのうどんの差は、いわば各家庭ごとに味噌汁やカレーライスの味付けが違っているのと同じような感覚で受け止められているのであると言える。その差は他の店舗と差別化を図ろうといった商業的な意図によってというより、自然に生じた多様性なのであり、またそれが画一化されることも無かった結果なのである。それゆえ、これが武蔵野うどんだという確実な規範を見出すことは困難である一方で、武蔵野うどんとして提供されるうどんは消費者に「武蔵野うどん」という共通のものだと理解されており、厳密に定義できないにもかかわらず我々に「武蔵野うどん」という概念を共有させるのである。というのも、元来は「武蔵野うどん」という名称すら存在

せず、『わが家はうどん主義!』等に記されているように<sup>8)</sup>、これはうどん研究者として知られる加藤有次が昭和後期に名付けた呼称なのである<sup>注5)</sup>。当初から明確に「武蔵野うどん」という商品としての意識をもって提供されていたとは考えにくく、またその後ブランド化されたというわけでもない。

また、この武蔵野うどんが硬い理由については、「吉田のうどん」のような広く知られたものは無いが、うどんの作り方に関する以下のようなエピソードが加藤(2003)において紹介されている。

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、粉を一升杓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。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<sup>9)</sup>。

通常、「足踏み」と「熟成」の工程はうどん独特のコシを出すために行われるが、多方向から強い圧力をかけることができる「足踏み」はグルテンの生成を促すものである。また、「熟成」はグルテンの結びつきを強固にする効果も期待されるが、同時に水分の浸透や酵素のはたらき等によって生地がなめらかになる、いわゆる「軟化」も伴うものである。つまり、加藤の伝えているように「丸めては踏む」ことを繰り返し、なおかつ熟成の工程を省いて作られたうどんは、もちもちとした食感というより「硬い」と表現されるものとなるだろう<sup>注6)</sup>。

そしてまた、先の引用箇所は加藤の個人的な追想ではあるが、かつては「うどんが打てなければ、女は嫁にいけない」という言説が聞かれるほどであったといい、20世紀に入った時点でもうどんが家庭で作られる料理であったことがうかがえる<sup>10) 11)</sup>。もちろん、こうした言説もまた、ジェンダーの観点から見て問題のあるものであることは言うまでもない。この場合、「家事労働は女性が行うべきであり、そしてそれが上手くできない女性は社会的に価値が低い」と規定するような、典型的な性別役割分業意識が強烈に発露している。また「嫁にいけない」という表現で既存の性別役割分業になじまない女性を攻撃するやり方は、同時に家父長制への強い肯定を表しており、短い文言の中に非常に多くの差別的要素を含んでいる。

以上より、他のうどんと比較したとき、武蔵野うどんは、ある程度観光資源としての商品価値を認められながら、ブランド化による画一的な変化もなければ、店同士の競争による差別化が強く打ち出されているわけでもなく、いわば家庭料理の延長にあるものとして認識されている状況に、その特異性があると言える。

## 3.2 讃岐うどん

讃岐うどんの生まれた背景を見ていくと、稲作に適さない小麦食文化が根強い地域で、店で提供する料理としてうどんが作られているという点で「吉田のうどん」と類似性があると言える。また、これは讃岐地方に限らずどの地域でも言われることであるが、うどんは晴れの日のごちそうであり、それゆえ讃岐地方においては金毘羅参りやお遍路のために訪れる来訪者をもてなす食事として供されていた<sup>12)</sup>。そういった意味で、讃岐うどんは商品としての価値が強く意識されている。現在も香川はう

どんの消費量国内一位の県であるが、製麺所やうどんを提供する店がとりわけ多い。讃岐うどんは製品としての厳格なルールがあり、讃岐うどんと称して売るときは、社団法人全国公正取引協議会連合会の定めたルールに沿ったものでなくてはならない。これは1971年10月1日に施行されたものであり、武蔵野うどんの名づけが起こる前、そして「吉田のうどん」ブームが起こった時点で<sup>注7)</sup>、製品として画一の品質を持ったものが提供されるようになっているのである<sup>注8)</sup>。これは今もなお製品としての規格を持たない「吉田のうどん」とは大きく異なる点であるだろう。

また、香川のうどんに関しても、「父親がうどんを打ち、母親がゆで湯をわかす。子どもはといえば、父親の背に負われて重石の役を果たす」というような伝承が存在するという記述が見つかったが<sup>13)</sup>、今回の調査では他の文献にこうした記述は見つからなかった。全国的にその名が認知され、商品展開されている讃岐うどんの知名度に対して、この伝承はほとんど知られていないに等しい。「吉田のうどん」について説明されるときにはその誕生の由来がしきりに強調されることは対照的である。この点における「吉田のうどん」との差異から何が読み取れるかという考察は、第5章にて行う。

#### 4. 郡内における機業産業のあり方

「吉田のうどん」の伝承について言及されているとおり、郡内では少なくとも江戸時代初期から養蚕および機業が営まれてきた。それが裏付けられる史料としては、「慶長10年（1605年）に家康が八王子に足軽500人を配置した際、彼らが郡内の絹を江戸に売った」という『落葉集』の記述が最も古いと言われている<sup>14)</sup>。当時の絹の生産がどれほどの規模であったかまでははかり知れないが、少なくともその頃から絹が作られていたことは確かであると言えよう。また、どうして郡内で絹の生産および機業が盛んになったかという点については、『郡内機業発達史』序章第三節にて詳しく検討がなされている。そこで指摘されているのは、郡内の土地がほとんど農耕に向かず、桑は数少ないよく育つ作物であったこと、そして一年のうち三分の一は雪と氷に閉じ込められるという気候の厳しさから屋内で作業できる内職が理にかなっていたことである<sup>注9)</sup>。さらに本書の第一章においては、郡内の生産力では米で年貢を納めることが難しかったであろうということが論じられており、「貢租のうち約半分が現金納になっており、しかも雑穀も少なからず物納している<sup>15)</sup>」ことが指摘されている。これについては、1841年に下吉田・新倉・大明見・小明見の四つの村から道中奉行に出された増助郷役の免除願いの書状からも確認することができる、神立（1987）にて報告されている<sup>16)</sup>。また、1814年成立の『甲斐国志』にも「地大ニシテ皆山ナリ、水田少ク蚕業ヲ専ニシテ頗ル利ヲ得」と記されており<sup>17)</sup>、飯田（1982）ではこの箇所を取り上げ当時の郡内領では絹織物生産に大きく依存する産業構造であったことの証左としている<sup>18)</sup>。それというのはつまり、農業に専念することだけでは不足で、織物という換金価値のある副業に力を入れなければならなかった環境が郡内の機業の発展を推し進めたということである。この消極的かつ逼迫した状況下での選択によって機業が営まれることになったなりたちは、その後の展開にも大きな影を落としている。

それというのも、『郡内機業発達史』において取りざたされている最大の問題は、機業に従事していた女性たちが明らかに搾取されており、性差別的な構造の中で不当な待遇を受けていたことについてなのである<sup>注10)</sup>。本書によれば、郡内で機業を担っていたのは主に女性であり、他の養蚕や機業産業で有名な地域と比べてもとりわけ女性の割合が高いという<sup>19)</sup>。また、雇用関係にある場合もあったが、他の地域に比べ特筆して小規模な生産形態であり、家庭内工業の傾向が強いのだということである<sup>注11)</sup>。この点について齋藤（2005）では、大正二年（1913年）の『山梨県統計書』を分析した結

果として、「家業」としてなされる在来的な生産形態を数多く残している点に、山梨県の工業構造の特質が象徴されているといえる」と指摘されている<sup>20)</sup>。そしてまたこうした形態が好まれた理由の一つに、家族にある種の家事の一貫として機織りをさせる場合には労働基準法が適用されず、あらゆる待遇に関する規定から逃れて無制限に搾取が可能であったことも影響している可能性が示唆されている<sup>21)</sup>。しかしながら、家庭内で作られた織物は売って外貨と交換されていたのであり、本来ならばあくまで「労働」と考えるべきものである。こうした環境下で、女性は昼夜を問わず機織りをして現金収入を増やすことに努めるほかなかったのである。またこうした状況に置かれた女性たちは、格の低い存在として認識されていたらしく、ときに「ボタンガール」と揶揄されていたという報告もある<sup>22)</sup>。また、「男は間引かれても女は機織りに育てば金儲けというので間引かれなかったらしい」という伝承すらあり<sup>23)</sup>、また実際に女性の人口が男性よりも多くなる事態も起こっている<sup>注12)</sup>。つまり、この事例においては、女性が産業において大きな役割を果たしていたというのは、女性が自律的に社会活動に参加するという意味ではない。むしろ、「家業」として行われる旧時代的な性別役割分業の上に成り立った一層強烈的な搾取構造のなかで、必要に迫られて労働に従事していたと理解するほうが現実に即しているだろう。また、「男性は機織りに従事させられないから間引くほうがよい」という判断もまた非常に差別的なものであるが、これもまた性別役割分業を是とする価値観に基づくものである。したがって、「女性は機業に従事する人材として間引かれずに済んだのであり、より差別されていたのは男性だ」と安直に考えるべきではない。これらの事態は表裏一体であり、性別役割分業を認める価値観が非常に差別的であることを示しているのであって、男女問わず同じ性差別的構造によって苦しめられていると理解すべきである。そしてまた、男性も差別を受けているからといって、女性が差別的に搾取されることが許されるということもないのである。

## 5. なぜ物語は作られたか

ここまでで、「吉田のうどん」が生まれた郡内がどのような環境であったかを参照してきた。簡単にまとめれば、郡内のほとんどが農業に向かない土地柄であり、貨幣獲得の必要に迫られ、消極的な動機で養蚕および機業が発展してきたということになるだろう。そしてその機業産業は多くの場合、家庭内工業の形態で営まれており、女性は「吉田のうどん」の物語で描かれているとおり、機織りにいそしんでいたと言えよう。

他方で、「その女性たちに代わって男性がうどんを打った」という点を裏付けるような文献史料は今回の調査では見つけることは出来なかった。女性が労働していたことは上述の通り十分に検証されるが、その反面男性が家事全般の負担を担っていたというわけではないと推察される。というのは、『郡内機業発達史』および『郡内機業の歴史』では、女性たちの過酷な労働条件のひとつとして、機織りの仕事と並行して家事を行わなければならなかったことを強調しているからである<sup>24) 25)</sup>。

また他方で、「家事の大半は女性が担っていたが、うどん作りなど、限定的な場面で男性が家事を担当する場合もあった」というような場合は十分想定することができる。もし仮にそうであるならば、この物語は現状行われているような文脈で、すなわち逆転的な性別役割分業が行われていたことを強調し、まるで性差別など無かったかのような印象を持たせる仕方で、紹介されるべきではないだろう。そもそも家事労働がおしなべて女性にのみ負担させられる事態が差別的なのであり、本来男性も家事を担当するというのは、特に話題になることでもないような、当然のことだと考えられるべきだからである。

しかし、この伝承を女性の過酷な労働環境を覆い隠すための物語として断じることが早計である。山梨日日新聞の記事によれば、「吉田のうどん」を提供する店が多く登場したのは1970年～1980年はじめ頃であり、当時最古とされていた店は大正初期に開業した店であると言われていた<sup>注13)</sup>。これについては、郡内に生糸や絹織物を買付けに来る商人に食事を提供する場として徐々にうどん屋が出来ていったという伝承もある<sup>注14)</sup>。

ここから考えられるのは、富士吉田におけるうどんが伝統的な家庭料理から、商業的な価値のある食品へと変わっていった転換点があるのではないかということである。これと併せて考えたいのが、郡内機業のあり方の変化である。『ふじさんミュージアム 展示解説』によれば、和服を作るために生産されていた甲斐絹（かいき）は、1944年を境に生産されなくなってしまったという<sup>26)</sup>。またその後、洋傘地やネクタイ地、服裏地といった新たな需要に応える商品を生産する方向に転換したことで、1947年頃にまた織物の生産が軌道にのり、1950～60年代の高度経済成長期には「ガチャマン景気」と呼ばれるような好景気が訪れた。「吉田のうどん」を提供する店が急増したのはその後である。

これについて田村（2009）では、「吉田のうどん」を提供する店の経営形態の変化をその創業時期と立地と関連付けて考察している<sup>27)</sup>。田村によれば、創業が明治・大正期に遡るうどん店は上吉田に集中しており、これは当初は富士登山客や富士浅間神社の参拝客をターゲットに商売を行っていた店で、「湯盛りうどん」の姿を残したうどんが見られるという<sup>28)</sup>。「湯盛りうどん」とは、かつて富士講の信者に振る舞われたという透明な汁に白いうどんを浮かべたものであるという<sup>29)</sup>。他方、昭和期に出来た店は下吉田に集中しており、この地域は機業の振興により栄えた中心市街地と重なる。したがって、昭和期に急激に拡大したうどん店経営は、機業の発展に付随するものだったと言える。当初は御師文化の流れを汲む「湯盛りうどん」が主流であったのかもしれないが、キャベツや馬肉のトッピングされた現在定番となっているタイプのうどんは、この時期に確立したのであろう。また、田村は近年20年程度に開業した店については、住宅地域に出店している傾向性を認め、昨今のうどんの観光資源化を契機としているとも分析している。

以上をふまえると、「吉田のうどん」は江戸時代以前より伝統的に地域住民に食べられてきた家庭料理とは異なり、近代になって広まった「商品」として考える方が妥当である。そして、そうだとすれば、「吉田のうどん」が先述の物語とともに知られるようになったことは納得のいく話である。つまり、かの物語が積極的に語られたのは、「吉田のうどん」に商品価値を付与するための創意工夫だったのではないだろうか。すべてを実直に語れば、「吉田のうどん」は郡内の粉食文化から派生した食品であるものの、昭和（早くても大正）に生まれた歴史の浅い食べ物であるということになる。現時点から見れば100年近い歴史を持つことになるが、ブームとなった1970～80年代からみると、「歴史」というまではいかないと思われただろう。しかし、それでは「商品」としてのキャッチーな魅力に欠ける。そこで、味だけでなく、より観光資源としての付加価値をつけるために、その物語を強く打ち出すことになったのではないか。男性が働く女性に代わってうどんをこねる、という風景は一見、旧来の性別役割分業の視点から見れば意外性があり、なおかつ「女性に協力的な男性」というポジティブな像を連想させる。この物語は、実際の歴史の一部を反映して作られたものではあるがやや恣意的に語られている面があり、そこにこれからの時代に通じるような先進的なジェンダー観を読み取るのは、本来の歴史的経緯から見れば適切ではない。そこに何かポジティブな要素を見出す解釈は、むしろ性別役割分業を規範的だとみなす旧来の価値観に捉われた見方である。

先に比較した武蔵野うどんは観光資源となる商品として意識的に売り出された経緯がないため、他の地域のうどんと差別化する必要がなかった。他方で、「吉田のうどん」は他の地域のうどんとの差

別化が求められたのである。そうした意味でも、魅力的な物語は必要だった。さらに、店ごとの「吉田のうどん」がバラエティに富んでいながら、「太く硬い麺」「典型的な具材」「すりだね」というようなフォーマットをしっかりと共有している点もまた、自然発生的なものではなく製品として開発されたことを推察させる。また、讃岐うどんの場合は規格がはっきりと定められ、少なくとも1971年時点でブランド化していたことから、物語などによって差別化をはかる必要がなかったのではないかとと思われる。

そしてまた、もしこの仮説がある程度妥当なものであるならば、男性が主導して「吉田のうどん」を作るという筋立てもまたある意味自然で当然のことだろう。つまり、各家庭で織物を織る女性在家中の存在であり、家の外、すなわち社会で活躍するのは男性の役割である、と規定する性別役割分業の価値観が表出しているのである。郡内の女性たちは機業による外貨獲得という非常に重大な役割を果たしていたにも関わらず、その仕事の多くが家庭内で取り行われていたために、女性たちがこの地域の経済を支えていたことは非常に見えにくくなっている。

また、先述のとおり、性別役割分業によって差別を受けるのは女性だけではなく、男性もまた別の面で差別的扱いを受けている。したがって、誰にとっても性別役割分業を規範的に扱うような物語をよいものだと受け入れるべきではない。

こうした状況について、物語も商品の一部として消費する立場にある我々は、心に留めなくてはならない。

## 6. 結語

以上の検証より、「吉田のうどん」の伝承は完全な創作ではないが、商業的な意図をもって恣意的に語られた物語であり、ともすれば女性が搾取的な環境で機業産業に従事させられていた実態を見えにくくする副次的作用を持つものであると結論される。

今回私はまさに「キャッチーである」という理由で「吉田のうどん」を対象に分析を行ったが、このような性差別は非常にありふれたもので、「吉田のうどん」を取り巻く状況が特に差別的であったということを示すわけではないだろう。それは、今回提示した問題の核心が、物語の内容そのものではなく、我々の受容の仕方にあることから示唆される。この問題において最も反省されるべきは、我々が「吉田のうどん」の物語を聞いたときに、どこか牧歌的な光景を連想したり、あるいは安直に性別役割分業が是正された環境としてとらえ、それをポジティブなものとして解釈してしまう恐れがあるということだ。我々のうち多くは、性別による役割分業は非科学的であるという見解が示されていることをどこかで耳にしながらもなお<sup>注15)</sup>、そうした旧時代的な幻想を美しく感じてしまう。あるいは、単純に旧来的なイメージの役割分担が逆転しているだけで、性別役割分業の呪縛から逃れたように考えてしまう。そうした今の状況こそが、まさに差別的なのではないか。そして、そうした「物語」に疑いの目を向けることなく、良きものとして受容してしまう行為は、その物語によって搾取を受け虐げられていた事実を隠されてしまう立場にある女性たちの尊厳をさらに踏みつけにする行いである。そして性差別は女性だけへのものではなく、男性への差別と表裏一体である。そうした点をふまえれば、今もなお我々がそうした「物語」を無反省に消費している現状こそ、批判され反省するに値するだろう。

また他方で、こうしたジェンダーの観点からの問題提起は、「吉田のうどん」の食文化における価値を貶めるものでは決してない。その地域食としての独自性や味わいは、現在およびこれまでの日本

におけるジェンダー観の諸問題とはまた別に評価されるべきである。

## ■注釈

- 注1) この逸話は広く知られている反面、その由来を示す文献資料に乏しい。影山（1999）では、『富士吉田の伝統食 郷土の食べ物』（新生活運動推進委員会、1988年）を引いてこの逸話を紹介しており、この記録が今回の調査で最も年代を遡れたものである<sup>30)</sup>。ただし当該資料は閲覧可能な状態で現存しているものが見つからず、原書にあたることができなかった。近年の刊行物でこの逸話を取り上げているものは多くあるが、その一例として『富士山ミュージアム 展示解説』<sup>31)</sup> や一般財団法人ふじよしだ観光振興サービス作成の「吉田のうどん うどんMAP」などが挙げられる。
- また、農林水産省が郷土食について紹介しているページでもこの逸話の紹介がある（[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/yoshida\\_no\\_udon\\_yama\\_nashi.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/yoshida_no_udon_yama_nashi.html)、最終アクセス、2021年12月18日）。
- 注2) 山梨日日新聞「風林火山」（2018年2月6日掲載）ではこのことについて書かれている。また、『郡内機業発達史』には「地形・気候等の自然環境、言語・政治・交通・交易・風俗・習慣及び産業経済等の人文現象、又、その歴史的発展に於いて、これを総合観察するとき国中地方とは明らかに区分される」とある<sup>32)</sup>。
- 注3) 「座談会 富士吉田氏の民俗をめぐって」では、増田によって粉食文化が根付いているにもかかわらず石臼を所有する家が少ないこと、また小野寺によって当時行っていた調査で粉挽き唄がなかなか発見できないことが報告されている<sup>33)</sup>。ここから、比較的早い段階で外部で製粉された小麦粉を購入する習慣が生まれていたのではないかと推測されるが、現時点では根拠に乏しく憶測の域を出ない。
- 注4) 増田の報告によれば、水かけ麦の手法で栽培したコムギは粘りが少なくなる傾向があるという。またそのため、現地では粘りがすくないオオムギの方が食べやすく好まれたため、コムギよりオオムギが多く作られた<sup>34)</sup>。
- 注5) ここには名づけた時期について明記されていないが、加藤が「武蔵野手打ちうどん保存普及会」を発足したのが1988年のことであり、「武蔵野うどん」という名称が認識されるようになったのも近い時期のことだと思われる。また加藤は同書で30歳になるまではうどんを打たなかったとも述べているので、少なくとも1960年より以前に遡ることはないだろう。
- 注6) うどんとグルテンの関係については加藤も『男のうどん学』の「足踏みはなぜやるか<sup>35)</sup>」「生地をねかせる意味<sup>36)</sup>」の項目で触れている。また、吉原食糧株式会社HP「「足踏み工程」をさらに掘り下げる」でもこれについて詳細な解説が掲載されている（[https://flour-net.com/column/flour\\_udon/column\\_udon/post\\_109.html](https://flour-net.com/column/flour_udon/column_udon/post_109.html)、2021年12月18日最終アクセス）
- 注7) 第5章で取り上げているように、「吉田のうどん」を提供する店が多く登場したのは1970年～1980年はじめ頃である。山梨日日新聞「桂の流れ」（1981年7月21日掲載）を参照。
- 注8) 「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」の別表による。現在運用されているのは1977年1月25日に改正されたものであるが、これによれば、「香川県内で製造されたもの」「手打、または手打式（風）のもの」「加水量が小麦粉重量に対し40%以上」「食塩が小麦粉重量に対し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」という六つの条件を満たしていなければならない。

- 注9) 『郡内機業発達史』によれば、本書が刊行された1956年当時は「郡内の気候と水は、甲斐絹（かいき）の発展に最も適している。またその湿度、温度は甲斐絹の風合と肌触り、光沢を出す」<sup>37)</sup> という言説が流布していたと記されているが、著者らの詳細な調査によってこれは否定されている<sup>38)</sup>。ここでは、湿度温度ともに、郡内の気候は絹織物の生産の条件としては悪条件であることが示されている。
- 注10) また『郡内機業発達史』が、主に山梨県立谷村高等学校社会部に所属する女子学生と彼女たちを指導していた教員4名によって書かれたものであることにも注目されたい。これはある種の告発であり、女性によって女性の社会的立場について考察がなされている貴重な資料である。本書で行われる考察は非常に論理的で、多様なデータや史料を大量に引いて緻密な議論を構成しているが、女性蔑視が根付いた社会においては、どんなに有益で価値のある書籍であっても女性が書いたというだけの理由で学術的価値を認められず、無かったことにされてしまう事態が往々にして生じている。本書においては、どうか忘れ去られることなく、黙殺されることなく、今後も活用される資料であってほしい。
- 注11) この点については、齋藤康彦「郡内地域の機業生産構造の特質」<sup>39)</sup>でも同様の指摘がなされている。
- 注12) 「村明細帳」として記録の残る1705～1851年における都留郡各村の人口の男女比は、男性が女性を下回る例が半数に上る（図2参照）<sup>40)</sup>。当時の日本全体の性比は男性が多く、速水（2008）では、1750年と1846年の人口における性比を比較した調査では1750年の関東ではとくに男性比が高かったという結果が示されている<sup>41)</sup>。したがって、1705年時点で既に女性比率の高い記録が同地区で群発的に見える都留郡の状況は例外的であったと言える。

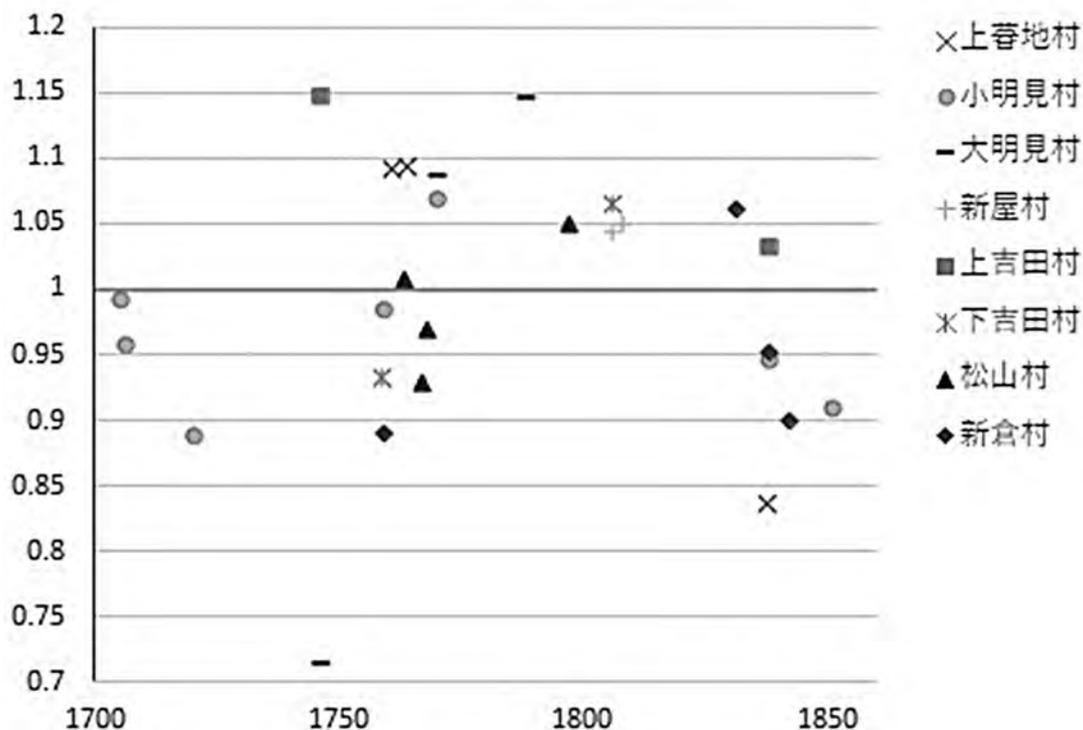


図2 都留郡における人口の性比（女性＝1に対する男性の割合）

『富士吉田市史資料叢書』掲載「村明細帳」より作成

注13) 山梨日日新聞「桂の流れ」(1981年7月21日掲載)を参照。

注14) 『ふじさんミュージアム 展示解説』<sup>42)</sup>を参照。また、にぎわう絹屋町の様子を写した写真などもあり<sup>43)</sup>、そのような流れがあったと考えることは妥当であるだろう。

注15) これはたびたび議論の俎上にあがっており、最近では科学的見地からもその妥当性は否定されている。例えば、Daphna Joel & Luba Vikhanskiは、「たしかに女性と男性という観点で分けるときに各集団の平均値に差が生じる脳の部位というのは存在するが、集団の中でも個人差が激しく、またすべての部位において「男性的」または「女性的」と分類される例は非常に少数であり、ほとんどの人は男性的な特徴と女性的な特徴をモザイク状に備えている」という旨の研究結果を示している<sup>44)</sup>。さらにまた脳は高い可塑性をもっているため、わずかなストレス刺激を与えただけで脳の神経回路は変容してしまう<sup>45)</sup>。こうした研究結果を総合的に判断すれば、生殖器によって判断される性別が女性である・男性であるということだけで個人の性質を言い当てることは非常に困難であると言わざるを得ないのである<sup>46)</sup>。したがって、どのような仕事に向いているかを男女という二分によってのみ判断し、役割を分けることは非合理的なのである。

## ■引用・参考文献

- 1) 「日本の食生活全集 山梨」編集委員会編：日本の食生活全集19 聞き書 山梨の食事、(社団法人農山漁村文化協会)、255、300頁、(1990年)
- 2) 齋藤康彦：郡内機業地帯の産業構造の地域的特質、富士吉田市史研究、2号、69頁、(1987年)
- 3) 増田昭子：水かけ麦の民俗、富士吉田市史研究、2号、76-77、88頁、(1987年)
- 4) 富士吉田市史編さん室民俗専門部会：座談会 富士吉田氏の民俗をめぐって、富士吉田市史研究、2号、13頁、(1987年)
- 5) 奥脇和男：富士吉田市の粉食慣行、富士吉田市史研究、11号、142-3頁、(1996年)
- 6) 増田昭子：水かけ麦の民俗、富士吉田市史研究、2号、76-101頁、(1987年)
- 7) 小島和男：おいしい武蔵野うどん、うどん道、13号、26-35頁、(2016年)
- 8) 加藤有次：わが家はうどん主義!、(リヨン社)、141頁、(2003年)
- 9) 同上、182-183頁
- 10) 加藤有次：男のうどん学、(徳間書店)、(1988年)
- 11) 加藤有次：わが家はうどん主義!、(リヨン社)、141頁、(2003年)
- 12) 「日本の食生活全集 香川」編集委員会編：日本の食生活全集37 聞き書 香川の食事、(社団法人農山漁村文化協会)、306-7、310-1頁、(1990年)
- 13) 同上、319頁
- 14) 山梨県立谷村高等学校社会部：郡内機業発達史、80-1頁、(1956年)
- 15) 同上、90-1頁
- 16) 神立孝一：近世吉田地方における絹織業について、富士吉田市史研究、2号、31-2頁、(1987年)
- 17) 甲斐国志、卷之一・堤要
- 18) 飯田文弥：近世甲斐産業経済史の研究、国書刊行会、16頁、(1982年)
- 19) 同上、39頁、表9参照
- 20) 齋藤康彦：産業近代化と民衆の生活基盤、岩田書院、114頁(2005年)
- 21) 山梨県立谷村高等学校社会部：郡内機業発達史、42頁、(1956年)

- 22) 同上、40頁
- 23) 同上、34頁
- 24) 同上、250頁
- 25) 手塚寿男・飯田文弥・羽田富士男・堀口清：郡内企業の歴史、(郡内機業史研究会)、51頁、(1957年)
- 26) 富士山ミュージアム編：ふじさんミュージアム 展示解説、(富士吉田市教育委員会)、66頁(2016年)
- 27) 田村彩：富士吉田市におけるうどんの観光振興化、臨地研究報告第4号—山梨県郡内地域の地域研究一、(東京学芸大学教育学部地理学研究室編)、53頁、(2009年)
- 28) 同上、53頁
- 29) 富士吉田市都市産業部富士山課：吉田のうどんについて、やまなし自治の風、(山梨県市町村振興協会編)、vol.27(2010年3月号)、15-18頁、(2010年)
- 30) 影山正美：「半麺」食文化考、富士吉田市史研究、14号、21頁、(1999年)
- 31) 富士山ミュージアム編：ふじさんミュージアム 展示解説、(富士吉田市教育委員会)、76頁(2016年)
- 32) 山梨県立谷村高等学校社会部：郡内機業発達史、2頁、(1956年)
- 33) 富士吉田市史編さん室民俗専門部会：座談会 富士吉田氏の民俗をめぐって、富士吉田市史研究、2号、14、15頁、(1987年)
- 34) 増田昭子：水かけ麦の民俗、富士吉田市史研究、2号、100頁、(1987年)
- 35) 加藤有次：男のうどん学、(徳間書店)、107-108頁、(1988年)
- 36) 同上、113-115頁
- 37) 山梨県立谷村高等学校社会部：郡内機業発達史、19頁、(1956年)
- 38) 同上、19-35頁
- 39) 齋藤康彦：郡内地域の機業生産構造の特質 —明治中期～昭和戦前期の長期的動向—、富士吉田市史研究、9号、31-32頁および45-46頁(注20)、(1987年)
- 40) 富士吉田市史編さん室編：富士吉田市史資料叢書、(富士吉田市教育委員会)、4巻、(1988年)
- 41) 速水融：近世日本の人口構造と変動、日本學士院紀要、62巻3号、(2008年)
- 42) 富士山ミュージアム編：ふじさんミュージアム 展示解説、(富士吉田市教育委員会)、68頁、(2016年)
- 43) 同上、76頁
- 44) ダフナ・ジョエル&ルバ・ヴィハンスキ：ジェンダーと脳、鍛原多恵子訳、(紀伊国屋書店)、56-64頁、(2021年) [原著・Daphna Joel & Luba Vikhanski: *Purple brain: beyond the myth of the male and female brain*, New York: Hachette Book Group, 2019.]
- 45) 同上、40-48頁
- 46) 同上、74-80頁

研究報告

# 江戸の麺文化史の研究 —江戸市中を中心として—

上原 里美

下仁田ミート株式会社安中営業所

群馬県安中市板鼻136-1

## 1. はじめに

道中記研究は、歴史地理学的、交通史、紀行文などの様々な分野から研究されており研究の多様性がみられるものでありながら、食文化の分野からの研究は十分とは言い難い。江戸時代の麺文化研究と中でも特に上州を中心とした麺文化研究を進めるにあたり、道中記を比較検討することから、各地に生まれた食文化を考察できるのではないだろうか。

これまで『諸国道中商人鑑』を中心とした道中記を史料として研究してきた。その結果、五街道のうち四街道（奥州道、中山道、甲州道、東海道）の道中記が揃い、それぞれの街道沿いの宿場に麺類屋が記載されていることが判明した。残念ながら中山道や東海道などすべての宿場が記載されているものではなく、未確認の宿場も多々存在している点は課題となっている。

本稿では、五街道の出発点は「江戸・日本橋」であることに着目した。各宿場の麺類屋の状況も地域差を考察する上で重要となるが、出発点である江戸市中の麺類屋の研究も必要となってくる。そのため、『諸国道中商人鑑』が出版された年代と近い『熙代勝覧』（江戸市中の商店について街並みを描いた絵巻物）と『江戸買物独案内』（江戸市中の様々な買物の案内本）を史料とし麺類屋について考察していく。

## 2. 『きだいしょうらん熙代勝覧』

### 2-1 『熙代勝覧』とは

『熙代勝覧』は文化2年（1805）頃の絵巻物である。熙代勝覧とは「かがや熙ける御代の勝れたる景観」の意味である。絵師は不明、題字は書道家の佐野東州である。大きさは横1232.2cm、縦43.7cmに及ぶものとなっている。原画はベルリン国立アジア美術館に所蔵されており、江戸日本橋から室町、本町、十軒町通りをへて神田の今川橋にかけての通りの両側に立ち並ぶ商店が細かく描かれている。<sup>1)</sup>

この絵巻物には、88軒の間屋や店、行きかう人々（男1439人、女200人、子供32人）、犬や馬などの動物たちも描かれている。<sup>2)</sup> 間屋や店では、屋号や商標が描かれた暖簾や看板なども正確に描かれており、江戸市内で様々な商売が行われていたのかを見て取ることができる。また、街並みの描き方や「熙代勝覧 天」と記載されていることから「天地人」の全三巻の可能性も考えられる。

2011年に日本橋架橋100周年を向かえるにあたり、2009年に名橋「日本橋」保存会および日本橋地域ルネッサンス100年計画委員会によって、『熙代勝覧』の複製絵巻が東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前」駅地下コンコース壁画として制作・設置された。<sup>3)</sup> このため、常設展示として『熙代勝覧』の複製絵巻を見ることができる。

## 2-2 『熙代勝覧』に描かれている麺類屋

麺類屋は、のれんに「三河屋」と書かれた麺類屋が一軒確認できる。表の行灯に「二八そば切・うどん」と書かれている（図1、図2）。



図1 十軒店通りから本町までの町並み

(出典) 地下鉄銀座線三越前駅地下コンコース壁画 筆者撮影・加工2010年11月26日

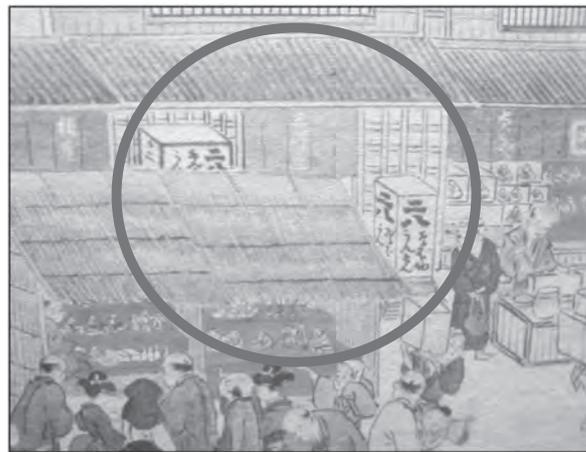


図2 麺類屋「三河屋」

(出典) 地下鉄銀座線三越前駅地下コンコース壁画  
筆者撮影・加工2010年11月26日

「三河屋」は、十軒町通りから本町通りに移る途中の表店（通りに面した店）にあり、表店の地代は裏店（通りに面していない内側の店）に比べれば高額であるにもかかわらず、表店を構えられるほど麺類屋として商売が成り立っていたことになる。

### 3. 『江戸買物独案内』

#### 3-1 『江戸買物独案内』について

文政7年（1824）に大阪の本屋中川芳山堂から刊行されたものである。序文は文人・狂歌師の蜀山人（太田南畝）、口絵は葛飾為一（葛飾北斎）によって書かれている。上・下・飲食之部の三冊からなり合計2622軒の商店が記載されている。<sup>4)</sup>

飲食店は「飲食之部」にまとめて記載されている。「飲食之部」には合計153軒の料理屋が記載されており、その中で麺類屋は計18軒記載されている（表1）。「あわ雪屋」は豆腐料理屋である。「あわ雪」は泡のようにやわらかく作った豆腐のことで、それにくずあんをかけることもある豆腐料理である。そして「女川菜飯屋」は田楽と菜飯を一緒に提供する飯屋であり、「女川」は「目川」とも書かれる。「飲食之部」に記載された飲食店は江戸市内中の一部分であるが、様々な料理屋が存在していたことが分かる。

表1 『江戸買物独案内』・「飲食之部」に記載されている料理屋

料理屋名	軒数
御料理屋	65
蒲焼屋	22
茶漬屋	20
麺類所・蕎麦屋	18
すし屋	18
あわ雪屋	5
餅汁粉屋	3
女川菜飯屋	2

（出典）『江戸買物独案内』・「飲食之部」より筆者作成

#### 3-2 『江戸買物独案内』・「飲食之部」に記載されている麺類屋

麺類屋18軒中、1軒は「御用御麺類所」、17軒は「蕎麦屋」の記載となっている（図1～4）。

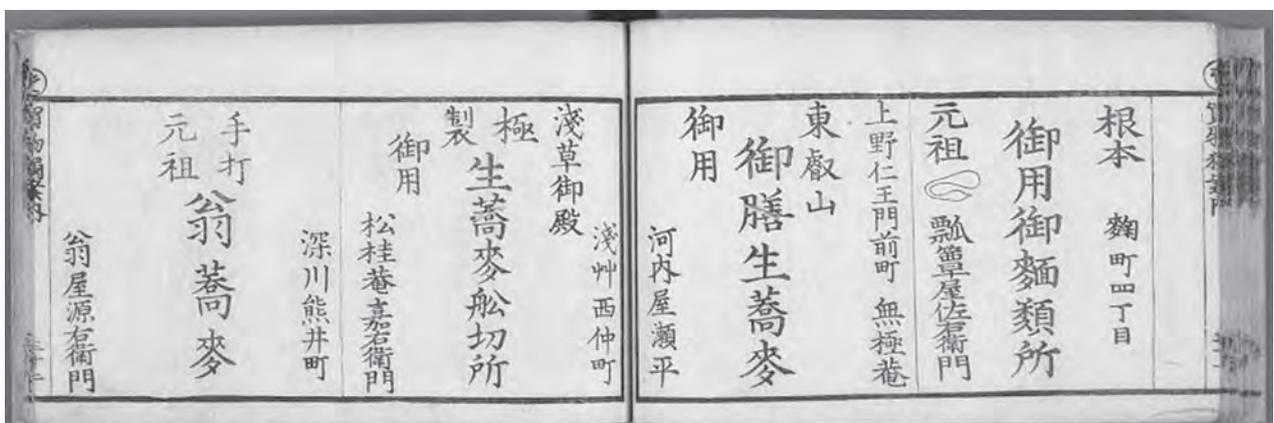


図1 『江戸買物独案内』「飲食之部」に記載の麺類屋①

（出典）国立国会図書館デジタルコレクション：『江戸買物独案内』「飲食之部」

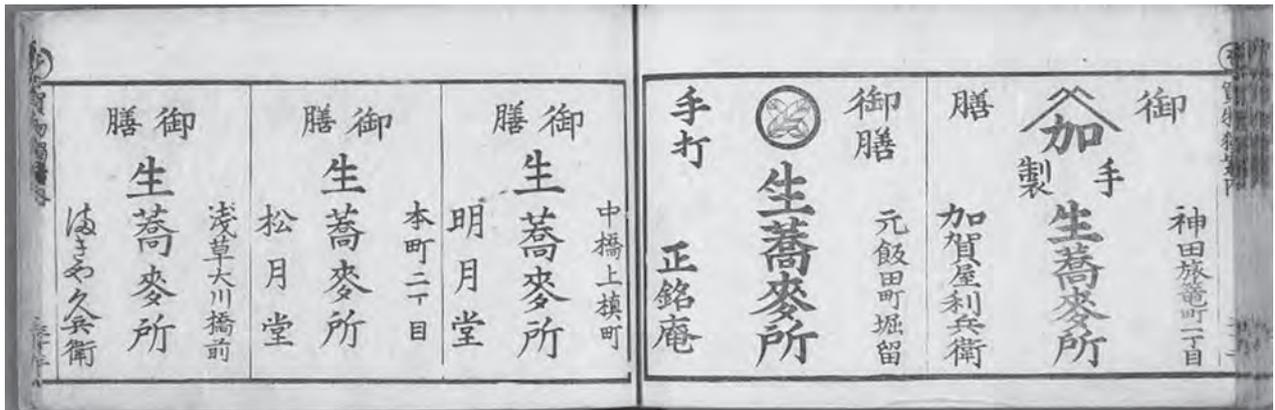


図2 『江戸買物独案内』「飲食之部」に記載の麺類屋②

(出典) 国立国会図書館デジタルコレクション：『江戸買物独案内』「飲食之部」

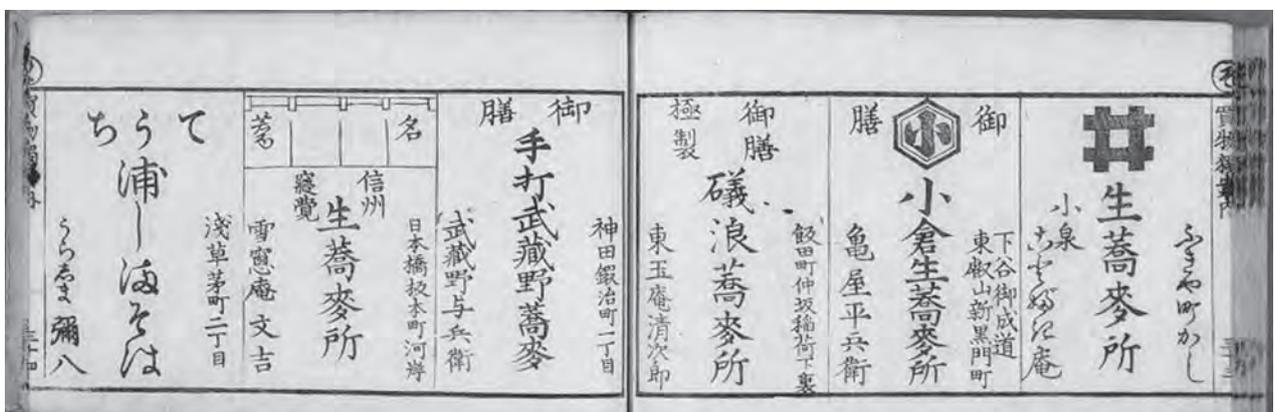


図3 『江戸買物独案内』「飲食之部」に記載の麺類屋③

(出典) 国立国会図書館デジタルコレクション：『江戸買物独案内』「飲食之部」

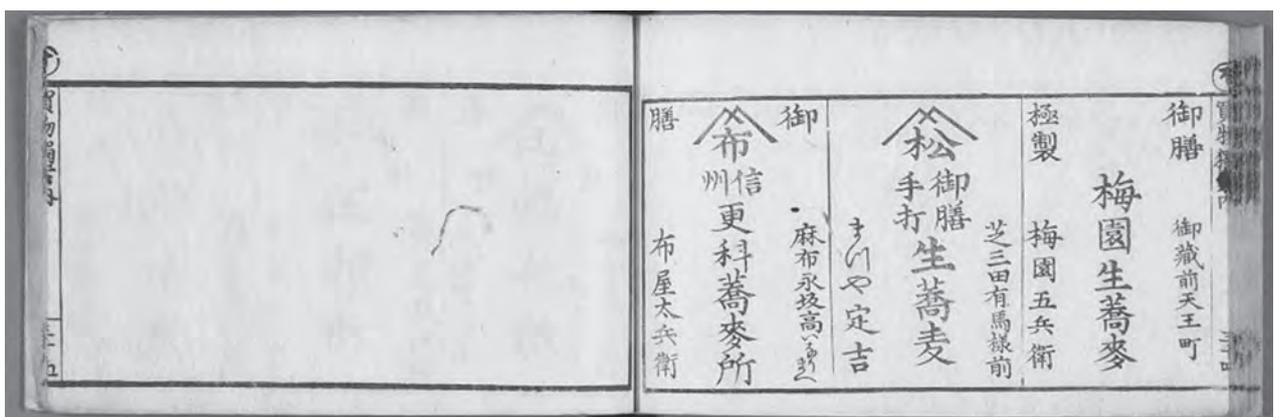


図4 『江戸買物独案内』「飲食之部」に記載の麺類屋④

(出典) 国立国会図書館デジタルコレクション：『江戸買物独案内』「飲食之部」

麺類屋18軒をまとめたものが(表2)である。店を構える場所と店名・人物に注目してみると①麹町四丁目の「元祖瓢箪屋左右衛門」は、1748～1830年頃に書かれた著者未詳の随筆『続飛鳥川』に「上蕎麦切麹町瓢箪屋」と記載されており<sup>5)</sup> 双方とも場所は「麹町」、店名も「瓢箪屋」であることから同一店であると考えられる。このことから「飲食之部」にみられる「元祖瓢箪屋左右衛門」も「御用

御麵類所」の記載となっているが、蕎麦を中心に提供していたことが考えられる。そして、⑱麻布永坂の「布屋太兵衛」は現在も麻布十番に店を構える老舗として続いている。

次に、店を構える場所について考察していく。麵類屋は、職人が多く住む日本橋・飯田町、町人が多く住む上野・浅草・深川・神田、武家が多く住む麹町・麻布永坂などにみられ、江戸の町では「飲食之部」からも「そば文化」が中心であったことが分かる。

表2 『江戸買物独案内』・「飲食之部」に記載されている麵類屋一覧

	場 所	麵類の記述	人 物
①	麹町四丁目	御用御麵類所	元祖瓢箪屋佐右衛門
②	上野仁王門前町	東叡山 御膳生蕎麦	河内屋瀬平
③	浅草西仲町	極製 生蕎麦船切所	松莊庵喜右衛門
④	深川熊井町	手打元祖 翁蕎麦	扇屋源右衛門
⑤	神田旅籠町一丁目	御膳手製 生蕎麦所	加賀屋利兵衛
⑥	元飯田町堀留	生蕎麦所	正銘庵
⑦	中橋上楨町	御膳 生蕎麦所	明日堂
⑧	本町二丁目	御膳 生蕎麦所	松月堂
⑨	浅草大川橋前	御膳 生蕎麦所	まきや久兵衛
⑩	ふきや町かし	生蕎麦所	小泉古登婦紀庵
⑪	下谷御成道東叡山新黒門町	小倉生蕎麦所	亀屋平兵衛
⑫	飯田町仲町坂稻荷下裏町	磯浪蕎麦所	東玉庵清次郎
⑬	神田鍛冶町一丁目	手打武蔵野蕎麦	武蔵屋与兵衛
⑭	日本橋坂本町河岸	信州寢覚 生蕎麦所	雷窓庵文吉
⑮	浅草芋町二丁目	てうち浦しま蕎麦	うらしま彌久
⑯	御蔵前天王町	梅園生蕎麦	梅園五兵衛
⑰	芝三田有馬様前	御膳手打生そば	松川屋定吉
⑱	麻布永坂高	信州 更科蕎麦所	布屋太兵衛

(出典) 『江戸買物独案内』・「飲食之部」より筆者作成

### 3-3 小括

『江戸買物独案内』・「飲食之部」からは、「うどん」の記載は見られず「そば」の記載が中心であった。特に多く見られる「生蕎麦」とはつなぎを使わずそば粉だけで打ったそばという意味である。江戸時代中期以降のそばは、麵のつなぎをよくするために小麦粉を使うようになったが、小麦粉の割合が高いそばが増え、そばの質が低下した。『近世風俗志（守貞謾稿）』万延元年（1850）には、「従来二八、後に二十四文の物を商ふを駄蕎麦と云ふ。駄は惣じて粗を云ふの俗語なり。駄にも行燈等には手打と記せども、実は手打と云ふは、別に精製を商ふ店あり。真の手打蕎麦屋には、二八の駄そばはうらず。」<sup>6)</sup>とあり、二八そばは良くないものとされている。しかし、幕末ごろ（一般的には1853～1869年ごろの年代）になると多くのそば屋が「生蕎麦」や「手打ち」を名乗るようになり特別な意味をなさなくなった。

「飲食之部」は1824年に刊行されており、幕末とは30年ほど年代が開くため「飲食之部」に記載のあるそば屋は、そば粉の割合が高い高品質なそば屋のみを扱ったものと考えられる。

そして、日本橋から室町・本町・十軒町通りをへて今川橋にかけての通りは、江戸のメインストリートになっている。この通りに店を構えているのは、本町二丁目の「松月堂」である。メインストリー

トに店を構えていることや『江戸買物独案内』に広告料を支払い掲載していることから、高品質なそばを提供していた可能性が伺える。

#### 4. まとめ

2種類の史料からも「そば」や「うどん」が麺類屋として単独の商売として成り立っていたことが分かる。『熙代勝覧』からはうどんの記載も見られるが、『江戸買物独案内』「飲食之部」からはうどんの記載は見られず「生蕎麦」の記載が中心である。これはこれまで研究してきた中仙道の道中記との違いである。

中山道の道中記である『諸国道中商人鏡中仙道・善光寺之部』文政10年(1827)は、『江戸買物独案内』文政7年(1824)とほぼ同時期に刊行されているが、「うんどん」、「そば うんどん」、「二八そば」、「二八そばきり」などの記載が見られるが「生蕎麦」の記載は見られない。<sup>7)</sup> また、主に三国街道沿いの宿場の道中記である『諸行高名録』天保2～10年(1831～1839)においても「そばうんどん」、「二八」、「そうめん」などの麺類屋が記載されているが「生蕎麦」の記載は見られない。<sup>8)</sup>

「生蕎麦」の記載は『諸国道中商人鏡』の「甲州道之部」において記載されているが、地方の宿場ではなく、内藤新宿の麺類屋に1軒記載されている。<sup>9)</sup> また、甲府城下町における様々な職業・飲食店が描かれた『甲府買物独案内』嘉永7年(1854)では、麺類屋6軒の記載は全て「生蕎麦」である。<sup>10)</sup>

麺類屋の記載内容の違いの一つとして考えられるのは、年代によって変化していることである。江戸市中を描いた『熙代勝覧』と『江戸買物独案内』の双方のみを比較すると、「うどん」と「そば」の双方を記載していたものから「そば」のみへと変化していることが考えられる。しかし、同年代に刊行された『諸国道中商人鏡中仙道・善光寺之部』と『江戸買物独案内』では記載内容に違いが見られるため、年代だけではなく、中山道、善光寺道沿いと江戸市中という地方と都市の差も影響しているのではないと思われる。また、『諸国道中商人鑑中仙道之部』には、信州はそばの産地でもあるため「名物しなのそば」<sup>11)</sup> などと記載されていることが多く、「生蕎麦」と記載するよりも影響力があったものと思われる。

『江戸買物独案内』と『甲府買物独案内』では、出版された年代に30年ほどの差はあるが、「生蕎麦」の記載は江戸や甲府市中など都市部の特徴であるとも推測できる。江戸市中で「生蕎麦」の名前が使われるようになったのは、文化2年(1805)～文政7年(1824)ごろであろうか。しかし、比較対象の史料は「道中記」のみであり、またそばについても研究不足であるため、麺類屋の表記の変化については今後の課題である。

学会発表では、おまけとして紹介した六本木にある「饅頭坂」については考察できなかったため、名前の由来などを含めこちらも課題の一つである。

そして、今後も引き続き、群馬県を中心としたうどん・麵文化の研究を道中記などの史料をはじめ、歴史や民俗学なども含め研究していくことや、江戸市内や全国に範囲を広げた麵文化の研究を進めていく所存である。

## 5. 謝辞

本年は、2020年から流行している新型コロナウイルス感染症（COVID-19）による影響のため、1年ぶりの全国大会の開催、そしてオンライン開催と新たな試みで不慣れな場面もあったと思いますが、第18回日本うどん学会全国大会への参加、発表の機会を与えて下さり関係者の皆様に心よりお礼申し上げます。そして、発表時に様々なご意見を下さった出席者の皆様にもお礼申し上げます。江戸時代の麵類屋に関する研究発表としては、期間が空いてしまいましたが今後も引き続き研究していく題材でありますので、ご指導下できれば幸いです。

### ■引用・参考文献

- 1) 浅野秀剛・吉田伸之編著：『大江戸日本橋絵巻－熙代勝覧の世界』、講談社、4～7頁（2003年）
- 2) パンフレット 200年前の日本橋の活気を描いた『熙代勝覧』絵巻
- 3) 同掲2)
- 4) HP：国立国会図書館デジタルコレクション：『江戸買物独案内』「飲食之部」  
<https://www.dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/8369322>（2021年9月18日）
- 5) 原田信男：『江戸の食生活』、岩波書店、13頁（2003年）
- 6) 喜田川守貞著・宇佐美英機校訂：『近世風俗志一（守貞謾稿）』、岩波文庫、岩波書店、201～202頁（1996年）
- 7) 上原里美：「うどんを中心とした麵文化史の研究—上州および群馬県を中心として—」、日本うどん学会学会誌うどん道 第9号、31～32頁（2012年）
- 8) 上原里美：「上州の道中記からみる麵文化史の研究」、日本うどん学会学会誌うどん道 第10号、29～30頁（2013年）
- 9) 上原里美：「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—」、日本うどん学会学会誌うどん道 第13号、20～21頁（2016年）
- 10) 同掲9）22頁
- 11) 尾崎行也解説：『復刻諸国道中商人鑑 中仙道・善光寺之部』、郷土出版社、（1988年）

シンポジウム報告

## 第18回大会シンポジウム報告

文責：小島 和男

2021年9月19日開催の第18回大会の第二部では、大会テーマ「どんどんうどんを学問しよう！—学問とは何か？ うどんを学問するとはどのようなことか？—」に準じたシンポジウムを開催した。シンポジウムの進行は以下のように行われた。

登壇者：三舟隆之（東京医療保健大学・招待）  
小島和男（学習院大学・うどん学会会員）  
畦地真太郎（朝日大学・うどん学会会員）

（登壇順、敬称略）

タイムスケジュール	進行	担当者
13：30	シンポジウムの趣旨および進行の説明	小島
13：35—	「古代の麺のルーツ「索餅」	三舟
14：05—	「うどん研究からうどん学へ」	小島
14：35—	特定質問者からの質問	畦地
14：45—	会場からの質問	—

### 1) シンポジウムの概要

本シンポジウムのテーマは、大会テーマ「どんどんうどんを学問しよう！—学問とは何か？ うどんを学問するとはどのようなことか？—」に準じているが、特に「これからうどん研究が学問分野として確立する上での課題」という点に焦点が当てられる内容となった。三舟氏は、古代の文献を参照して食品の再現実験を行う手法を中核とした古代食の研究を行っており、今回のシンポジウムに登壇するにあたっては、現在研究を進めているところの「索餅」に関する報告を行って頂いた。他方、小島は、まさに三舟氏の研究をはじめとする、昨今の食文化研究のあり方やその手法について考察を行った。そしてそれにより、これまで行われてきたフィールドワーク中心の研究の成果をふまえつつ、新たに他分野にまたがる横断的な手法によって研究が充実することが、うどんが学問となる上で必要なことであると結論づけるに至った。

実際、三舟氏の研究はこれまでにない革新的なものであり、ただ再現実験を行うだけでなく、考古学的な知見や史学研究の専門性を活かして行われた研究が高い成果を上げていることは、今回の報告を受けて、本会会員らにも真摯に受けとめられたところである。

このように三舟氏の実践的研究と小島の行った理念的な考察が相補的な関係を呈し、結果的に非常に高い説得力を示したシンポジウムとなった。大会の趣旨とも合致し、「うどんを学問する」というテーマについて考えを深める会となった。

## 2) 三舟隆之「古代の麺のルーツ「索餅」」

三舟氏からは「古代の麺のルーツ「索餅」」と題した研究報告が行われた。この研究報告については、三舟氏の手による概要を掲載し、報告と代える。

### 古代の麺のルーツ「索餅」報告要旨

うどん学会 第18回全国大会

東京医療保健大学 三舟隆之

「索餅」とは『新撰字鏡』によれば「牟義繩」とあり<sup>1</sup>、「むぎなわ」と呼ばれていたことが知られ、「麦縄」の他に「麦形」も見える。一方、『倭名類聚抄』（以下、『和名抄』）には「索餅〈和名無木奈波大膳職云手束索餅多都加〉皆随形而名」とあって<sup>2</sup>、小麦を原料とした食品であったことが推測される。

奈良時代の「正倉院文書」には「小麦五斗〈作索餅春得三斗七升又粉料米五升〉」とあり<sup>3</sup>、また平安時代の『延喜式』大膳下作雑物法には「索餅料。小麦粉一石五斗。米粉六斗。塩五升。得<sub>二</sub>六百七十五藁<sub>一</sub>。粉一升得<sub>二</sub>四藁半<sub>一</sub>。藁別焼得<sub>二</sub>三合<sub>一</sub>。手束索餅亦同」とあって<sup>4</sup>、小麦と米粉と塩が原料であることが知られる。また同じ『延喜式』大膳下年料には「索餅」を作る原料と道具が記載されており<sup>5</sup>、それによれば小麦30石・粉米9石・塩（和歌山産）2石7斗が原料で、小麦と米を製粉し篩にかけて塩水を混ぜ、机の上で手延べして麺に切り布に包んで熟成させ、さらに乾燥させた後茹でて食したらしい。

このような「索餅」は、そうめんのルーツとされてきた<sup>6</sup>。とくに料理研究家の奥村彪生氏は『延喜式』の記載からその再現実験を行い、「索餅」の再現を試みている<sup>7</sup>。その結果、『延喜式』に記載されている米粉では麺の伸びが得にくいため、奥村氏はこの米粉を打ち粉として使用されたとし、再現実験を行った。しかし打ち粉とした場合、史料上の米粉の料では大量に余ってしまうため、奥村氏の説には検討の余地がある。

そこで東京医療保健大学ではこの奥村氏の説を検証するために、麺の生地にも米粉を混ぜた「索餅」の再現実験を行った。その結果、小麦粉に米粉を加えた麺体を伸ばすと、長さは最長193cm、太さは約3～5mmになり、米粉を混ぜても十分な長さになることを実証した。

麺を伸ばすに当たって留意しなければならないのは、麺の乾燥を如何に防ぐかである。本学の再現実験では、奥村氏が1人で行ったのとは違い3人で実験を行ったので、ある程度の乾燥を防ぐことが出来ている。これは『延喜式』にもあるように、宮中では内膳司の下で下女たちが作業に参加している記述からも想定できよう。したがって「索餅」は、奥村氏が指摘するような米粉を打ち粉としたそうめんではなく、むしろ現在の「うどん」に近い麺であったと思われる。

その「索餅」の調理法であるが、「正倉院文書」の記述から茹でていることは明らかで、塩・醬・末醬・酢・ショウガ・小豆などを調味料として壺えていたことが知られる。一般に「索餅」はそうめんのルーツとされるところから、冷やしてこれらの調味料に壺えて食していたイメージが強い<sup>8</sup>。近年「索餅」の実態を研究している森川実氏も、「麦」と書かれた墨書土器からこれらの土器が「索餅」を盛るために使用されたとし、「索餅」を冷やした麺とする<sup>9</sup>。

しかし平城宮SD2700から出土した須恵器坏B蓋墨書には「水／麦」とあり、観察すると明らかに

「水」字の上に「麦」字が重ね書きされている。一般に須恵器は土師器と比べ保水性が高いため、「羹汁」のようなスープ碗に用いられている。「水」とあるところから、この須恵器の本体は「水碗」であったことは相違なく、それが「麦」に転用されていることは、「索餅」は汁のある麺であったのではないか。実際本学で再現した「索餅」の茹で汁の塩分濃度は0.3%であり、一般のすまし汁の塩分濃度が0.5~0.7%であることを考えると、それより若干薄い味ではあるが、十分塩味を感じることが出来る。その上に上記のような調味料を加えれば、十分な食味を味わうことが出来る。

以上から、本学の行った「索餅」の再現実験から、「索餅」は小麦と米粉と塩を原料とした手延べ麺で、かつ汁のある麺食品であり、現在のそうめんのルーツではなく、むしろ「うどん」に近い麺類であった可能性が高い。

以上

## ■注

- 1 『新撰字鏡』 諸食物調饌章 京都大学文学部国語学国文研究室、p785、臨川書店、1967年
- 2 『和名類聚抄』 卷16 中田祝夫解説、p182、勉誠社、1978年
- 3 天平宝字二年「食料下充帳」『大日本古文書』14-97
- 4 新訂増補国史大系『延喜式』後編、p773、吉川弘文館
- 5 新訂増補国史大系『延喜式』後編、p771~772、吉川弘文館
- 6 「索餅」については唐菓子説もあるが、古代の「索餅」の史料を見る限り、その可能性は少ないと思われる。関根真隆「補食」『奈良朝食生活の研究』、吉川弘文館、1969年、市毛弘子「索餅の起源と用いられ方、および索餅から索麺への変遷過程 古代・中世・近代」芳賀登・石川寛子『全集日本の食文化 米・麦・雑穀・豆』、雄山閣出版、1998年など
- 7 奥村彪生、『増補版日本めん食文化の一三〇〇年』、農山漁村文化協会、2014年、
- 8 前掲奥村著書
- 9 森川実「麦垵と索餅—土器から見た古代の麺食—」『奈文研論叢』第1号、2020年

## 3) 小島和男「うどん研究からうどん学へ」

小島の発表「うどん研究からうどん学へ」については、シンポジウムにおける発表をもとに今回刊行される『うどん道』へ論文として投稿を行った。内容については、本誌掲載の論文「うどん研究からうどん学へ」を参照されたい。ここでは重複を避けるため、詳しい内容については省略する。概要は以下である。

本発表では、うどんに関する研究の変遷を評価し、今後うどんという学問分野を確立していくために必要な研究のあり方や新たな手法の開発について考察を与えている。はじめに、麺の起源にまつわる議論を中心に、これまでのうどん研究がフィールドワークに重点を置いた研究手法を用いてきたことが現在の研究状況にどのような影響を与えているかを分析した。その結果、これまでの先行研究は現在の食文化研究としては申し分ない成果をあげ、またその成果は麺の起源に関する調査の素地を

作ったが、今後同じ方法でさらなる発展を目指すことは難しいだろうことが論証された。それゆえ、今後はこれまで以上に学際的な研究手法を取り入れることが求められることが示唆される。それというのは、麺をはじめとする食文化研究は調査に使用できる素材が限られており、またそれらが様々な形態および媒体で保存されていることから、多分野の研究者が共同して課題に取り組むことが不可欠な状況にあるためである。またそのためには個々の研究者の工夫や努力だけではなく、それが実現可能な環境を作ることから始める必要がある現状が明らかになった。

#### 4) 質疑応答

本シンポジウムでは、特定質問者を畦地真太郎氏に依頼し、両発表についてシンポジウムのテーマに即した質問を予め用意して頂き、議論の内容が深まるよう配慮した。畦地氏からの質問のうち、特に重要なものは以下の二点であった。

**質問1** 「何をもって『うどん研究』ではなく『うどんを学問する』と言えるのか？」

社会科学、特に社会心理学では「実験の再現可能性がない」ことや「グランドセオリーと呼べるものがない」ことから、「はたしてこの研究分野は本当に学問だと言えるのか？」という問題意識が高まっている。

さらに食文化研究においては、真正性の問題（何をもって真贋の区別の基準とするのか）が重要な要因となり、たとえば「うどんの起源を探る」などの研究に対しては「そもそも、そこで対象としている『うどん』とはなんぞや？」という定義問題などが生じる。

「うどん学」を実際に構築するとすれば、以上2点については避けて通れない問題となると思われるが、三舟氏には実証的アプローチである実験考古学の立場から、小島氏には「哲学」という「文系的アプローチの中心」から、それぞれご示唆をいただきたい。

**質問2** 「うどんの何を、どう分類し、どう分析すべきなのか？」

うどん研究において「何を研究するか」という小分野については、いまだ定まったものはない。本学会においても、各人が手探りに、自分の専門分野から「うどん」を研究している状態である。

例えば材料論、調理論、技術論、歴史など、登壇者お二人の立場から、「うどん学」とするために、何を分類し、どう分析することが必要だと思われるか。

(例) 例えば畦地は「麺棒（のし棒）」が、いつから使われていたのか民具やろくろの使用例を探しているが、なかなか見つけられない。考古学・民俗学にまたがる学際的研究も必要だと思うが、そもそもその研究行為自体が、うどん学の中で、どのような位置づけを得られるのか？

これらの問いに対する小島の答えとしては、そもそも何か真実として「うどん」というものがあると言ってしまうのであれば、それは学問にはならないのではないかと、ということである。「学問」と「研究」を明確に区分することがまず難しく、それを探るためにうどん研究を行ってるという一面も

あるが、学問を行う上で最も重要な要素の一つとして、つねに定説を疑う姿勢がある。したがって、絶えず問い続けられる対象として「うどん」が設定されることが、まず必要なのではないだろうか。実際、今回三舟氏は「索餅はそうめんよりうどんに近い」という結論を示されたが、この場合のそうめんとうどんの定義の違いは難しい。氏はあくまで「現在のうどん」との比較において述べられているわけだが、「うどん」の定義にかんして言えば、製法・食べ方・太さや食感などの食味等、様々な観点から論じることが可能である。

これらを統合して何か単一の相として「うどん」を示すことは難しいかもしれない。しかし他方で、そうした議論を行える段階にあること、「うどんとは何か？」を問いえることこそ、学問として成り立つスタートラインに立っていることの表れに他ならないのではないだろうか。言い方を変えれば、様々な角度から自由に批判できるほど学問としての信頼性は高まるだろう。

また、畦地氏との質疑応答の後、参加会員からの質問も取り上げ、意見交換が行われた。うどんを作る際に必要となる道具や材料（塩）の問題や、三舟氏の研究において参照されている出土品にかんする知見についてなど、論じられた問題は多岐に渡った。

「うどんを学問するとはどのようなことか」というテーマを掲げて開催された本シンポジウムであったが、まさに様々な観点から批判的検討が行われ、期せずしてうどん学として目指すべき姿を体現するような会となった。このような有意義な会とできたことを、登壇者ならび参加者の皆様に御礼申し上げたい。

日本うどん学会 第18回

# 総 会 報 告

日 時 2021年9月19日（日）13：00～13：30

場 所 ZOOMオンライン

議 題 審議事項

- (1) 会員数および入退会者について以下の通り報告され、承認された
  - ・ 9月現在会員数79名（一般会員75名、賛助会員4名、学生会員0名）
  - ・ 2020年度入会者3名、  
退会者7名（内1名賛助会員 吉原食糧（株）吉原良一代表）
- (2) 2019年度、2020年度の活動報告および収支決算報告が承認された
- (3) 2021年度の活動報告および収支予算案が承認された
- (4) 役員修正について承認された
- (5) 2022年度第19回全国大会について承認された
  - ・ 開催担当を学習院大学小島氏に依頼。
  - ・ 開催地は関東で9月の予定。
- (6) 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 (四国大学名誉教授)
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	小島 和男 (学習院大学)
理 事	峯俊 智穂 (立命館大学)
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	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 (令和3年9月19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術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

(事務所)

第4条 本会の事務所は神戸市西区伊川谷町有瀬518神戸学院大学内鹿島研究室に置く。

(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、かつ学術的・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おいて、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である。

- (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  
会費の納入は毎年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。本部事務局は会計を担当する。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、再選を妨げない。役員に欠員が生じたとき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を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) その他本会の運営上重要な事項

**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. 改正は平成30年9月17日から実施する。
  5. 改正は平成31年3月28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

神戸学院大学内 鹿島研究室

鹿島 基彦

メール：kashima@human.kobegakuin.ac.jp

TEL/FAX：078-974-4094

# 日本うどん学会誌「うどん道」 (Journal of Japan Udon Association, Udon-do) 投稿論文規程

## 1. 投稿論文の種類等

- (1) 本誌に掲載する投稿論文は、原著論文、研究報告、調査報告とし、他の学会誌等に掲載されていないものであり、かつ投稿中でないものに限る。
- (2) 原著論文とは、独創性・新規性があり、かつ学術的に価値のある事実を含むものとし、英文表題、英文要旨、キーワード等を記載する。
- (3) 研究報告とは、原著論文としてはまとまらないが、独創性・新規性があり、うどん学会において口頭発表されたものとする。
- (4) 調査報告とは、原著論文には相当しないが、実践・調査研究で得られた価値の高いデータを含む論文や、多量のデータの統計解析を行い、うどんの研究・文化・発展に役立つものとする。
- (5) 投稿論文は和文または英文とする。
- (6) その他として依頼記事、巻頭言、主張、エッセイ、啓発記事等を掲載する。

## 2. 著者

論文の筆頭著者は会員資格を必要とするが、共著者はその限りでない。

## 3. 執筆形式

- (1) 論文の執筆はワープロソフト（Microsoft Word）を使用し、電子ファイルで提出する。
- (2) 論文の分量は制限を設けないが、本誌15ページを超えた場合は実費を徴収する。
- (3) 論文の印刷は原則として白黒印刷とし、カラー印刷を希望する場合、費用は個人負担とする。
- (4) 執筆用紙はA4縦版の横書きとし、上余白を35mm、下・左・右余白を30mmに設定し、1枚当たり43文字×39行で印字する。

## 4. 原稿の書き方

- (1) 原著論文の場合は、本文の前に、タイトル（和文）をセンタリングし、MSゴシック14ポイントで記載する。次に著者名（和文）、所属（和文）、所属先住所（和文）、タイトル（英文）、著者名（英文）、所属・所属先住所（英文）、筆頭著者の連絡先E-mailをセンタリングし、MS明朝10.5ポイントで記載する。共著の場合は、全員の氏名と所属・所属先住所を記載する。次に、200ワード程度の英文抄録とキーワード（和文および英文）をMS明朝、センタリングで記載する。
- (2) 研究報告、調査報告の場合は、本文の前にタイトル（和文）をセンタリングし、MSゴシック14ポイントで記載する。次に著者名（和文）、所属（和文）、所属先住所（和文）をセンタリングし、MS明朝10.5ポイントで記載する。共著の場合は、全員の氏名と所属を記載する。
- (3) 本文は、MS明朝 10.5ポイントで記載し、本文において、章・節等の記号を付ける場合は、  
章に当たるものについては、1. 2. 3.  
節に当たるものについては、1.1 1.2 1.3  
項に当たるものについては、(1) (2) (3) とする。
- (4) 図・表・写真は別々のものとして、それぞれ一枚で完結した解像度200dpi以上のpctかjpgファイルとし、本文中の挿入位置を図・表・写真を記したファイル中に示す。注解についても同ファイル中に記述する。

(5) 用語は概ね次に従う。

年次は西暦、英数字は半角、動植物名はカタカナ、単位は慣用単位、外国人名は英語、化合物名はカタカナとする。

#### 4. 注釈の表記

注釈は脚注とせず、注1)、注2)・・・のように通し番号を付け、本文中の該当箇所に上付き添え字でその番号を記し、注釈文は本文末にまとめて記載する。以下にその例を示す。

{本文中の例}

これらは群馬県の主に中毛～東毛の一部である<sup>注1)</sup>。

{本文末の例}

##### 注釈

注1) 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、佐渡市

西毛—高崎市、藤岡市、富岡市、安中市、甘楽市、多野郡

東毛—桐生市、太田市、館林市、みどり市、邑楽市

#### 5. 引用・参考文献の表記

引用・参考文献には 1)、2)・・・のように通し番号を付け、本文中の該当箇所に上付き添え字でその番号を記す。また、文献名は本文末にまとめて記載する。以下にその例を示す。

{本文中の例}

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。<sup>1)</sup>

{本文末の例}

##### 引用・参考文献

1) 著者名：論文題名、雑誌名、巻・号・頁（出版年）

2) 著者名：論文題名、書名、（出版社）、頁（出版年）

インターネットのWebサイトを引用する場合は、公的機関のサイトに限って引用を記載し、アクセスした年月日を記載する。以下にその例を示す。

{Webサイト引用の例}

厚生労働省：食中毒統計調査 <https://www.mhlw.go.jp/toukei/list/112-1.html>（2019年9月14日アクセス）

#### 6. 論文査読審査

原著論文の掲載に当たっては2名の審査員によって審査される。詳細については別途定める。

#### 7. 英文校閲

英文抄録は、しかるべき英文校閲を経たものを提出する。著しく不備なため委員会でチェックを行った場合は費用を申し受ける。英文の論文の場合は、英文校閲を受け、投稿時に証明書を提出する。

#### 8. 著作権

本紙に掲載された記事の著作権および著作隣接権は日本うどん学会に帰属する。

#### 9. 投稿原稿の送付先および提出方法

日本うどん学会 事務局 神戸学院大学人文学部 鹿島研究室

〒651-2180 神戸市西区伊川谷町有瀬518

メール：kashima@human.kobegakuin.ac.jp TEL/FAX：078-974-4094

別表 原著論文の構成

項目	内容
タイトル	タイトル（和文） 著者名（和文） 所属・所属先住所（和文） タイトル（英文） 著者名（英文） 所属・所属先住所（英文） 共著の場合は、全員の氏名と所属を記載 筆頭著者の連絡先E-mail
英文抄録	200ワード程度
キーワード	3～5個（和文および英文）
本文	1. 緒言（はじめに） 2. 方法 3. 結果 4. 考察 5. 結語（まとめ） 謝辞 引用・参考文献
表・図・写真	A4版用紙に各1枚 タイトルを表は上、図・写真は下に書く。

賛 助 会 員

昔なつかし

さぬき多度津のご当地B級グルメ **多度津 鍋ホルうどん** 発売元

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

代表取締役社長 武林正樹

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

<http://www.stladys.com>



お祝い事に、御歳暮に

紅白の **さぬきうどん** をどうぞ。

株式会社

**めりけんや**

お得な情報は

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>

※ 入会順に掲載しています。

## 第19回 全国大会予告

第19回全国大会の概要は以下のとおりです。

日 時 2022年9月18日（日）

場 所 学習院大学（予定）

（東京都豊島区目白1-5-1）

テーマ 「全国のうどん、ドンと来い東京へ！」

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、懇親会は現在、企画調整中です（都内うどん店を計画中）。

### 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削減のため、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。

〈振込先〉

ゆうちょ銀行から

振替口座 01680-4-75303

加入者名 日本うどん学会

他行から

当 座 一六九 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

---

---

2022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  
神戸学院大学内 鹿島研究室  
鹿島 基彦

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

# 日本うどん学会 入会申込書（一般用）

※1

年 月 日

ふりがな				生年月日	
氏名				A D 年 月 日生	
現住所	〒				
TEL		FAX		e-mail	
所属				役職	
所在地	〒				
TEL		FAX		e-mail	
主な 職歴・研究歴	年	月			
最終学歴	※2				
主な 研究業績	※3				
推薦者	※4				

印

（切り取り線）

- ※1 入会申込書は直接学会事務局まで郵送してください。
- ※2 無記入でもかまいません。
- ※3 教育者・研究者のみ記入してください。
- ※4 推薦者を得られない場合は空欄にしてください。
- ※5 賛助会員の申し込みも本入会申込書を利用してください。



