

第8号

日本うどん学会誌

うどん道

Dec., 2011

日本うどん学会

since 2003

Japan Udon Association

目 次

<テーマ> 紀伊の国の、見どころ、湯どころ、麺どころ

ご挨拶 「第9回全国大会を振り返って」(会長 佃 昌道)	1
第9回全国大会プログラム概要	2
<基調講演>	
「和歌山ラーメンという物語」	3
床井 浩平氏(和歌山大学システム工学部デザイン情報学科 准教授)	
<特別講演>	
「多度津鍋ホルうどん・88」	16
内海 武彦氏(四国B級ご当地グルメ連携協議会 議長)	
<研究報告>	
(1)「徳島のそば文化」	22
植田 和美(四国大学短期大学部)	渡邊 幾子(四国大学短期大学部)
(2)「第三次さぬきうどんブーム以降のうどん店経営の動向と市場安定化の方向性について」	31
三宅 耕三(沖縄女子短期大学)	森貞 俊二(松山東雲短期大学)
上田 喜博(四国大学)	
(3)「近世さぬきにおけるうどんの変遷について」	42
佃 昌道(高松大学)	藤井 雄三(高松市教育委員会)
(4)「そばって美味しいんです！ ―そばに関する研究活動報告―」	51
石田 真一(大阪府立園芸高等学校)	
(5)「漱石と饅頭 その1」	58
森貞 俊二(松山東雲短期大学)	
総会報告	74
役員名簿	75
会則	76
賛助会員	79
第10回全国大会予告	81

ご 挨拶

第9回全国大会を振り返って

日本うどん学会
会長 佃 昌道



おかげをもちまして、『うどん道』も第8号の発刊となりました。今回は、基調講演、特別講演、研究報告などを含めて、7編の掲載となりました。

さて、3月の東日本大震災から約9カ月が経ちましたが、被災地では復興へ向けた動きが進んでいるとはいえ、いまだ被災前の生活には程遠い状況です。また、9月の台風12号による記録的豪雨は、紀伊半島を中心に大きな被害をもたらしました。被災地の皆様、またその関係者の皆様にお悔やみとお見舞いを申し上げますとともに、被災地の復興を心よりお祈り申し上げます。

このような中ではありますが、今年の日本うどん学会第9回全国大会は、9月18日（日）に、古くは徳川御三家のひとつ紀州藩五十五万五千石の城下町として栄えた和歌山市で、「紀伊の国の、見どころ、湯どころ、麺どころ」をテーマに開催されました。基調講演では、大変お忙しい時間を縫って、和歌山大学システム工学部デザイン情報学科准教授の床井浩平様に、「和歌山ラーメンという物語」をテーマにお話いただきました。和歌山ラーメンの歴史や現状などをご紹介いただき、たいへん興味深いお話を賜りました。また、特別講演では、四国B級ご当地グルメ連携協議会議長の内海武彦様に「多度津鍋ホルうどん・88」というテーマでお話いただきました。多度津鍋ホルうどんを地域活性化の起爆剤にしたいという熱い思いが伝わる講演でした。

その後、5件の研究報告があり、ラーメン、そば、うどんなど様々な麺が取り上げられ、科学的、経営学的、文学的な視点から論及された研究報告がなされ、本学会の設立目的である「うどんをはじめとする麺文化の学際的研究」に相応しい内容であったと思います。県内外から42名（うち、学会員28名）の参加者にお越しいただき、おかげさまで好評のうちに閉会することができました。

最後になりましたが、第9回全国大会が盛会裏に終了に至りましたのも、和歌山大学システム工学部デザイン情報学科准教授の床井浩平様、四国B級ご当地グルメ連携協議会議長の内海武彦様、準備段階からご尽力くださった和歌山大学の出口竜也様、松尾寛様、役員の方々、その他ご協力くださった関係各所の皆様のご支援の賜物と深く感謝いたします。当学会を代表いたしまして改めて御礼申し上げます。誠にありがとうございました。

次回は、平成24年9月16日（日）に、石川県金沢市で開催する予定です。場所および日程等の詳細は、決定次第、改めてご案内申し上げます。多くの会員の皆様の研究報告ならびにご参加を、心よりお待ちしております。

平成23年11月吉日 研究室にて

第9回全国大会プログラム概要

日 時 平成 23 年 9 月 18 日 (日)
場 所 和歌山大学松下会館 2 階ホール (地域連携・生涯学習センター)
(和歌山市西高松 1-7-20)
テ ー マ 「紀伊の国の、見どころ、湯どころ、麺どころ」

プログラム (敬称略)

開 会 宣 言 佃 昌道 (会長)

基 調 講 演 「和歌山ラーメンという物語」
床井 浩平氏 (和歌山大学システム工学部デザイン情報学科 准教授)

日本うどん学会総会

特 別 講 演 「多度津鍋ホルうどん・88」
内海 武彦氏 (四国 B 級ご当地グルメ連携協議会 議長)

研 究 報 告

- ①「徳島のそば文化」
植田 和美 (四国大学短期大学部)
渡邊 幾子 (四国大学短期大学部)
- ②「第三次さぬきうどんブーム以降のうどん店経営の動向と市場安定化の方向性について」
三宅 耕三 (沖縄女子短期大学)
森貞 俊二 (松山東雲短期大学)
上田 喜博 (四国大学)
- ③「近世さぬきにおけるうどんの変遷について」
佃 昌道 (高松大学)
藤井 雄三 (高松市教育委員会)
- ④「そばって美味しいんです！ーそばに関する研究活動報告ー」
石田 真一 (大阪府立園芸高等学校)
- ⑤「漱石と饅頭 その 1」
森貞 俊二 (松山東雲短期大学)

閉 会 挨拶 佃 昌道 (会長)

和歌山ラーメンという物語

床井 浩平（和歌山大学システム工学部デザイン情報学科 准教授）

1. はじめに

和歌山ラーメンの味には「車庫前系」と「井出系」という二つの系統があると言われます。本稿では、和歌山ラーメンが「ご当地ラーメン」の一つとして全国的に認知されるに至ったプロセスとインターネットが果たした役割について述べた後、そのプロセスにおいて行われたこの分類と和歌山市の歴史的・文化的背景との関係について解説を行います。そして、この背景の存在が和歌山市に来てラーメンを食べるという「体験」に対する期待感を演出することに寄与したことを明らかにします。

2. 和歌山ラーメンとは

2.1 和歌山ラーメンの概要

和歌山ラーメンは主に和歌山市を中心とする和歌山県北部の多くのラーメン店で出されるラーメンです。ただし、当地では「ラーメン」とは呼ばず、「中華そば」と呼ぶのが一般的です。

和歌山ラーメンのスープは、基本は豚骨のだしに醤油を合わせたものですが、魚介類（鰹節、鯖節、じゃこ等）のだしやたまねぎを組み合わせたところもあります。このため、全体としては同じ雰囲気を感じますが、うまみのバランスの取り方は店ごとに異なり、豚骨のうまみに重点を置いたところ、醤油と魚介類のうまみを活かしたところ、さらに醤油を立てたところ、たまねぎの甘みを活かしたところなど、さまざまなバリエーションがあります。そして、この中で代表的なものに「車庫前系」と「井出系」があります。

麺は若干細めのストレート麺ですが、博多ラーメンほど細くはありません。全体的に柔らかめにゆでる店が多く、伸び気味に感じる場合もあります。

和歌山ラーメンの見た目は非常にシンプルです。具はチャーシュー、メンマ、ネギ、それに蒲鉾くらいしかありません。加えて店のメニューも「中華そば」とその「大盛」、チャーシューを増量した「特製」、そしてその両方の「特大」（特製の大盛）くらいしかないところが多いようです。そのかわり、サイドメニューとして「寿司」と「ゆで卵」が置かれています。特にこの寿司は「早すし（早なれすし）」と呼ばれ、これも和歌山ラーメンの特徴の一つとなっています。

2.2 和歌山ラーメンの定義

このような和歌山ラーメンを、筆者は独断と偏見をもとに「グルタミン酸とイノシン酸の相乗効果により生み出される強烈な『うまみ』を『体験』するための『汁物』である」と定義します。

汁物ですから、主役であるスープは、原則として残さず、すべて飲み干すべきであるとされます（健康上の理由から必須ではありません）。

これに対し、麺はあくまでスープを味わうための道具であると見なされます。このため、麺のゆで加減は、コシよりもスープとの絡みを重視したものになります。和歌山ラーメンの麺が一般に伸び気味だと感じられる理由は、麺の含水率が高いほど浸透圧によってスープの吸い込みが良くなることに起因していると考えます。もちろん麺のゆで加減は客が店に注文することができ、

「麺固め」を注文する客も少なくありません。また、和歌山ラーメンに分類されながら、非常に麺を固くゆでる店も存在します。

和歌山ラーメンの具の中で最も重要なものは、醤油でとろとろに煮込まれたチャーシューでしょう。チャーシューを煮込んだ醤油はスープの味付けにも使われ、チャーシューがおいしければラーメンもうまく、またその逆も成り立つと考えられます。

最後に、和歌山ラーメンを味わう上で忘れてはならないのが「水」です。和歌山ラーメンはその強いうまみゆえに、すすっているうちに舌の感覚が鈍ってることがあります。その場合は少量の水を口に含んで舌の上を洗い流します。こうすることにより、舌は再びうまみを鮮烈に感じるようになります。ただし、このときの水は適度な低温で完全に無味無臭である必要があります。

2.3 和歌山ラーメンの謎

和歌山ラーメンには、他の地域のラーメンには見られない、独特な特徴がいくつか存在します。これらは地元の人間にとっては当然なのですが、他の地域の人には少し謎に感じられるため、和歌山ラーメンの話題ではよく話の種として利用されます。いずれの謎も和歌山ラーメンの成り立ちを説明するための重要な鍵になります。図表 1 によく話題になる謎の例を示します。

図表 1 和歌山ラーメンの謎

看板に「元車庫前」とか「元県立体育館前」とか書いてある？	○なんとかという屋号が多い？	一緒に鯖寿司を食べる？
会計は自己申告？	メニューが「中華そば」だけ？	「のびた方がうまい」だって？
バスの屋台がある！	店ごとに味が違うのにどこか共通した雰囲気を持つてる？	これほどのラーメンが注目されていないのはなぜ？

2.4 和歌山ラーメンの歴史

(1) 出発点は屋台

和歌山市には昭和初期に既に屋台の「そば屋」はあったようですが、詳細は不明です。和歌山ラーメンの今のスタイルを作ったのは、1940 年に開業した「○高」であると言われます。これはラーメン店としては全国屈指の老舗です。

当時は鰹節とじゃこを醤油で煮てだしを作っていたようです。これらの材料はいずれも和歌山市で生産されていました。豚骨を使うようになったのは戦後で、この屋台が人気を博したことによって、この屋台の使用人や手伝った人が作り方を覚えたり、近所の屋台がこの味を目指したりして、この「○高」のラーメンの味が和歌山ラーメンの味の基準となりました。また、店主自身が製麺業者にレシピを伝えて大量生産が行われたことも、その味の普及に寄与したと考えられて

います。これが和歌山ラーメンの源流だと言われます。

（２）「車庫前系」

当時「○高」が屋台を出していたのは、路面電車（南海和歌山軌道線、1909年開業、1971年全線廃止）の「車庫前」という駅の近くでした。戦後、この路面電車の拠点駅ごとに屋台が出店していたのですが、特に「車庫前」には多くの屋台が出店していました。この中で「○高」が一番の人気店だったので、周辺の屋台は味を「○高」の味に近づけていきました。「○なんとか」という屋号が多いのは、他の屋台が「○高」に倣った結果だそうです。

路面電車廃止後にこれらの屋台は市内各地に散らばり、店舗を構えました。その際、屋台時代の馴染み客にアピールするために、以前に営業していた場所を店の看板等に表示していました。結果として「元・車庫前」という表示のある店は、だいたい似通った味がするという認識が広まり、これらの店に対して「車庫前系」という分類が与えられました。

（３）「井出系」

1953年に開業した「井出商店」も、当初のスープは「車庫前系」に近いものでした。たまたま豚骨を煮過ぎて濁らせてしまった「だし」がおいしかったために、この店の味として定着しました。これが非常に大きな評判を呼び、この店は和歌山県外にも知られるようになりました。

そして、東京で和歌山ラーメンの店として開店し人気を博した池尻大橋の「まっち棒」がこの店の味を目指していたことと、大井町の「のりや」が「まっち棒」とよく似た味で評判を呼んだことによって、東京では「井出商店」の味が和歌山ラーメンの味として認知されました。

また「井出商店」は、1998年にTV番組「TVチャンピオン1998年元旦あけましてラーメン決定・日本一うまいラーメン」で優勝したことにより、和歌山ラーメンの存在を全国にアピールすることに大きく貢献しました。

2.5 和歌山ラーメンの特徴

（１）屋台ラーメンの特徴

和歌山ラーメンの特徴のいくつかは、その出自が屋台であることに関係しています。たとえばメニューに「中華そば」とそのバリエーション（「大盛」「特製」「特大」）くらいしかない店が多いのは、屋台ではメニューを充実させることが困難であったことに起因します。店舗を構えてからもこの伝統を維持しているところが多いために、これが和歌山ラーメンの特徴の一つであると認識されました。ただし、実際にはメニューを強化している店もあります。

また、和歌山ラーメンの見た目は非常にシンプルです。これも屋台では多くの材料をストックできない上に人手も少なく、見栄えのする具で個性を出すことが難しいためだと思われます。

このほか、全体的に量が少ないことも、一杯飲んだ後に屋台に入る客のことを見越したものでしょう。そして会計が自己申告なもの、屋台では伝票を書いている余裕は無く、店主がすべて管理していたことの名残だと考えられます。

（２）和歌山ラーメンの特徴

次に、和歌山ラーメン独特の特徴について見てみます。和歌山ラーメンがマスメディアに取り上げられたときに、真っ先に話題に上ったことは、「なると」の代わりに「蒲鉾」が吐いている点でした。これは和歌山市が蒲鉾の産地であることに関連づけて説明されました。しかし、和歌山市は「海苔」の産地であるのに、東京ラーメンのように「海苔」を入れている店は多くありません。前述のように和歌山ラーメンの一番の特徴はスープの「うまみ」にあるので、「海苔」によっ

てスープの味が変わってしまうことを嫌ったのかもしれませんが。

寿司やゆで卵と一緒に食べることも、和歌山ラーメンの特徴的なスタイルとして認知されています。これは前述の「まっち棒」などでも取り入れられました。和歌山ラーメンは基本的に量が少ないので、これらを食べて腹具合を調整したり、口直ししたりします。これらはテーブルの上に置かれており、会計の際に食べた数を自己申告します。

なお、この寿司は一見普通の鯖寿司に見えますが、実は和歌山の郷土食である「早すし」と呼ばれるものです。元々和歌山には、鯖を使った「なれすし」呼ばれる郷土食があります。これは和歌山が世界に誇る発酵食品ですが、滋賀の「鮒寿司」と同様強いインパクトのある食品です。「早すし」はこの「なれすし」を発酵の早期の段階で提供することで食べやすくしています。

(3) 店と客が近い

最後に、店と客が非常に近い位置に存在するというのも、和歌山ラーメンの特徴であると考えられます。これも屋台ラーメンが出自であることが理由だと思われますが、屋台がそうであったように、店主が客の方を向いてラーメンを作るというレイアウトになっている店がいくつか存在します。「〇京」に至っては、以前は店の中に屋台を組み込んでいました（現在はありません）。これが店と客の心理的な距離も縮めているのか、客が店主に対してラーメンの出来具合についてコメントしている場面を時折見かけます。店主の方も、これは人によりますが、そのコメントをまじめに受け取って受け答えをしています。

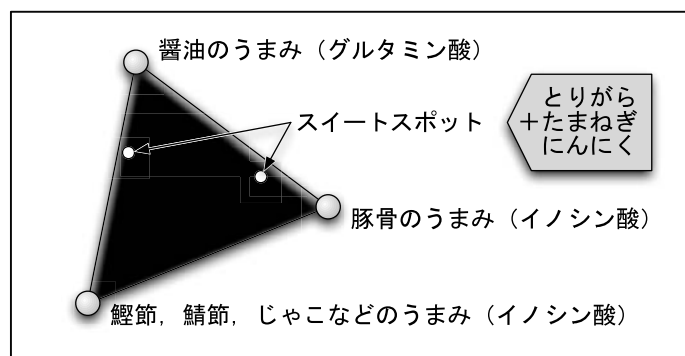
これは和歌山ラーメンが、和歌山市民にとっては日常食の一部であり、店がかつての家族の食卓の延長上にあると認識されていたほどの親密さから来ているのだと思います。このために家族全員が最良の店しか知らないばかりか、味覚形成自体もその店の影響を強く受ける場合もあったようです。また当時の子供にとっては、その店に連れて行ってもらうことが家族の特別なイベントだったという思い出話も聞いています。したがって最良の店を他の店と比べるという発想自体がなく、そのために和歌山市民は和歌山ラーメンというものの存在に注目してきませんでした。

2.6 和歌山ラーメンの「うまみ」

(1) 和歌山ラーメンの特徴は「うまみのバランス」

和歌山ラーメンはシンプルな構成をしていますから、他の店との差異化要素は「スープのうまみ」や「麺のゆで方」など、ラーメンの基本を追求したものになります。特に「うまみ」に対するこだわりが、和歌山ラーメンの味の形成に大きく寄与しています。

図表 2 和歌山ラーメンの「うまみ」



和歌山ラーメンの「うまみ」は、醤油のうまみ（グルタミン酸）、鰹節・鯖節・じゃこなどの魚

介類のうまみ（イノシン酸）、豚骨のうまみ（イノシン酸）の三つの要素から構成されています。店によっては、これに鶏ガラのだしやタマネギの甘み、ニンニクの香りなどを加える場合がありますが、基本の味はこの三つのうまみ成分で決定されています。

そして、このうまみ成分の絶妙なバランスこそが、和歌山ラーメンのうまさの本質だと考えられます。ラーメン評論家の武内伸氏（故人）も「和歌山ラーメンの特徴はバランスである」と評されていました。この三つのうまみ成分のバランスに加え、麺のゆで方や吟味され絞り込まれたシンプルな具こそが、和歌山ラーメンのうまさを形作っています。

ただし、この三つのうまみがバランスする点、いわゆる「スイートスポット」は、一つではありません。スイートスポットは数多くの試行錯誤を経て発見されますが、どのスイートスポットを採用するかは、店や地域（馴染み客）の判断に依ります。結果的にそれがその店の個性となり、馴染み客とその家族の味覚形成にも影響を与えます。これが「店ごとに味が違うのに全体的に同じ雰囲気」を感じる一番の理由だと思われます。

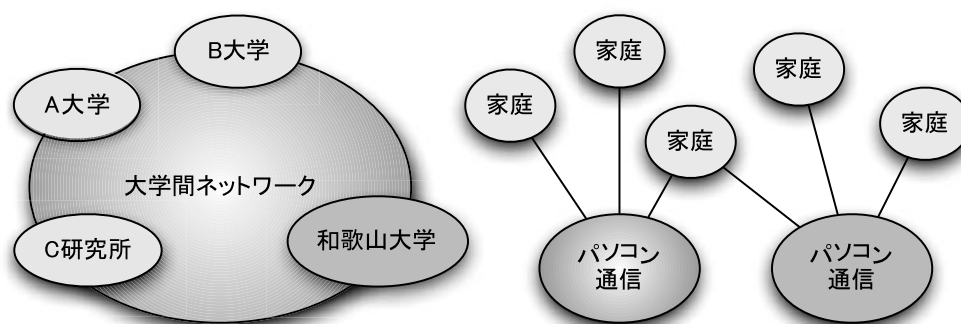
3. 和歌山ラーメンの認知プロセス

3.1 インターネットの立ち上がり

次に、このような和歌山ラーメンが、どのようなプロセスを経て「ご当地ラーメン」の一つとして全国的に認知されるに至ったかについて考察します。これには、当時普及し始めたインターネットが重要な役割を果たします。

1990年代の前半までに、日本国内の大学や研究機関は相互に通信ネットワークで結ばれ、それが海外のネットワークと相互に接続することにより、いわゆるインターネットへの接続が始まっていました。一方、一般家庭ではパソコン通信が主流であり、一部のいわゆるアーリーアダプタはインターネットに移行し始めていましたが、多くはパソコン通信会社が提供するサービスである電子掲示板システム（BBS）を利用した情報交換を行っていました（図表3）。

図表3 インターネット普及以前のネットワーク環境（1990年代前半）



インターネットの普及以前は、どこかにある一台のコンピュータに多くの人が集中的にアクセスするという使い方をしていました。これに対してインターネットでは、ネットワーク上に散在する様々な組織にある多数のコンピュータを横断するようにアクセスするという使い方が可能になりました。

特に World Wide Web (WWW) というサービスと Web ブラウザというアプリケーションの登

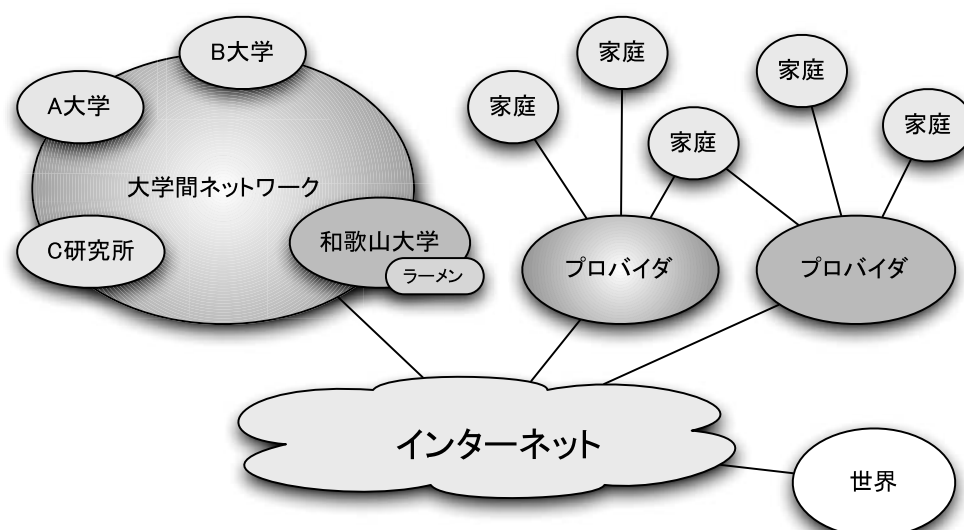
場は、Web ページと言う利用者側からの情報発信の道具を提供し、これを契機に各研究機関では自組織の業務や研究の情報だけでなく、ご当地情報など様々な情報を Web 上に公開するようになりました。特に「食べ物情報」は手っ取り早く提供できるご当地情報であり、かつそれなりにニーズもあったことから、この時期には結構流行したコンテンツでした。このような流れで、和歌山大学でも「和歌山のラーメン」などのご当地情報の発信を始めていました。

3.2 インターネットの一般への普及

当初は大学や研究機関、あるいは特定の企業の間で使われていたインターネットですが、1994年にIIJが特別第二種電気通信事業者¹の免許を取得しインターネットサービスプロバイダとしての営業を開始したことを契機に、国内では一気にインターネットの一般への普及が進みました。

しかし、当初は当然国内のコンテンツはそれほど多くなかったために、一般からは先行していた大学や研究機関のコンテンツがよく見つかるという状態になりました（図表4）。例えば「和歌山」について検索すると、「和歌山のラーメン」のWeb ページが検索の上位に現れるという状態がしばらく続きました。

図表4 インターネットの一般への普及（1994年頃）



この結果、「和歌山のラーメン」のWeb ページが急に多くの人の目に留まるようになったのですが、このようなWeb ページの制作は本務ではありませんから、情報源として有用なものにはなっていませんでした。特に、前述の通り和歌山のラーメン店には独特な特徴がいくつかありましたから、それをそのまま疑問点として掲載していました。このため、逆に閲覧者の方からメールで情報が送られてくることよくありました。メールの送り主は、主として子供の頃を和歌山市で過ごし、その後に都会に出て働いている、だいたい筆者と同世代の人たちでした。そのせいか頂いた情報は単なる店の紹介でなく、子供の頃の思い出話から当時の街の風景や和歌山市という街の成り立ちの説明を含んだものでした。そして、頂いた情報をWeb ページに追加すると、また別の方からメールで情報が送られてくるという繰り返しがしばらく続きました。

¹ 2004年4月1日の電気通信事業法改正でこの区分は廃止されました。

こうして出来上がった Web ページは、現在の和歌山のラーメンの成り立ちを説明する、一つの物語のようになっていました。

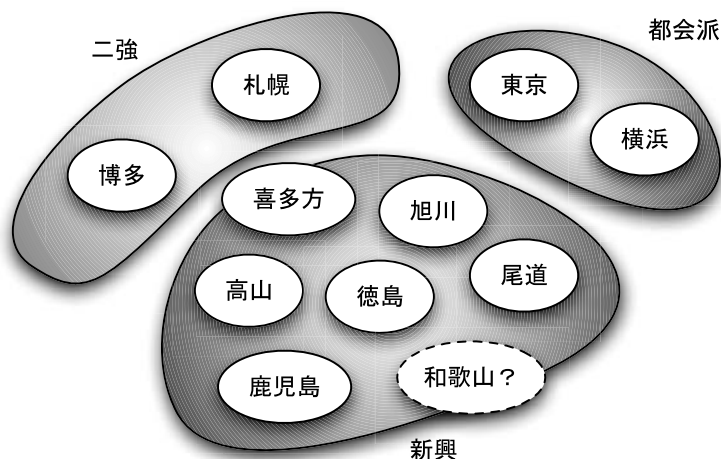
3.3 ご当地ラーメンブーム

ご存知のとおり、ラーメンは既に中華料理ではなく、日本独自の食文化として日本各地で定着しています。このため一口にラーメンと言っても、日本各地にそれぞれ地元の文化を反映した様々なラーメンが存在します。いわゆる「ご当地ラーメン」です。

このご当地ラーメンの代表格としては、現在のように日本各地の特色あるご当地ラーメンが注目され始める以前から知られていた「サッポロラーメン」と「博多ラーメン」があります。サッポロラーメンはチェーン店が全国展開したことと、サンヨー食品が 1966 年にインスタントラーメンの「サッポロ一番」を発売し、これが全国展開されたことにより、その名が浸透しました。博多ラーメンも、インスタントラーメンとしては既に「マルタイ棒ラーメン」があったものの、ハウス食品が 1979 年に九州限定で発売した「うまかつちゃん」を全国展開したことによって名前が定着しました。

これに対して「喜多方ラーメン」は、喜多方市の観光事業を出発点にして、1982 年頃からテレビ局を中心としたマスメディアに取り上げられたことによって、名前が首都圏から全国に周知されました。そしてこれ以後、いくつかのマスメディアが番組や記事の素材にすべく、全国にある同様なご当地ラーメンの発掘を始めました。これがご当地ラーメンブームの発端だと考えます。

図表 5 代表的なご当地ラーメン



3.4 和歌山ラーメンの認知状況

このようなご当地ラーメンのブームの中で、和歌山にも特色あるラーメンが存在するはずだと考えるのは当然と言えます。しかし、和歌山のラーメンは、1990 年に発刊された「ぴあ・まんぷく図鑑 '91」において「井出商店」と「〇京」が紹介されていたものの、全国に名前が知られるような存在ではありませんでした。

和歌山ラーメンが注目されたのは、実際には 1995 年頃に東京で「まっち棒」が和歌山ラーメンの店として開店したことに端を発します。したがって、和歌山ラーメンという名称は東京で生まれたと言えます。そしてこの店の「ラーメンと一緒に寿司を食べる」という和歌山ラーメン独

特のスタイルと、後に続く「のりや」（この店自体は和歌山ラーメンとしていませんでしたが、「まっち棒」と味が似ていました）が東京で評判になったことによって、マスメディアの耳目を集め、和歌山ラーメンに注目が集まるようになりました。また「まっち棒」が「井出商店」の味の再現を目標としていたことにより、一般には井出商店の味が和歌山ラーメンの味として認知されるようになりました。

そして1998年の元旦に「井出商店」が「TVチャンピオン」の「あけましてラーメン／決定・日本一うまいラーメン」で優勝したことにより、和歌山ラーメンの認知が東京から全国に広まっていきました。

3.5 インターネットとご当地ラーメン

ご当地ラーメンを支持しているのは地元の人々が中心であり、一部のラーメンフリークと呼ばれる人たちを除けば、なかなかその存在が全国に認知されませんでした。もちろんチェーン店展開やインスタントラーメンの製品化、自治体や地元の製麺業者等のプロモーションによって広告が打たれる場合もありましたが、全国で認知されるプロセスでは、やはりTV局のキー局が集まる東京で認知されるかどうか大きな鍵になります。

一方、在京TVキー局あるいはそれに関連した制作プロダクションの側も、取材対象が明確でなければ、番組制作を開始できません。そこで著名な評論家や情報誌などのつてをたよりに取材対象を絞り込んでいくのですが、そのアプローチでは口コミだけで評判になっているご当地ラーメンを網羅することが難しくなります。

当時流行していたパソコン通信では、電子掲示板（BBS）上でさまざまな情報交換が行われていました。これにより口コミの情報の流量と流速が大幅に向上し、一部のラーメンフリークがこの情報をもとに全国のご当地ラーメンを巡るということを行っていました。しかし、パソコン通信は情報サービス会社ごとに閉じたサービスであり、電子メール等は相互にやり取りできたとしても、全体的な情報の一覧性や検索性の点では使い勝手の悪いものでした。

インターネットの登場によってこれらが相互に接続され、それまで閉じたサービス内に留まっていた情報がインターネット上のホームページや掲示板で共有されるようになりました。ただ、これだけでは情報が四散しただけになりますが、Yahoo! JAPAN (1996年) や Infoseek (1996年)、goo (1997年、本格運用は1999年)、そして Google (1998年) などの検索サービスの登場により、これらを横断した情報検索が可能になりました。

この結果ご当地ラーメンの情報についても、それまで掬い上げられることが少なかった、その地域からの情報が発見されるようになりました。また、それらがその地域の文化的あるいは歴史的な情報と組み合わせられて語られることにより、TV番組制作者から見ても素材として魅力あるものになっていきました。インターネットはTV番組制作者にとっての「ネタの草狩り場」となっていたのです。そして、その中で和歌山ラーメンは「発見」されました。

3.6 新横浜ラーメン博物館

和歌山ラーメンの認知プロセスの中で、最も重要な役割を果たしたのは「新横浜ラーメン博物館」でした。ここは昭和の雰囲気の中で全国のラーメンを味わえるというフードテーマパークであり、各地の著名なラーメン店がここで出店していました。

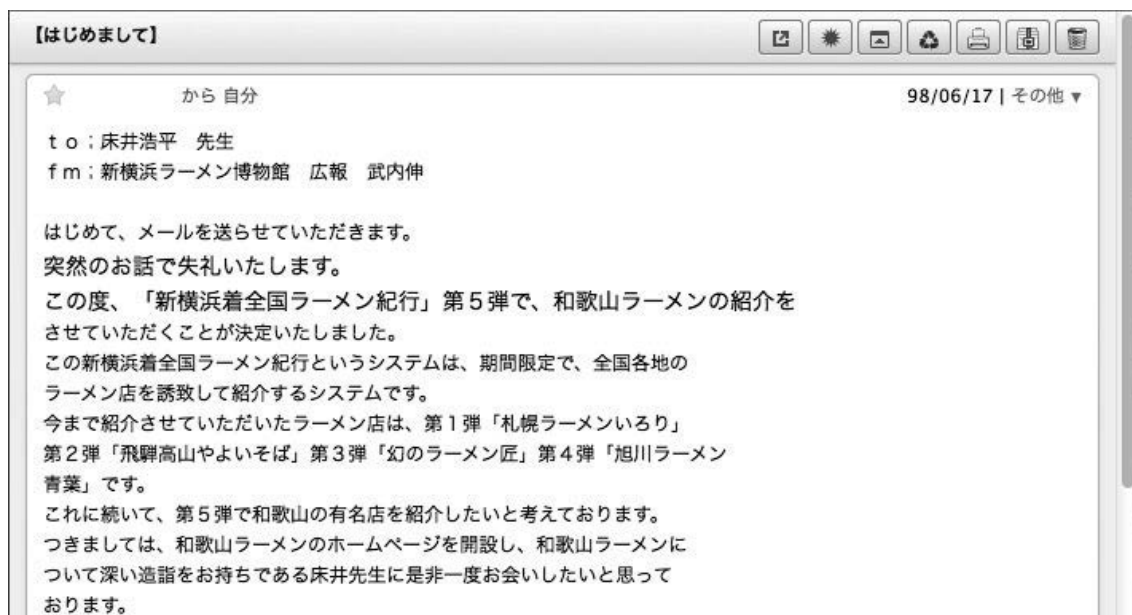
当時ここは、ご当地ラーメンブームを受けて、各地のラーメンを順番に紹介する「新横浜着全国ラーメン紀行」という企画を進めていました。そして「旭川ラーメン」に続いて「徳島ラー

ン」を特集しようと準備しているさなかに、「まっち棒」の評価の高まりや「井出商店」の「TVチャンピオン」での優勝によって東京での和歌山ラーメンの認知度が急上昇したことから、急遽和歌山ラーメンを特集することになりました。

ところが「新横浜ラーメン博物館」では、東京で和歌山ラーメンが話題になっていても、地元の和歌山からはその情報を全然見つけることができませんでした。和歌山ラーメンとはどういうものなのかという情報が、従来の情報源からはほとんど見つからなかったのです。

そこで、折しもインターネットブームの黎明期でしたから、とりあえず検索をしてみることにしました。すると、当時は国内のホームページがまだ多くなかったこともあって、「和歌山のラーメン」の Web ページが結果の上位に現れることになりました。そして、「新横浜ラーメン博物館」の広報担当者からその Web ページの作者にメールを出す、ということになりました。この広報担当者は著名なラーメン評論家でもある武内伸氏でした（図表 6）。

図表 6 武内伸氏からのメール



3.7 和歌山市民も知らなかった和歌山ラーメン

和歌山に和歌山ラーメンの情報が無かった理由は、和歌山ラーメンが東京で作られたものであり、そのことを和歌山市民が知らなかったということに尽きます。和歌山大学の「和歌山のラーメン」の Web ページも、和歌山ラーメンを特集したものではありませんでした。

和歌山ラーメンは、和歌山市民にとってあまりにも日常的な食べ物です。また、これは日々の食の延長であるために家庭ごとにも最良の店が決まっており、他の店との比較をあまりしてきませんでした。実際、和歌山市に取材に来た TV クルールのインタビューにおいて、「和歌山ラーメンはお好きですか？」という問いに対して「和歌山ラーメン？なんやそれ？」と返したり、「どこのラーメンがお好きですか？」という問いに対しても「ここでしか食べへんから他の店のことは知らん」と返したりするのが、当時の和歌山市民の一般的な反応でした。

若い世代では友人同士で食べ歩いたりすることがあるようですが、それでも自分の最良の店こ

そが一番と考えている²ようで、筆者の研究室の学生さんの間でも「なんや、〇〇のラーメンのあの黒いスープは！」「なんやと？それこそ●●みたいなしょっぱいラーメンなんか食べへんわ」といったやり取りが時折起こっていました。

4. 和歌山ラーメンにおけるブランド化

このように当の和歌山市民ですらその存在を知らなかった和歌山ラーメンですから、それを説明しようにも、誰もうまく説明を思いつきません。それがどんな味なのか、どういった特徴があるのか、なぜ和歌山ではそんなにラーメンが食べられているのか、そして、そもそもそれはうまいのか、など、いざ説明しようとするとうからないことが次々と出てきます。

もちろん、それが「井出商店」なら、味はともかくそのスタイルを真似ることは難しくないでしょう。でも、ご当地ラーメンとしての和歌山ラーメンは、「井出商店」だけではありません。和歌山の地域や歴史、文化との関連の上でそれを定義できなければ、ご当地ラーメンとしての話題性を掘り起こすことができません。

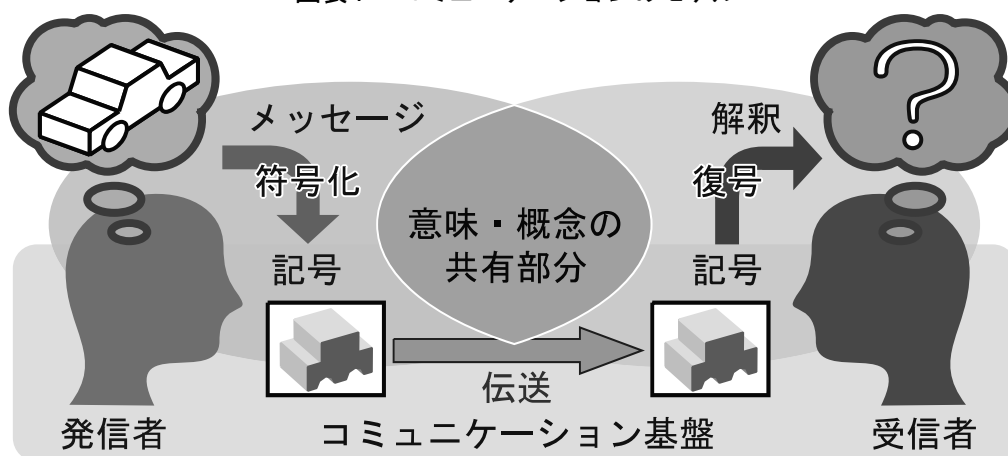
何より、マスメディアやインターネットでは「うまい」というメッセージは伝えられても、味そのものは伝えることができません。味を伝えられないメディアを介して「うまさ」に対する期待感を演出するには、そこに「うまさ」があることの必然性を証明する必要があります。

4.1 コミュニケーションのモデル

情報理論におけるコミュニケーションのモデルでは、情報の発信者がメッセージを符号化し、何らかの記号で符号化したものを受信者に伝達します。受信者は受け取った記号を復号し解釈することによって、発信者と受信者の間で意味・概念の共有が行われます（図表7）。

確実なコミュニケーションを行うためには、この意味・概念の共有部分を最大化する必要があります。これは発信者と受信者が共通のコミュニケーション基盤に立ち、そこでできるだけ多くの記号を共有することによって成し遂げられます。ここでコミュニケーション基盤とは、言語や文化など、記号を定義する背景となる知識のことを言います。

図表7 コミュニケーションのモデル



² これは和歌山市民の気質に由来しているようにも思えます。

4.2 和歌山ラーメンの符号化

コミュニケーションのモデルから導きだされる方針は、「相手の言葉で話す」「受信者自身が持つ情報を使って説明する」ということになります。和歌山ラーメンにおいては、その味を知る人が少ないとしても、「豚骨」「魚介類」「醤油」という記号に対するイメージは共有されていたから、「豚骨ベースの醤油味」あるいは「魚介類ベースの醤油味」という紹介をすることによって、受信者はおぼろげながらイメージをつかむことができました。コミュニケーション基盤が不明確な段階では、冗長な説明を避け、誤解を恐れずに簡単な記号の組み合わせで説明することが効果的であるといえます。

ただ、それだけでは「うまさ」の証明にはなりません。受信者が「うまさ」の確証を得るには、その味が生み出された経緯や背景に納得できる理由が必要になります。これを歴史的・文化的側面から説明することによって、「うまさ」に対する期待感を高めることができます。

もう一つの手法として、「権威付け」も有効です。「有識者」に説明を求めることによって、受信者の得た確信を補強することが可能になります。また科学的根拠を示すことも、同様に有効です（和歌山ラーメンの場合は「グルタミン酸とイノシン酸の相乗効果」など）。

これらはいずれも、発信者と受信者のコミュニケーション基盤を強化することによって、メッセージの伝達を確実なものにしようとするアプローチだと言えます。

4.3 武内伸氏によるプロデュース

「新横浜ラーメン博物館」が和歌山ラーメンを特集することに先立って、同博物館広報（当時）の武内伸氏によって、和歌山ラーメンの詳細な分析が行われました。その結果、和歌山ラーメンは「車庫前系」と「井出系」という二つの系統に分類できることが見いだされました。

和歌山ラーメンの「個々の店の味は違うのに全体としては共通した雰囲気を感じる」といった印象は、この分類により説明することができました。和歌山ラーメンは、一つではなかったのです。地域の食文化として素材や味の傾向は似ているものの、その出自が異なることにより、店ごとに味に明確な個性が生まれていました。

ただ、このように一つのものでないとなると、ご当地ラーメンとしてプロモーションしていく際の説明が難しくなります。下手をすれば外から見たときの個性が定まらず、印象として残りにくいものになってしまう可能性があります。

しかし、武内氏はこの「一つではないこと」を逆手に取りました。つまり、「車庫前系」「井出系」といった分類を行うことにより、和歌山ラーメンの成り立ちに構造を与え、それこそが和歌山ラーメンの個性だとして、和歌山ラーメンという「ブランド」の符号化を行いました。

ここで「車庫前系」「井出系」という名称の選択もよく考えられたものであり、「車庫前」から地域の歴史や都市構造との関連に対する期待を、「井出商店」というラーメン屋らしからぬ名称から、やはり地域の文化的な匂いを引き出すことに成功しました。これによって「うまさ」の根拠となる地域の歴史的・文化的側面からの説明を、物語として展開することが可能になりました。

4.4 和歌山ラーメンのブランディング戦略

前節までの考察をもとに、和歌山ラーメンのブランディング戦略の概要を示します。一つ注意すべきことは、この戦略が武内氏の精力的な活動が端緒にあったとはいえ、全体としては自然発生的に進められたということです。武内氏を始め、Web ページの作成者や大学関係者、地元の情報誌の編集者、県の観光課、地元スーパー、TV 局（番組制作プロダクションのディレクター）

など、さまざまな人が和歌山ラーメンのプロモーションに関わっています。しかしそのそれぞれは、互いに連携すること無く、それでも同じ方向を向いて、各自のポジションで行動しました。

（１）リーディングブランドの確立

まず、和歌山ラーメンをご当地ラーメンと認識してもらうために、そこを代表するブランドが必要になります。「井出商店」は「TV チャンピオン」で優勝することにより、特に東京でその地位を確実なものにしました。その後、ご当地ラーメンとしての和歌山ラーメンに興味が行いたときに、もう一つのリーディングブランドとして「車庫前系」の「〇高」のアピールが行われました。「〇高」は和歌山ラーメンの成立そのものに寄与しており、和歌山ラーメンの歴史的・文化的背景を説明する上で無くてはならない存在でした。

（２）ブランドへの期待を高める「根拠」の提示

次に、和歌山市の伝統的な食文化が、和歌山ラーメンの味に大きく影響していることの説明が行われました。「うまみ」の構成要素として「醤油」「魚介類」「豚骨」を挙げていますが、これらのいずれも和歌山市と深い関連があります。

まず「醤油」ですが、和歌山県の湯浅町は醤油発祥の地として知られており、現在でも醤油の生産が盛んです。和歌山市にも以前は醤油蔵があり、伝聞ながら、このメーカーの醤油は当時の和歌山ラーメンの８割の店で使われていたと言われていました。このように地元で生産された醤油が使われていたということを明らかにすることで、うまさへの期待を高めることができます。

次に「豚骨」ですが、これも和歌山ではかつて養豚が行われていたという情報を得ています。現在でも市内に養豚場があります。和歌山市は「うまみ」の要素としての豚骨とも無縁ではありませんでした。

また「鰹節」も、この発祥は高知県であるという説もありますが、和歌山県の印南町が鰹節発祥の地とする説が有力だと考えています。実際、「〇高」が開業したときに醤油と鰹節、じゃこを使ったというのは、これらが地元産品として入手が容易だったことがあります。もちろん、じゃこ（しらす）も和歌山市の有力な生産品の一つです。

このほか、和歌山ラーメンの特徴的な具として取り上げられた「蒲鉾」も、和歌山市の有力な生産品であり、これらをもとに和歌山ラーメンが和歌山の食文化を丸ごと反映して形作られたものであるということを、「うまさ」に対する根拠としました。

（３）物語の提示

しかし、これらの「根拠」を個別に示すだけでは、人々の印象には残りません。人の記憶に長くとどめるには、これらを紡いで一つの物語として提示することが効果的です。幸いにして「〇高」を起点とする和歌山ラーメンの歴史と、高度成長期の路面電車を中心にした和歌山市のなりたちとの関わり、そして港町としての和歌山市の町並みは、この物語の優れた素材になりました。

和歌山市の食文化から来る和歌山市民の「うまみ」へのこだわりが、和歌山ラーメンの味を形作ったことは言うまでもありません。しかし、目に見える形でその「うまさ」を保証してきたのは、実は和歌山市という町の「思い出」でした。高度成長期に少年時代を過ごした人たちの思い出の中から、和歌山ラーメンを外から説明するためのアウトラインが語られたのです。

また、この和歌山市民の「うまみ」へのこだわりは、現在も和歌山ラーメンの味の維持改良に貢献しています。実は「うまみのスイートスポット」は、発見するのも手間がかかりますが、その維持も容易ではありません。

やはり季節や時間帯によっては、まれにスイートスポットを外す場合があります。しかし、そのことを指摘する客と店との近さや敷居の低さやコミュニケーションの存在、そして店主の職人気質も和歌山ラーメンの大きな特徴の一つです。

私たちは「現象」を納得するために、いつも「物語」を求めます。「説明」に納得できるかどうかは、そこにリーズナブルな「物語」が存在するかどうか鍵になります。そして、その「物語」が魅力的であれば、自分もそれを「体験」したいと考えます。これはTV番組を制作する上で重要な要素であるほか、テーマパークの手法そのものだとも言えます。

(4) ターゲットの明確化

プロモーションの際には、ターゲットを明確にする必要がありますが、和歌山ラーメンのプロモーションにおいては明確なターゲットが想定されていたわけではありません。しかし、このプロセスを後から評価すると、関わった人が実はほとんど「同世代」だったことに気づきます。

「新横浜ラーメン博物館」の広報担当だった武内伸氏、「和歌山のラーメン」のWebページの解説者とそこに情報を寄せた読者、情報誌の編集者、そして取材に来た記者やテレビ局のディレクターも、みな「高度成長期に少年時代を過ごした人」でした。つまり、彼らは他の誰でもなく、自分自身に向けて物語を紡いでいったのです。そして、共通のコミュニケーション基盤に立ち、コミュニケーションに使う「記号」が一致していたからこそ、それぞれが自分の立場で独自に行動したのにも関わらず、全体として同じ方向を向いていたということが起こりました。

そのように捉えれば、和歌山ラーメンのプロモーションのターゲットは、最初から最後まで明確であったと言えると考えています。

5. おわりに

和歌山ラーメンはご当地ラーメンの一つとして定着し、全国に認知されました。しかし、状況は刻々と変化しています。新しいタイプの店の開業に伴い、「車庫前系」「井出系」の分類に対して現状を反映していないという指摘も存在します。

しかし、もしこの分類が無ければ、東京では「井出系」の味が和歌山ラーメンの味として認知されていますから、これ以外が「東京ラーメンに似たどこにでもあるラーメン」に分類されかねません。この認識は和歌山ラーメンの実態を反映していないばかりか、「井出系」が「井出商店」のラーメンになってしまい、和歌山市と関連づける根拠までも希薄になってしまいます。「車庫前系」というカテゴリーの明示は、やはり和歌山ラーメンの定義にする際に不可欠なものです。

そして、このような構造が和歌山市にあるということをアピールすることが、和歌山市に来て和歌山ラーメンを「体験する」ということの動機となります。単に「うまい」というメッセージを発信するだけでは、その味を再現すればいいということになってしまいます。和歌山ラーメンにおいては、和歌山に来てラーメンを食べるという「体験」が重要なのです。何かが体験できそうだという期待感を演出するために、物語と、背景となる構造が必要です。新しいものが生まれたなら、それを現在の構造の中に組み込んで、それに対する「根拠」を用意すべきです。

最後に、新横浜ラーメン博物館に招いたのは「井出商店」ですが、武内伸氏は「井出商店」だけを取り上げることをしませんでした。「車庫前系」と「井出系」という分類を行い、「車庫前系」の歴史的な背景を掘り起こすことで、和歌山市で中華そばを食べるという「体験」そのものに価値を与えました。これは武内伸氏の和歌山市に対する「プレゼント」だと、私は思っています。

多度津鍋ホルうどん・88

内海 武彦（四国B級ご当地グルメ連携協議会 議長）

地域経済は疲弊してしまった。なんとか元気にしたいが、政治をあてには出来ないし、自らの力でやるしかない。今流行りのB級グルメでいこうと仲間（ライオンズクラブ）と話しあった。遊び心で「多度津鍋ホルうどん」をPR、現在ブレイク前の踊り場でのたたら足。しかし、「四国はひとつ、皆で盛り上げよう」と、組織された四国B級ご当地グルメ連携協議会（四B連）は連携、発掘、発信の当初の目標をクリアー。更なる発展が期待できそう。

1. はじめに

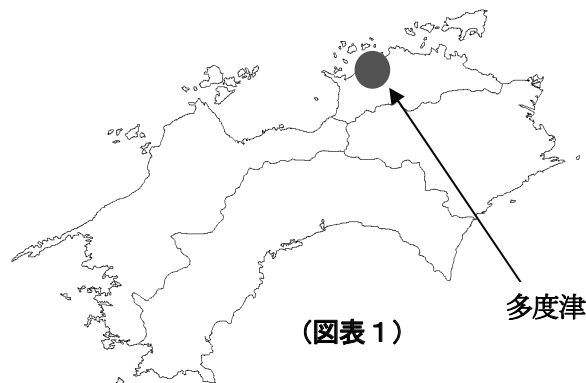
2009年、日本は、超高齢化社会それに伴う年金・医療・福祉の構造的欠陥による政府・地方自治体の財政危機、そして人心の不安、内需の縮小・デフレスパイラル、経済のグローバル化による異常な円高などにより、かつて経験したことがない状況と直面している。この不況、政治の未熟さとがあいまって、地方・田舎程酷いものとなっている。

この頃、我々多度津ライオンズクラブの有志は、なんとか多度津を元気にしたい、活性化を図りたい、その為に何をすべきか、何ができるか、話し合った。そこで出た結論は（よし！今流行りのB級グルメにあやかろう）ということになった。それから色々と視察に行ったり、愛Bリーグの渡辺会長はじめ多くの方々のアドバイスを頂いたりした。そんな中で示唆に富み印象に残った言葉がいくつかあった。列举してみると、1）いくら町おこしを叫んでも地域住民がその気にならなければ成功しない。2）売りだそうとする物にストーリー性を持たせる。3）地元の名物・産物にこだわらない。4）遊び心で活動すること等であった。

仲間と協議の結果、B級グルメで町おこしをしようということになったのである。

ここで多度津町について若干の説明をしておく。というのも、歴史・風土が住む人たちの性格や行動パターンに大きな影響を与えているからである。

多度津は古くから栄えていたところであるが、その近代史は元禄年間に丸亀京極藩の分家として一万石を与えられて始まり、その約30年後、陣屋（武家屋敷）・港を築き、この築港により北前船や金比羅船の寄港地として栄えた。そして、廻船問屋をはじめ豪商が誕生したのである（多度津七福神）。この豪商達が多度津の発展を牽引し、明治になっては彼らの力で鉄道、銀行、電力事業などが起こされ、多度津は四国における近代産業発祥の地となった。しかしながら、その後は徐々に地盤沈下していき、起死回生を図らんと1960年代後半、沖合を埋め立て工業団地の誘致を行ったが、今や中心街はシャッター街と空き地・駐車場が目立ち、通りを歩く人も少ない。現在、人口2万3千人、



（図表1）

高齢化率 26.4%、(平均年齢 47 歳) 製造業出荷額 140 億円、商業販売額 40 億円、完全失業率 7%、町外よりの通勤者 3 千人、町外からの訪問者年間 10 万人(推定)が現状である。そして、前町長は五期目を終え、ようやく新しい町長と交代した。(図表 1、図表 2 に位置関係を示す)

2. 多度津鍋ホルうどん普及委員会と四国B級ご当地グルメ連携協議会(四B連)の歩み

2009 年 奥山氏(『麺の世界』編集長)、武林氏(うどん学会副会長)らと「B 級グルメによる四国の町おこし」について熱く語り合った。

2009 年 9 月 多度津の知名度アップを図らんと、うどん

学会と共に開かれた上五島町での「五島うどんフェスタ」に讃岐うどんを出店した(800 食)。結果はまずまずだったが A 級というか既に名の知れた讃岐うどんの名前の中に多度津が埋没してしまった印象であった。やっぱり多度津独自の B 級グルメを持たなければいけないと考えた。そして仲間と協議の結果「鍋ホルうどん」でいこうということになった。

とりあえず町内のイベントで販売してみようと 10 月にあった多度津の秋祭りに出店したところ、意外と評判が良く 150 食があつという間に完売したのである。この時、調理の仕方、料理の出し方等の段取りに考えさせられる事が多かった。

2009 年 10 月 愛Bリーグ渡邊会長、俵事務局長とお会いし、丸亀名物・「骨付き鶏」を紹介披露したり、B 級グルメの提供の仕方など、色々お知恵を拝借した。

2010 年 3 月 津山 B 級グルメフェスタを視察したが、経済効果の大きさに驚くと共に多度津でも、行政、商工会議所、観光協会との協力・情報の共有など、やるべきことが多いことを認識した。

2010 年 4 月 奥山氏、四国に移住してくる。奥山氏はその学識・能力・人脈などに卓越したものをもち、わたしが尊敬している方である。ここから奥山氏を中心に武林さん、多度津 LC 会長の新田さん、須崎鍋焼きラーメンの松田さん、今治焼豚玉子飯の田中さん等とともに「四国は一つ、皆で四国を盛り上げよう」と関係グループに B 級グルメ連携協議会の発足の呼びかけを始めたのである。そして、ライオンズクラブ内で結成された多度津鍋ホルうどん普及委員会は色んな人のアドバイスで「物語性たっぷりの」鍋ホルうどん由来書を作った。(図表 3)



(図表 2)

(図表3) 鍋ホルうどん由来書

多度津は四国の鉄道発祥の地である。多度津港と金刀比羅を結んだ鉄道が興りである。そのため今でも多度津港の近くに、旧国鉄時代の面影がのこる多度津工場（現在JR四国工場）がある。地元の人達にコーキブ（工機部）と呼ばれて親しまれてきた。同じ敷地内にあったブッシブ（物資部）は、今で言うところのスーパーマーケットであった。戦後の復興期には、千数百人の職員が働いていた。（現在は百人強）

夕方5時になると一斉にコーキブの門から労働者が列をなして出てくるのである。これを見ていたある肉屋のおやじは考えた。これで儲けるには？当時、一般庶民は肉なんて、めったに口にできなかった。また、モツ（内臓）を食べる習慣もなかった。ところが、屠場では従業員が日常的にこれを食していたのである。おやじさんもこれを食べ、美味なることをしったのである。「ようし、この放るもん（ホルモン）と酒でひと儲けを」。さっそく工場と駅のあいだに店を持ち、コーキブの労働者相手に商売をはじめたのである。

ブッシブで調味料を仕入れて、ホルモンの調理法と味に工夫を重ね、他では食べられない「鍋ホルモン」が評判になり、店を繁盛に導いたのである。

「鍋ホルうどん」は仕上げにうどんを入れたもので、いわば裏メニューであった。ほとんどの客がメに食べて、満足して帰っていったそうである。しかし栄枯盛衰とはよく言ったもので、国鉄の合理化、民営化などで徐々に職員も減り、このメニューも地元の人から忘れられてきていた。

それを復活させたのが、肉屋の二代目である。今では三代目に引き継がれ、ひそかな多度津の名物になっている。

2010年8月29日「四国B級グルメ連携協議会」発足。参加したご当地グルメは八幡浜チヤンポン、新居浜太鼓焼、今治焼豚玉子飯、今治ラーメン、須崎鍋焼きラーメン、多度津鍋ホルうどん、三津浜焼き、松山ジャコバーガー、出席者は28名であった。この会議の中で、四国のB級グルメで町おこしをしようと考えているものが結束し連携、そしてご当地グルメの発掘そしてそれらの情報の発信することを確認した。このことは当日、翌日の地方紙、全ての全国紙に取り上げられた。（図表4）



(図表4)

2010年10月 多度津町の商工会議所、観光協会、町産業課の人達と話し合いの場を持った。しかし、実りある話し合いとはならなかった。この時点で「鍋ホルうどん」を提供できる店が3店となる。

2010年11月13～14日 須崎市「来夢来度フェア」に初めて県外で鍋ホルうどんを出店。知名度の無さを嘆きながらも、お客の呼び込み方、テントの飾り付けの仕方、旗の立て方など多くのことを学んだ。

2010年12月11～12日 愛媛県東温市で「四国B級ご当地グルメフェスタ」を四B連が共催。2万人の来場者があり盛況であった。この頃より地方自治体の関係者が四B連の活動を認識してくれたような印象がある。

2011年1月21日 四B連主催で愛媛県八幡浜市に於いてシンポジウム「B級ご当地グルメで元気になろう」南予会議が開かれた。自治体、町おこし団体、道の駅など観光関連業の方々、地域おこし商品の開発をしている高校生グループなど124名の参加をみた。

2011年4月4日 四B連主催「イノシシ肉活用研究会」が開かれる。これは害獣であるイノシシを捕らえても解体し埋めるだけであったが、これを活用するためには調理に通じた人達と連携し、イノシシ肉の美味しい料理法を創造する必要がある。この研究会で提案された料理はイノシシハヤシライス、しし肉ベーコンパスタ、石鎚山賊焼きと、ラットリア・ビオラなどがあった。

2011年4月 ライオンズクラブ内にあった「多度津鍋ホル普及委員会」を拡大し、一般の人達も勧誘しメンバーになって頂き、規約なども整備した。(会費5,000円、会員30名)

2011年5月 四B連広報機関紙「BQ」創刊

2011年5月14～15日 国営讃岐まんのう公園（香川県）と四B連との共催で「まんのうB級グルメフェスタ」を開いた。参加団体38、来場者数2万人と成功裡に終わった(図表5、図表6)が、アクセス、駐車場の問題、出店審査をどうするかなどの解決すべき問題も残した。多度津鍋ホルうどんの提供出来る店が5店となる。



(図表5)



(図表6) 広いまんのう公園でのイベント風景

2011年6月5日「えひめのB級グルメ in 西条」開かれる。

8月6日 多度津夏祭り

8月28日 阿波池田JCワクワクフェスタ

8月31日 四B連広報誌「BQ」第2号発刊

9月7日 新居浜シンポ

9月11日 伊予の国[味の郷]フェスタ

本年11月18日 高知県香美市物部町べふ峡温泉において四B連年度大会を行う予定。

3. 現状と今後の課題

多度津鍋ホルうどんと関わり約2年となるが、幸運が重なり地元TV局、新聞はもとより一部全国紙までもに取り上げられ、知名度は確かに上がったのは事実である。しかしながら、提供できるお店はまだ5店に過ぎない。これでは経済効果を論じるどころまで道は遠い。聞こえてくるのは（多度津へ行ったがどこで食べられるんだい）という声ばかりである。

何故だろう。我々の力が足りないのは勿論であるが、主たる原因は多度津の持つ歴史・風土にあると考えている。香川県は貯蓄率が日本一である。香川の中でも多度津は一、二を争っていると考えている。金持ち喧嘩せずとは上手くいったものである。少なくとも飲食業に関しては、余計なことをせず子孫に美田を残そうと考えているとしか考えられない。というのも多度津から応募は無いものの、隣の丸亀市・三豊市からは引き合いがあるのだから。しかし、この問題は地道に努力し、地域住民をその気にさせて早く踊り場より抜け出すしかないと考えている。

四B連に関しては、当初より謳った目的どおり（会員はボランティア精神を持ってB級グルメで「まちおこし」を目指し、会員間の情報交換、相互支援（連携）をし、隠れた四国のB級グルメを発掘する、そしてその情報を発信する等）の活動ができたと思っている。そして、多くの新しい、ご当地グルメで「まちおこし」しようとする素晴らしい仲間を得ることができた。（図表7）だが、「まちおこし」即ち地域活性化を行うためには「ご当地」の文化であるグルメをPRし、交

流人口を増やし、経済効果に期待することである。そこには必ず金銭（かね）が付いて回る。しかしながら、我々は見え透いた金もうけ主義は必ず人々の反感を買うとの認識の下、金銭を目的としないボランティアでやってきたが、金銭を目的とするいわゆる“商売人”と同じ土俵に立つのは悪なのだろうか、とすれば、これを排除しなければならない。しかし、さすれば必ず経済効果が縮小するのは目に見えている。ボランティアでやっているからこそ、マスコミも取り上げてくれたのも事実である。

非常に悩ましい問題である。

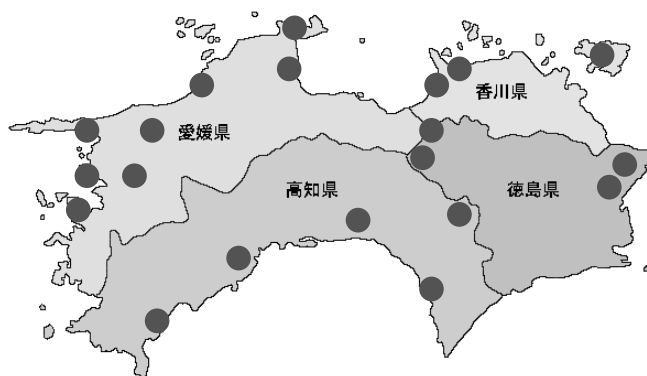
四国には平家の落ち武者伝説が伝えられている辺境であった地域が多くある。そこには特色ある文化が残されており、当然食文化においても然りである。例を挙げれば祖谷のでこまわし、那賀奥のあめごとひえのにぎりずし、四万十のツガニうどん、室戸のこけらずし、大洲のがにつ料理などである。

まだまだ発掘のし甲斐がある。

そのままでは受け入れられないかもしれないが、工夫をし、世に出したいものである。それによって四B連の横のネットワークはより強固なものになると思っている。現在四国各地に多くの仲間を得た。これを横糸とすると、もう一つの方向性は縦糸をどう作っていくかである。今模索しているのは、JR四国、NEXCO西日本との連携である。この連携が上手くいくと、縦糸・横糸のしっかりした良い生地が出来上がる。さすれば四国からの発信力が一層強くなる。そうすると田舎を訪れる人が増えて来ると信じている。

一人の力は弱いものである。

私達は連携により多くの実績を挙げることが出来たと考えている。



(図表 7) 会員のご当地

徳島のそば文化

植田 和美（四国大学短期大学部）

渡邊 幾子（四国大学短期大学部）

1. 緒言

植物としてのソバの日本への伝播には諸説あるが、対馬を入り口として九州から日本列島を北上したというのが有力説の一つであり、栽培が始められた時期についての定説はないが5千年以上前の縄文時代には渡来していたことが認められている。さらに、製粉した粉を使っためん状の「そば切り」が誕生するのは、粒食よりも遅く15世紀になってからであり、一般的に普及するのは江戸時代中期とされる^{1)、2)}。

四国はうどん文化圏として有名な地域であるが、唯一「祖谷そば」というそば（そば切り）文化がある¹⁾。「祖谷そば」の祖谷とは、徳島県の祖谷地方を指すが、1185年に屋島の源平合戦に敗れた平家一門は、剣山近くの奥深い谷に隠れ入ったと伝えられており、それが現在の徳島県三好市東祖谷である。日本三大秘境の一つに数えられる祖谷地方は、祖谷溪と四国山脈の霊峰剣山がそびえる自然豊かな地域であり、祖谷のかずら橋や大歩危峡遊覧船など観光も盛んであるが、大自然に育まれた素朴な食文化が伝承されている地域でもある。祖谷地方は、水はけのよい急な斜面が多く、昼夜の気温差が大きいことから、良質なソバの産地として有名である。平家の落人が京都からソバの種を持ち込み、この地でソバを作り常食したのが祖谷のそば食の始まりと言われている²⁾。

10月初旬頃、祖谷地方の急斜面の畑では、白やピンク色のソバの花が満開となる。そのソバを使った祖谷地方の郷土料理には、「そば米雑炊」、「そば米汁」、「そばがき」、「そば団子」、「祖谷そば」などがある¹⁾。そば米はソバ食の最も原始的な形態で、玄ソバの殻をとった状態のものであるが、最近ではソバを粒食する地域は全国でも少なく山形県のむきそばや祖谷のそば米など数えるほどしか見られない³⁾。また、「祖谷そば」は、そば粉を使ったそば切り（めん）であるが、「祖谷そば」の明確な定義は見当たらない。しかし、その特徴として、ソバの香り豊かな太めのめんであり、つなぎがほとんど入らないため切れやすいことが挙げられる。つゆは、じゃこ（煮干し）のだしに薄めのしょうゆ味、薬味にはねぎを使い、かけそば、ざるそばとして食べるのが一般的な食べ方である⁴⁾。

そば粉だけでそば（そば切り）をつくることも不可能ではないが、そば粉は小麦粉と異なり水を加えて捏ねてもグルテンを形成しないのでめんとなりにくい。そのため、つなぎとして小麦粉を配合するケースが多い。小麦粉を加えた場合と加えない場合で、めんの製造原理は異なり、小麦粉を加えた場合は小麦たんぱく質のグリアジンとグルテニンから形成されるグルテンを利用してめんとされる。しかし、小麦粉を加えない場合はそば粉に含まれるデンプンが加熱によって糊化することを利用してめんとされる。

近年、のど越しの良い細く長いそばが観光客に好まれることから、祖谷地方の店舗においてもつなぎの入った「祖谷そば」が提供されていたり、かけそばやざるそば以外にもバリエーションが豊富になっている⁴⁾。平成21年の徳島県における日本そば（生めん、ゆでめん、干しそば）の生産量は198トン⁵⁾と都道府県別の生産量から見ても少なく全国で32位である。さらに、祖谷のソバ栽培は、過疎化、高齢化により担い手が不足しており、栽培の中心は高齢女性である。急

斜面での栽培であるため機械化による栽培拡大も難しい。そのため、祖谷の在来ソバは、平成 18 年度で 31 トン⁴⁾と生産量が少なく、ソバの評価は高いが生産が追いつかず入手困難とされる。しかし、体験型観光がブームとされる中で、「そば作りのオーナー制度」や「祖谷の手打ちそば作り体験」などが展開されており、今後の地域活性のためには重要な位置づけと期待されている⁴⁾。

本研究では、市販「祖谷そば」を試料として、ゆでめんの状態での性状および物性測定を行うことにより、「祖谷そば」の現状を考察した。

2. 方法

2.1 試料

市販「祖谷そば」を試料としたが、徳島市、阿波市、板野郡内のスーパーマーケット、同地域および三好市の特産品販売所などで販売されている「祖谷」という文字あるいは祖谷地方を表す文字が表示されているものと限定して購入した。ゆでそば 4 種（試料①から④）、生そば 5 種（半生そばを含む試料⑤から⑨）、干しそば 2 種（試料⑩と⑪）の合計 11 試料である。

2.2 実験方法

(1) ゆでめんの調製

ゆでそば以外のめんは、各試料の表示に従ってゆで時間を決定し、めん 50g を 15 倍のゆで湯を用いてゆでた。ゆであがった後に、流水で冷却し 10 回水切りしたものを試料とした。性状および物性の測定には、調製したゆでめんを用いた。

(2) ゆでめんの性状

1) 太さ

ゆでめんの縦幅(短径)・横幅(長径)の測定を行った。横幅は、デジマチックキャリパ(Mitutoyo Corporation)を用いて測定し、物性測定時に用いるクリープメーターの厚さ計の値を縦幅とした。10 回測定し平均値を算出した。

2) 水分含量

加熱乾燥式水分計(株式会社エー・アンド・デイ)を用いてゆでめんの水分含量を 2 回測定して、平均値を算出した。

3) 色

色彩色差計(ミノルタカメラ株式会社 CR-200)を用いてゆでめんの色を測定し、L*値、a*値、b*値表色系で表わした。5 回の測定から平均値を求めた。

(3) ゆでめんの物性

クリープメーター(株式会社山電レオナー RE2-3305)を用いて、ゆでめんの破断強度試験を行った。長さ約 3cm のめん線を用い、1 試料につき 10 回測定し平均値を算出した。

くさび型プランジャーを使用し、測定速度 1.0 mm/sec、ロードセル 2kgf、測定歪率 100% の条件で測定を行った。

なお、ゆでめんの硬さは水分の影響を受けるため同一水分で測定する方法もあるが、本実験では表示に従って調製し、調製直後のゆでめんを測定に用いた。

(4)「祖谷そば」の表示

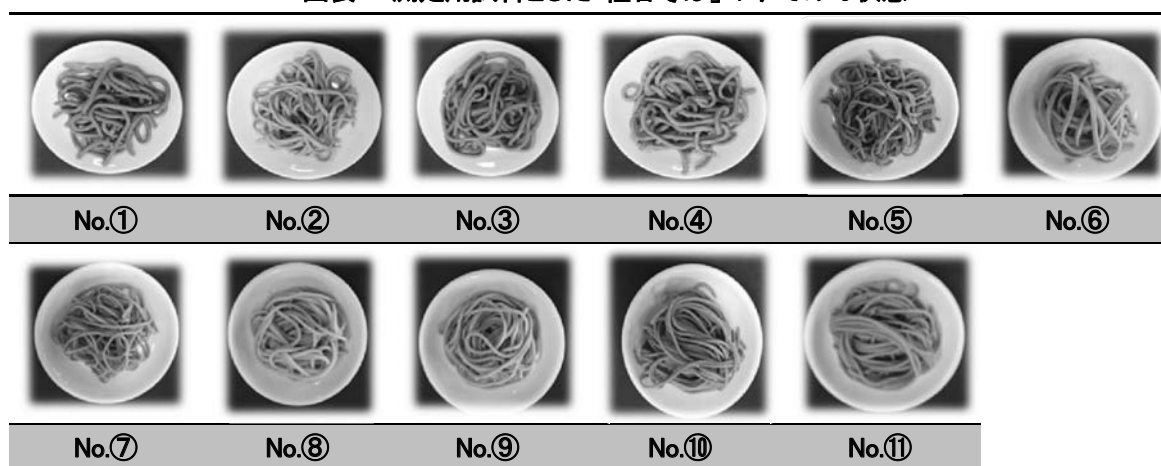
各試料の容器・包装に示されている食品表示(名称、原材料など)を比較した。

3. 結果および考察

3.1 ゆでめんの性状

図表1は調製したゆでめんの写真であるが、これらを測定用試料として用いた。また、図表2にゆでめんのゆで時間およびゆでによる重量変化を示した。ゆで時間は各試料の表示により決定したが、一般に干しめんは生めんよりゆで時間は長くなるとされるが、今回の実験では半生そばにおいて7分30秒と著しくゆで時間の長いものが見られた。ゆで時間が長い理由としては、めんの太さや材料の配合が関係していると思われる。

図表1 測定用試料とした「祖谷そば」のゆでめん状態



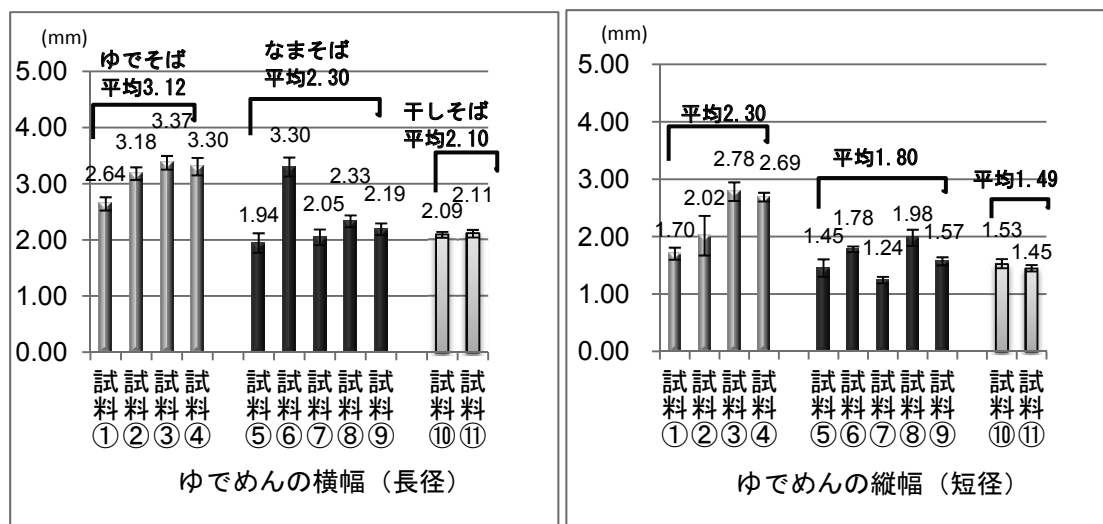
図表2 ゆで時間と重量変化

試料番号	めんの種類	ゆで時間	重量変化
①	ゆでそば	—	—
②	ゆでそば	—	—
③	ゆでそば	—	—
④	ゆでそば	—	—
⑤	生そば	2分30秒	1.80倍
⑥	半生そば	7分30秒	1.92倍
⑦	半生そば	2分	1.72倍
⑧	半生そば	5分	2.42倍
⑨	半生そば	5分	2.30倍
⑩	干しそば	5分30秒	1.84倍
⑪	干しそば	5分	2.18倍

1) 太さ

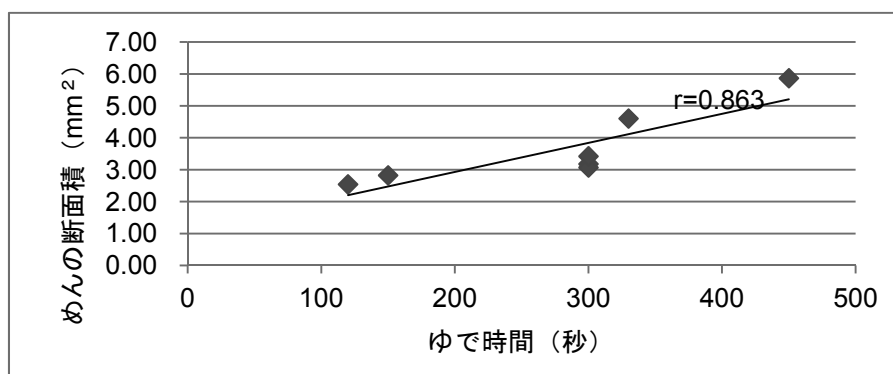
調製したゆでめんの太さを図表3に示した。ゆでめんの太さを比較してみると、試料による差が見られるものの試料①から④のゆでそばが横幅平均3.12mm、縦幅平均2.30mmと、生そばや干しそばに比べ相対的に太いめんであった。また、試料⑥の生めんは、横幅（長径）が縦幅（短径）の約1.9倍あり、他の試料に比べると平らなめんという特徴が見られた。

図表3 ゆでめんの太さ



試料⑤から⑪については、ゆでめんの太さの値を用いて断面積（縦幅×横幅）を算出し、ゆで時間との関係を検討した。うどんにおいては、グルテン量が多くなるとゆで時間が長くなり、加塩量が多いほどゆで時間が短くなる。さらに、一定の水分状態になるまでのゆで時間はめんの断面積に比例する^{3)、6)、8)}とされるが、そばにおいても、図表4のように断面積（ゆでめん）とゆで時間との間に正の相関（相関係数 $r=0.863$ ）が見られた。

図表4 ゆでめんの断面積とゆで時間の関係

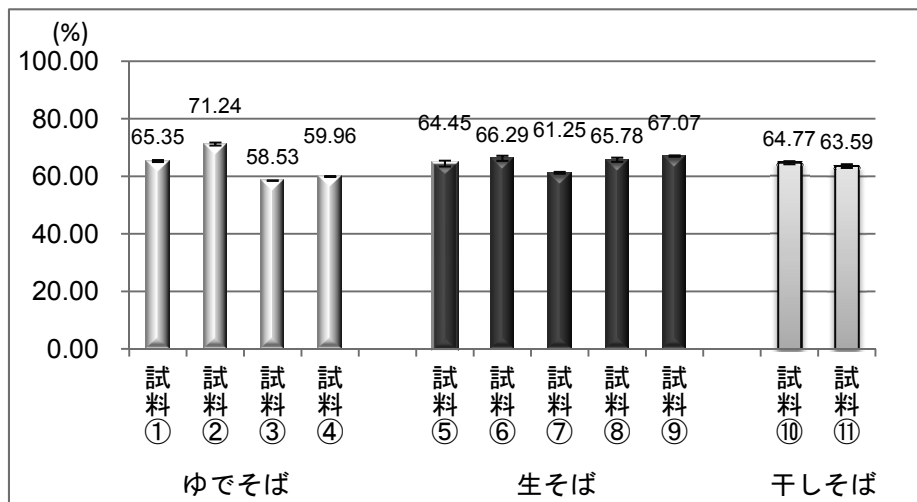


2) 水分含量

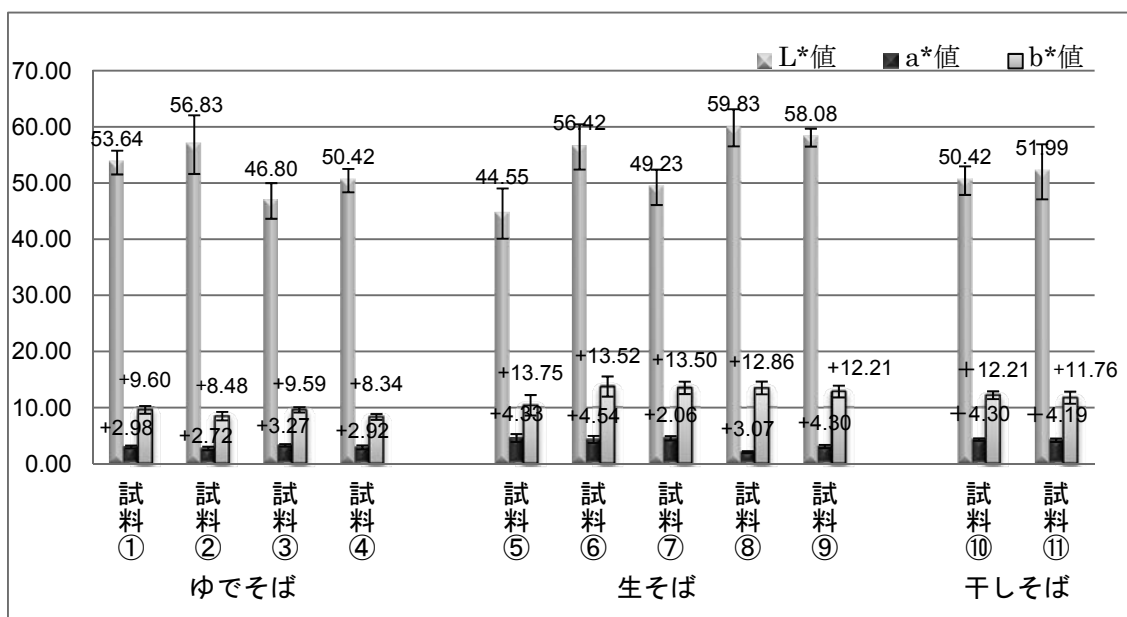
試料に明記されていたゆで湯量とゆで時間により調製したゆでめんの水分含量を図表5に示した。試料により多少の差が見られたものの有意な差は見られなかった。11種の試料の平均値は、

64.21%となった。筆者らは、讃岐半生うどんと水沢半生うどんを試料とし、ゆでめんの水分含量を報告⁷⁾しているが、ゆでめんの水分含量は近似していた。

図表5 ゆでめんの水分含量



図表6 ゆでめんの色



3) 色

ゆでめんの色を図表6に示した。試料によるばらつきが見られたが、全試料の平均を算出すると、L*値は 52.56 ± 3.33 、a*値は $+3.54 \pm 0.35$ 、b*値は $+11.28 \pm 1.01$ となった。明度を表すL*値は値が大きくなるほど明るく白っぽいことを示しているが、試料による差が最も大きかった。また、a*値およびb*値は、それぞれ赤味と黄色味を表しており、値が大きくなるほどその傾向が強くなる。これらの値は、原料であるそば粉や小麦粉自体の質や配合される割合によって異なると考えられる。本来の「祖谷そば」の特徴は、つなぎである小麦粉がほとんど入らないこ

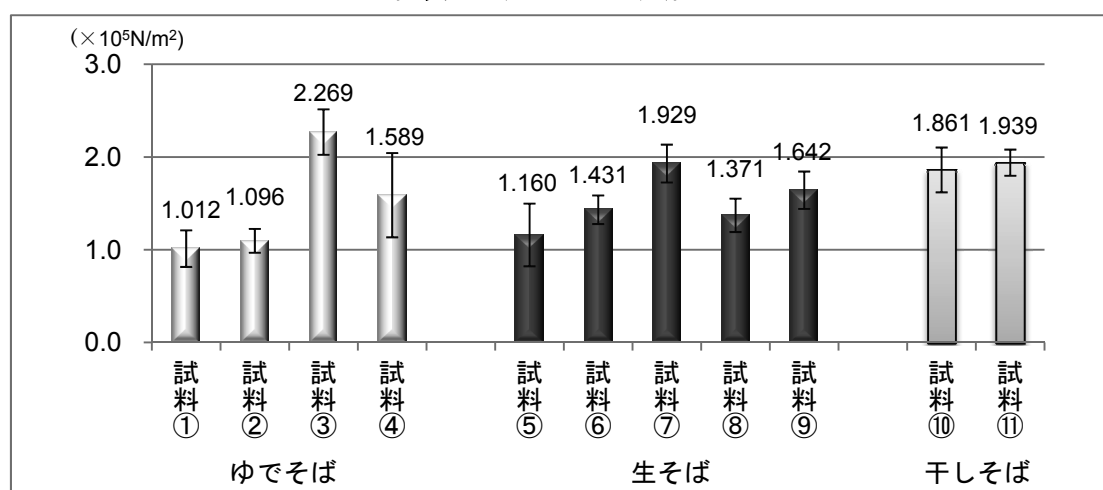
とであるが、本実験で使用したすべての試料においてそば粉と小麦粉の両方が使用されていた。玄そばの胚乳部以外が入ると、そば（そば切り）の色が黒くなるとされているが、ゆでめんの色の測定からは、そば粉より小麦粉の使用量が多いものにおいて、 L^* 値（明度）が低いもの（黒っぽいもの）が見られた。「祖谷そば」の特徴を出すために、使用するそば粉や小麦粉のグレードを調整しているのではないかと考える。

3.2 ゆでめんの物性

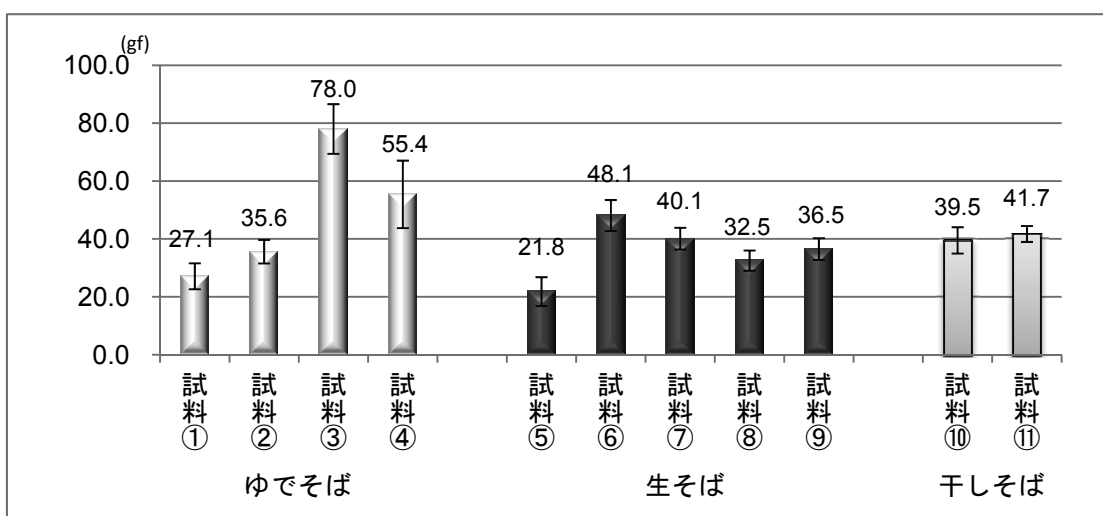
ゆでめんを用いくさび型プランジヤーによる破断強度試験を行い、それぞれの試料の平均値と標準偏差を示したものが図表7および8である。

図表7は破断応力、図表8は破断荷重を示したものであるが、いずれの値も試料によるばらつきが見られた。めんの太さや形状が破断強度に大きく関係するとされるが、特に試料①から④のゆでそばにおける格差が大きかった。破断荷重から、1本のめん線をせん断するためには、試料③が78.0gf、試料④55.4gf、試料⑥48.1gfの順で大きな力を必要とした。また、試料による差が少なく比較的高い値を示したのが干しそば2種であった。

図表7 ゆでめんの破断応力



図表8 ゆでめんの破断荷重



図表9「祖谷そば」の表示

試料番号	名称(品名)	めんの種類	原材料名	内容量	保存方法	製造者住所	備 考
①	祖谷ざるそば	ゆでめん	小麦粉、そば粉、食塩、pH調整剤	180g	要冷蔵 (10℃以下)	徳島県阿波市	
②	祖谷のそば	ゆでめん	そば粉、小麦粉、食塩、全卵粉、小麦たん白、乳化剤	150g	冷蔵庫 (10℃以下)	徳島県徳島市	公正マーク
③	祖谷そば	ゆでめん	小麦粉、そば粉、山芋粉末、食塩、pH調整剤	150g	要冷蔵 (10℃以下)	徳島県阿波市	栄養成分表示
④	祖谷そば	ゆでめん	小麦粉、そば粉、山芋粉末、食塩、pH調整剤	150g	要冷蔵 (10℃以下)	徳島県三好市西祖谷山村	そば粉五割
⑤	なまそば	生めん	めん／そば粉、小麦粉、やまいも粉、活性グルテン、食塩、酒精(アルコール)、デキストリン、増粘多糖類、酸味料、打ち粉(澱粉、加工澱粉)	220g	冷蔵庫 (10℃以下)で保存	徳島県徳島市	ざる用めんつゆ付五割そば
⑥	半生そば	半生めん	めん(小麦粉、そば粉、食塩、pH調整剤、加工澱粉)	130g×3	直射日光・高温多湿を避けて保存	徳島県三好市西祖谷山村	だし付
⑦	そば	半生めん	小麦粉、そば粉、食塩、酒精、pH調整剤、植物油、保存料(プロピレングリコール)	120g×2	冷暗所、常温	徳島県三好市東祖谷	つゆ付
⑧	生そば	(半)生めん	そば粉、小麦粉、食塩、酒精、保存料(プロピレングリコール)	340g	直射日光を避け冷暗所に保存	徳島県三好市東祖谷	つゆ付祖谷で収穫、東祖谷で製造
⑨	そば	半生めん	めん(そば粉、小麦粉、食塩、小麦たん白)	180g	直射日光及び高温多湿を避けて常温で保存	徳島県美馬郡	つゆ付
⑩	干しそば	干しめん	小麦粉、そば粉、食塩	200g	直射日光を避け、湿度の低い所で常温で保存	香川県高松市	栄養成分表示
⑪	そば	(干し)めん	小麦粉、そば粉、食塩、山芋粉、小麦たんぱく	300g	直射日光及び湿気を避けて保存	徳島県板野郡	栄養成分表示

3.3 「祖谷そば」の表示

市販「祖谷そば」の表示を、図表9に示した。めんの種類以外の項目は実際の表示の通りで記載している。めんの種類の記載の中で、生めんについては生めんと半生めんの区別が明確でなかったため、保存方法が冷蔵となっていないものは半生めんと判断した。また、試料⑩には干しめんの記載はなかったが、めんの乾燥状態から干しめんと判断した。

めんの主原材料として、そば粉と小麦粉の両方がすべての試料において使用されていた。原材料名の表示順序から、そば粉を1番目に記載していた試料が11試料中4試料あった。厳密な配合割合は分からないが、この4試料は小麦粉よりそば粉の使用量が多いと考えられた。さらに、そば粉の使用量が多いこの4試料の中で、3試料が小麦粉以外に小麦たんぱくあるいは活性グルテンを使用していた。小麦粉の使用量がそば粉より少ないことを小麦たんぱくや活性グルテンで補

いグルテンの形成を促進していると推察された。そして、小麦粉を使用しているのでめんとなりやすいと思われるが、つなぎとなる全卵粉ややまいも粉が使用されている試料が5種見られた。「祖谷そば」本来のつなぎをほとんど使用しないという特徴は市販めんには見られなかった。

また、干しめんでは加塩により乾燥速度が遅くなり、乾燥による亀裂防止に食塩が有効であり、生そばと干しそばの最も大きな違いは、干しそばにおいては食塩が使用されることである^{6)、8)}。しかし、今回の試料では生そば、ゆでそばも含めすべての試料において食塩が使用されていた。原材料に小麦粉を使用していることから、グルテンの形成を促進する目的であると推察された。

「祖谷そば」の定義が明確でないことから祖谷で製造されたとは限らず、製造者の住所も様々であった。三好市西祖谷山村と三好市東祖谷で製造されたものを合せると4試料、残り7試料の中には香川県で製造された干しそばも含まれていた。

4. まとめ

(1) 市販「祖谷そば」のめんの主原材料として、そば粉と小麦粉の両方が使用されていた。表示から厳密な割合はわからないが、小麦粉の使用量がそば粉使用量より多いものが11試料のうち7試料あった。また、そば粉を多く使用している4試料では、そのうちの3試料が小麦粉以外に小麦たんぱくあるいは活性グルテンを使用しており、「祖谷そば」本来のつなぎをほとんど使用しないという特徴は見られなかった。

(2) 玄そばの胚乳部以外が入ると、そば（そば切り）の色が黒くなるとされているが、ゆでめんの色の測定からは、そば粉より小麦粉の使用量が多いものにおいて、L*値（明度）が低いもの（黒いもの）が見られた。「祖谷そば」の特徴を出すために、使用するそば粉や小麦粉のグレードを調整しているのではないかと考える。

(3) めんの太さや形状が破断強度に大きく関係するとされるが、ゆでめんの破断強度試験の結果から、4種のゆでそばは他のめんに比べると相対的に太いめんであったが、破断応力および破断荷重には試料による差が見られた。試料による差が少なく比較的高い値を示したのが干しそば2種であった。

(4) 「祖谷」の文字あるいは祖谷を表す文字が表記されている市販めんを用いて実験を行ったが、太めで切れやすいという「祖谷そば」本来の特徴は見られなかった。

そばをおいしく食べるためには3タテ（挽きたて、打ちたて、ゆでたて）が大切と言われるが、香り豊かでプツプツ切れる素朴な「祖谷そば」の特徴は市販めんでは得られないと思われる。

5. 参考文献

- 1) 太野祺郎、2010、蕎麦手帳、東京書籍 p10-17、p191-192
- 2) 奥村彪生、2009、日本めん食文化の一三〇〇年、農村漁村文化協会、p 394-517
- 3) (社)日本麺類業団体連合会、2003、そば・うどん百味百弟 柴田書店、p38-39、p188-189
- 4) 日本の地域食材 2009 年版、2010、NPO 法人 良い食材を伝える会、p413
- 5) 平成 21 年米麦加工食品生産動態等統計調査年表
hppt://www.e-stat.go.jp
- 6) 全国乾麺協同組合連合会監修、1999、乾めん入門、日本食糧新聞社、p120-124、p74-75

- 7) 植田和美、渡邊幾子、半生めんに見るうどんの地域特性、日本うどん学会誌 第7号 2010年 p22-29
- 8) (社)日本麺類業団体連合会、2001、麺食のすすめ 柴田書店、p106-107、p112

第3次さぬきうどんブーム以降のうどん店経営の

動向と市場安定化の方向性について

三宅 耕三（沖縄女子短期大学）

上田 喜博（四国大学）

森貞 俊二（松山東雲短期大学）

<目的>

「さぬきうどん全店制覇攻略本・2004年度版¹⁾」(以下は「2004年度版」)によると、さぬきうどん店は大阪万博を契機とする1970年(昭和45年)以降の第1次開店ブーム、次いで瀬戸大橋開通を契機とする1988年(昭和63年)からの第2次開店ブーム、さらに、1997年(平成9年)頃から動き出した平成の開店ラッシュ、そして、2001年(平成13年)、2002年(平成14年)、2003年(平成15年)に開店ブームはピークを迎え、うどん市場の勢いは最高潮に達した。この3年間は通常の2倍近い新規開店があった。その後も新規開店数で見ると市場は順調に伸びていると類推できる。

本稿では、「2004年度版」で示された「開店ブーム」を「さぬきうどんブーム」と置き換え、2001年(平成13年)以降を「第3次さぬきうどんブーム」とした。同様に、第1次、第2次も「開店ブーム」を「さぬきうどんブーム」に置き換えた。

第3次さぬきうどんブームの到来は、視点を変えれば、第1次、第2次ブームの消滅後、皮肉にも、さぬきうどんが持続的成長を遂げなかった結果である。その要因を調査したデータはないが、かつて、筆者らは「ブームに乗じた値上げは業界の成長を阻害する²⁾」と指摘した。

その後、田尾和俊氏等の活動もあって第3次さぬきうどんブームは始まり10年の歳月が過ぎようとしている。ブームそのものは2～3年で消えたが、さぬきうどん市場の勢いは今も堅持しているように思える。ここ2年間は「高速道路1000円」政策に助けられた感はあるが、これまで2回のブーム後の市場動向とは明らかに違った様相で今も成長を続けていると推察できる。

そこで、本研究は第3次さぬきうどんブーム以降のうどん店経営の実態を「2004年度版」と「さぬきうどん全店制覇攻略本2011～2012年版(以下は「2011年版」³⁾)」のデータを基に現状分析しながら、さぬきうどんが今後も持続的成長を遂げる市場システム、営業システム等はどうあるべきかをオリジナルのアンケート結果も踏まえながら考察した。

<研究方法>

まずは、既存の「2004年度版」と「2011年版」から店舗形態、営業時間、休業日、主要メニューの価格、営業品目を抽出(図表1-1～図表1-5)し、比較検討した。

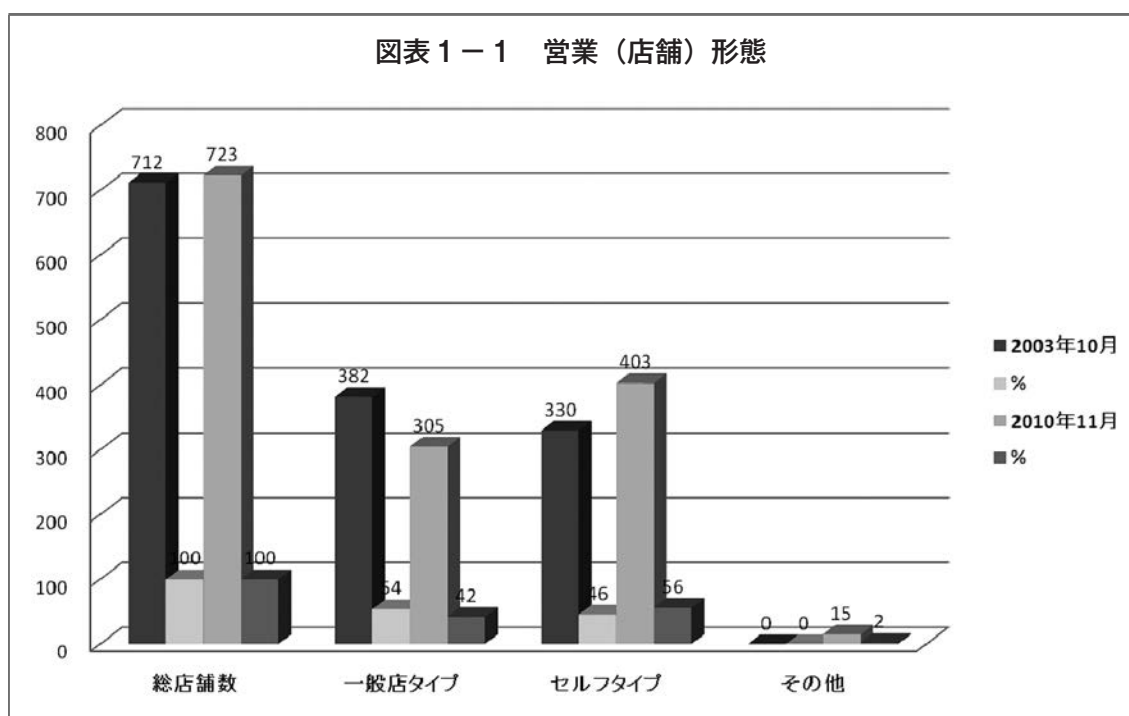
次に、「2004年度版」に掲載されているうどん店名が「2011年版」にも掲載されているかをチェックした。未掲載の場合は、この8年間のどこかの年度で閉店したと判断した。逆に、「2011年版」に掲載されているうどん店名が「2004年度版」未掲載の場合は、この8年間のどこかの時期で開店したと判断した。

他方、参考文献のデータとは別にさぬきうどんの持続的成長の要因の一つとして考えられる(仮

説)「さぬきうどんのチェーン化(直営・F Cを含んだ同一屋号の店)」の実態と今後の方向性についてアンケートを実施し、その結果も合わせて考察した。調査は四国医療専門学校の学生 100 名から回答を得た。調査時期は平成 23 年 6 月 23 日・24 日であった。

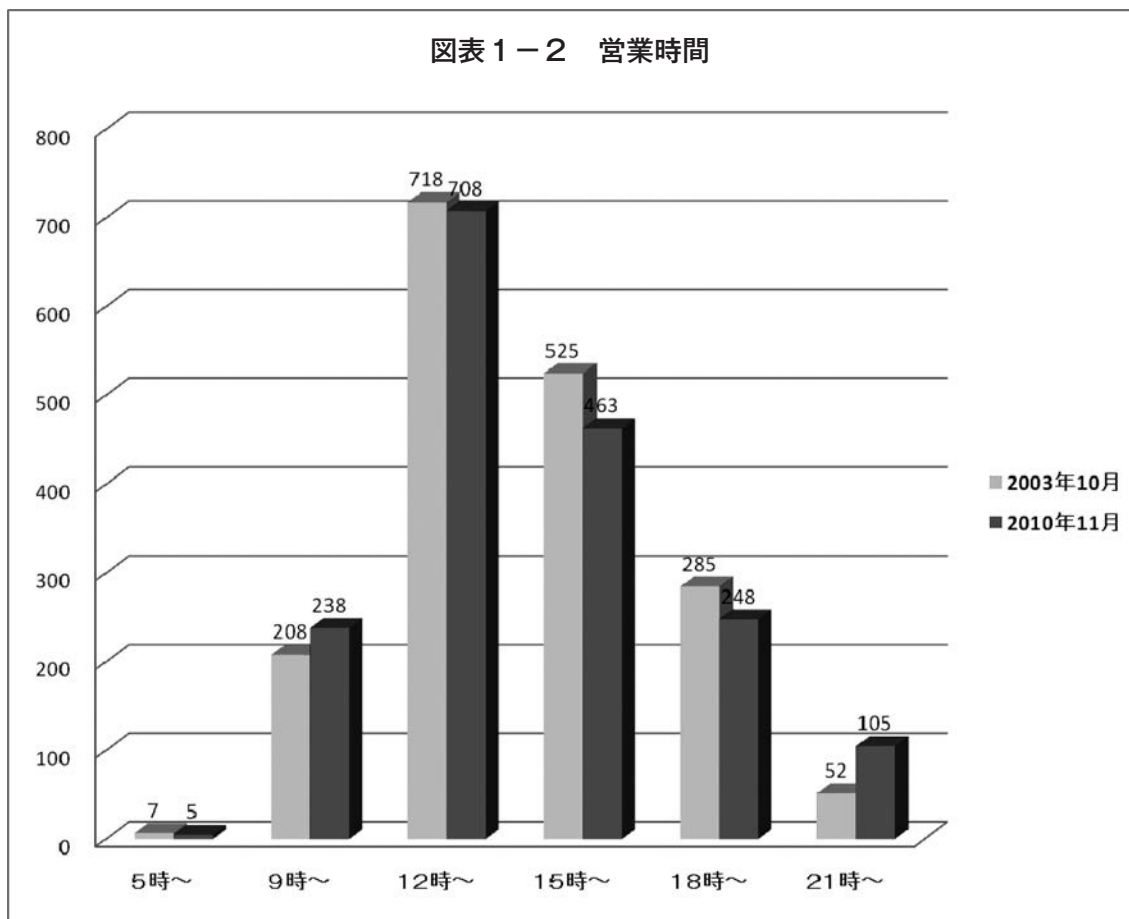
<結果>

店舗形態(営業形態)は一般店(通常の飲食店のようなサービスシステム)、セルフ・サービス店(客が自ら何らかの作業を行う飲食システム)、製麺所タイプ店(元来、接客を目的としない製麺所内の飲食システム)の三つに分類されている。第3次さぬきうどんブームを引き起こした「おもしろい・怪しいうどん屋」の代名詞である製麺所タイプ店は統計上セルフ・サービス店に含んでいる。一般店は「2004 年度版」と「2011 年版」を比較すると 77 軒減少、それに対しセルフ・サービス店は 73 軒増加している。(図表 1-1 の営業形態参照)。図表 1 の 1~5 は「さぬきうどん全店制覇攻略本」2004 年度版(株・ホットカプセル)と 2011 年~2012 年版(株・あわわ)の資料を利用し、グラフを作成した。



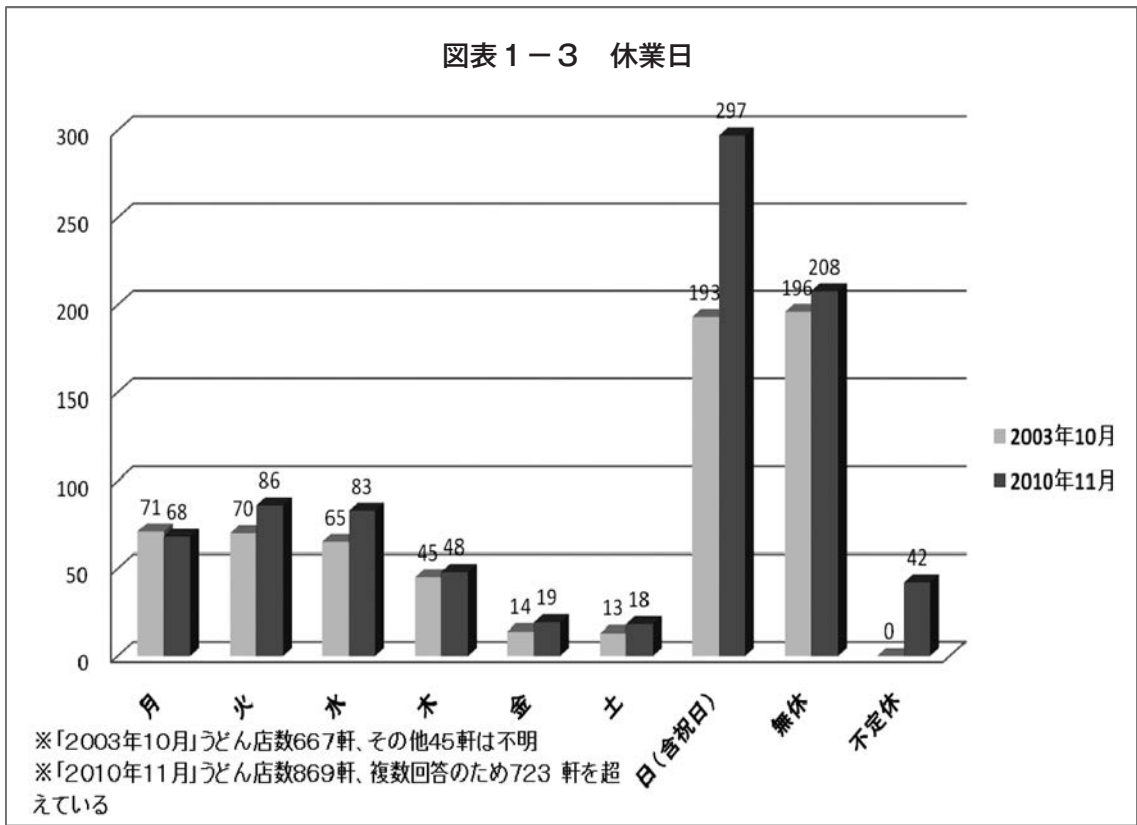
(単位:軒・%)

次に、営業時間の変化をみると、店舗総数に幾分の違いはあるが、開店時間を早める傾向とそれに合わせるかのように閉店時間を早めていることが分かった。しかしながら、21時に営業している店舗数は8年前の2倍になっている。(図表1－2の営業時間参照)



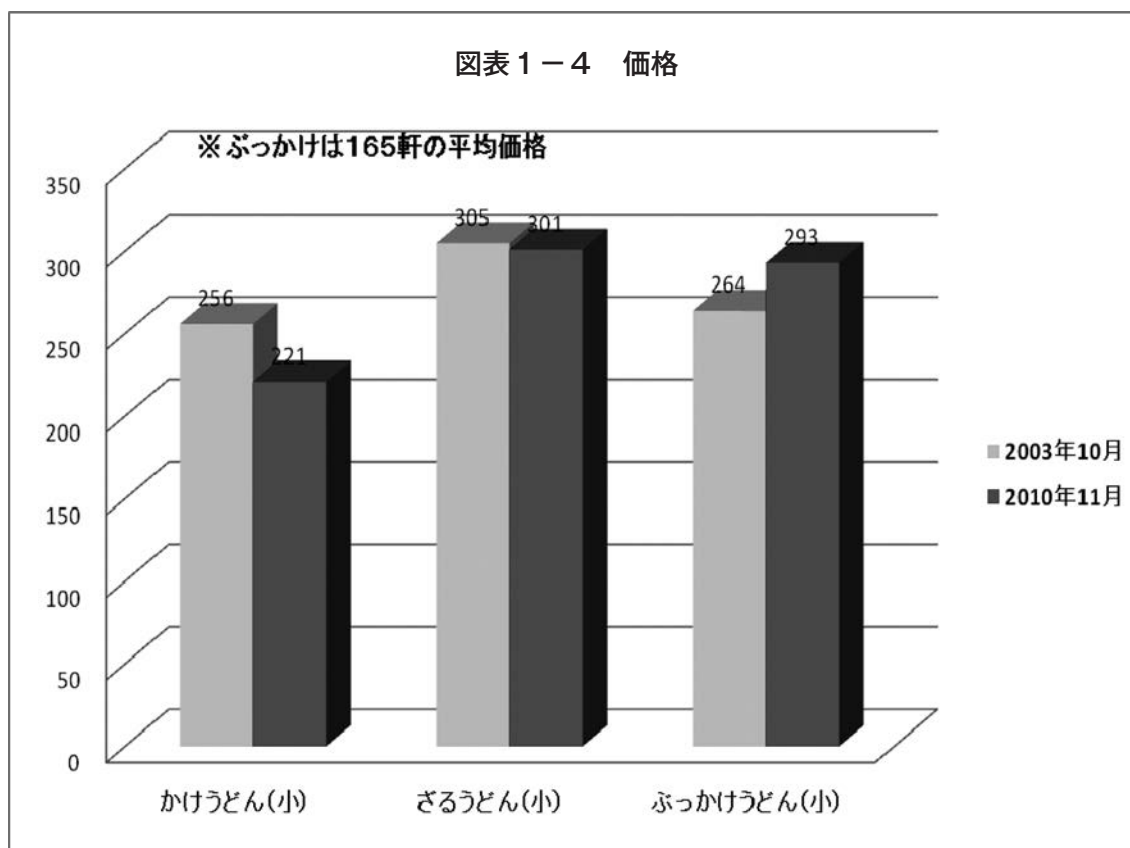
(単位：軒)

次に、休業日をみると、「2004 年度版」、「2011 年版」とも日曜日を含めた週の前半に休む店舗が大半である。また、年中無休（年末年始のみ休業）の店舗数は 8 年間ほぼ同じである。尚、「2011 年版」に見られる「不定休」という表示は 2003 年（平成 15 年）以降に増え始めたとの記述がある⁴⁾。（図表 1－3 の休業日参照）



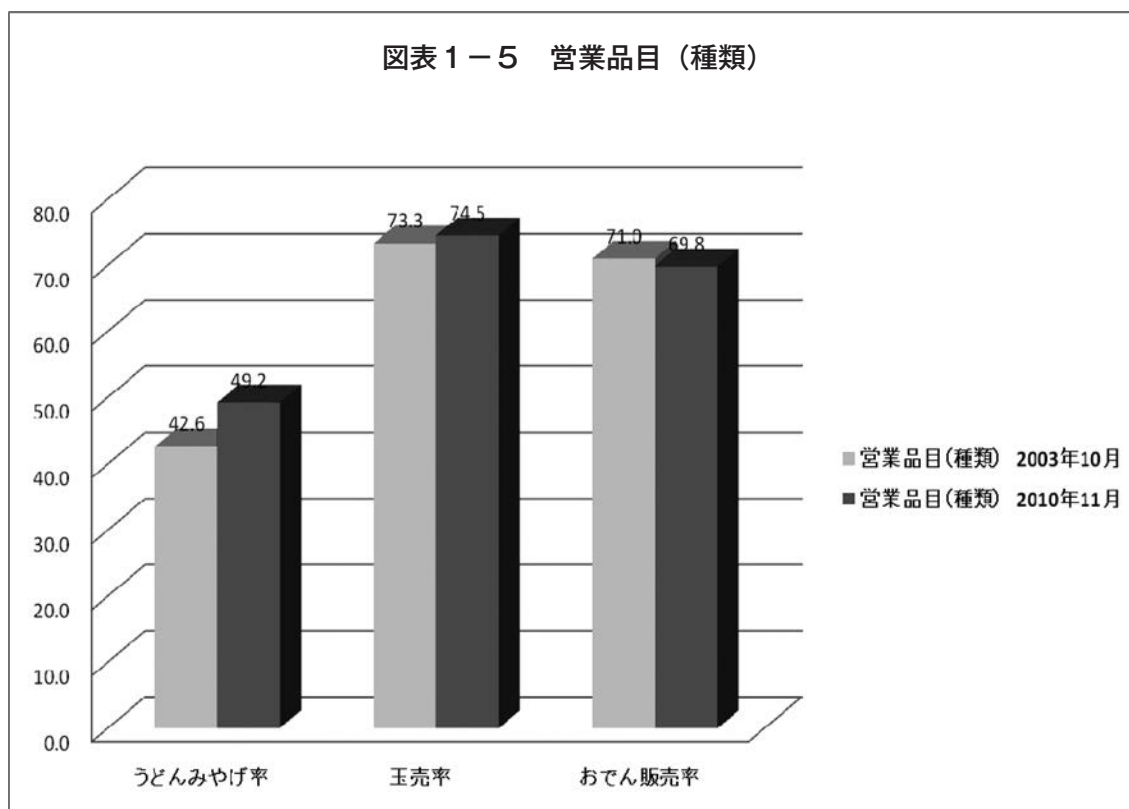
（単位：軒）

次に、「かけうどん」、「ざるうどん」、「ぶっかけうどん」の三つのメニューの価格を比較した。「2004 年度版」と「2011 年版」の差違をみると、「かけうどん」は 35 円、「ざるうどん」は 4 円、両メニューともダウンしている。「ぶっかけうどん」については、両誌の掲載店のメニューから分析したところ「ぶっかけ（小）」で 24 円のアップが見られた。（図表 1－4 の価格参照）



(単位：円)

続いて、営業品目（種目）をみると、この8年間に「玉売り」は73.5%から74.5%に僅かにアップ、「おでん販売」は71.0%から69.8%と僅かにダウンである。逆に「うどんみやげ」は約7%上昇したため香川県内のうどん店の半数がみやげ用のうどんを店頭で販売している。（図表1-5の営業品目参照）



（単位：％）

最後に「2004年度版」、「2011年版」の両誌のデータをみると、この8年間の開店数は253軒（年間平均31.6軒）、閉店数は244軒（年間平均30.5軒）である。差し引きするとこの8年間で僅か9軒の増加であり、年間にすると1.1軒しか増えていないことになる。

つまり、香川県内のうどん店（総数約750軒）はこの8年間で約1/3が閉店、その後釜に閉店した数だけ新規の店がオープンした計算である。世間で言うところの「スクラップ&ビルド」である。マーケティング的に言えば、新規開店があり、その分競争に負けたうどん店が市場から撤退したことになる。どちらが正論か、興味深いことであるが真相は不明である。

この中身をもう少し詳しく見てみると、この8年間で目立つのはチェーン化（直営・F Cを問わず屋号が同じ店舗）された店舗名の開店数の増加である。

下記の図表2を見ると、「まるいちグループ」と「はなまるグループ」の開店数は群を抜いて多い。（県内外に12店舗をもつ「たも屋」等のチェーン店は除いている）その他、店舗を増加している企業は時代に合わせた経営センスをもつ「新しいうどん屋グループ」が多い。これに対し、この8年間で閉店が目立つ企業は図表2の通り、ブランド力をもつ「Aうどん店」、「Bうどん店」等の「古いうどん屋グループ」が多いのが特徴である。言葉を換えるならば、理由は不明である

が創業年度の古い一部「老舗うどん屋グループ」の経営方針の転換であろう。

図表 2 開店・閉店が目立つうどん店グループ名

開店が目立つうどん店グループ名			閉店が目立つうどん店グループ名		
	現在の店舗数	この 8 年間の開店数		当時の店舗数	この 8 年間の閉店数
まるいち	21軒	11軒	A	7軒	3軒
はなまる	13軒	5軒	B	6軒	4軒
こがね製麺所	7軒	6軒	C	6軒	2軒
めん六や	6軒	6軒	D	4軒	2軒
こだわり麺や	6軒	6軒	E	3軒	2軒
うどん亭やま	5軒	4軒	F	3軒	3軒

※ 県内のみの集計

※ 「さぬきうどん全店舗制覇攻略法」2004年度版、2011－12年版から引用し、作成。

(株)ホットカプセル、(株) あわわ

一方、「さぬき麺業」、「黒田屋」等の老舗うどん屋グループは店舗数を増加させる積極経営を展開している。

全体的にみれば、「2004 年度版」と「2011 年版」の際立った違いは「町のうどん屋（うどんを生業とする家族的経営の店）」が減少し、「チェーン化されたうどん店（同一屋号の店）」の台頭が目立っている。つまり、「うどん商業」から「うどん産業」へのエポックメイキングであり、別言すれば、うどん市場の寡占化の動きが始まったとも言える。

このような流れが、これからのさぬきうどんの持続的成長にどのような影響を与えるか県内外の学生 100 人に意見を聞いた。

本アンケートではチェーン化されたうどん店を「チェーン店」、うどんを生業とする家族的経営の店を「個人店」と定義した。（アンケートの＜その他等＞の一部の意見は本誌に掲載していないので総計は 100%になっていない）

「チェーン店」と「個人店」どちらを好んで利用するかについて、「個人店」50%、「どちらでもない」24%、「チェーン店」22%であった。続いて、関連質問として、「個人店」、「チェーン店」の良さを尋ねた。「個人店」の場合は「味のこだわり」66%、「店の雰囲気」21%、「早い・安い」8%の順であった。「チェーン店」の良さは「早い・安い」が 71%と圧倒的に高く、「味のこだわり」、「セルフ・サービス」はともに 9%と低率であった。これに対し、「チェーン店」の問題点は「混雑している」45%、「接客が悪い」29%、「価格が高い」13%の順であった。続いて、行ったことのある、あるいは行っているチェーン店名を尋ねると（この項目は複数回答）、「はなまる」65 人と圧倒的に多く、次いで「まるいち」31 人、「こだわり麺や」21 人、「こがね製麺所」9 人、「さぬき麺業」7 人と続いた。その理由を尋ねると、「早い・安い」25%、「住まいに近い」24%、

「味が好き」20%、「職場・学校に近い」16%と回答にバラツキがみられる。

最後に、これからのさぬきうどんの持続的成長に「チェーン店」の「経営参加は欠かせないか」と尋ねると、「現状程度が良い」45%、「そう思わない」30%、「そう思う」22%であった⁵⁾。

<考察>

第3次さぬきうどんブームの始まりは、「怪しいうどん屋（店のある場所）」、「おもしろいうどん屋（製麺所タイプ等）」等がキーワードとなり、県内外の観光客を集めた。今も、製麺所タイプのうどん屋に関心をもつファンもいるが、「見るうどん屋」から「食べるうどん店」への観光客の意識のシフトによって、脚光度は低くなっている。それに対し、さぬきうどん店の特徴の一つである「セルフ・サービスタイプ」の店舗数は50%を優に超え、「一般店」のうどん店を10%近く引き離している。今後も、「セルフ・サービスタイプ」の店舗数の比率は高まるものと考えられる。8年間で総うどん店の1/3が入れ替わる競争の激しいさぬきうどん経営の実態をみると、生き残る一つの武器は経費の節減である。その手段がセルフ・サービスの導入である。まさに、人件費を抑えることができるセルフ・サービス店は理に適った経営システムである。

営業時間については、香川県民の昼食時間に合わせた開店が主であり、その前後の時間と土曜・祭日等が観光客用の営業時間と考えられる。ただ、21時に営業している店が8年前の2倍に増えている。この事実は、昼食中心だった「うどん」が「夕食・夜食」にも利用されだしたのか、それともラーメンのように、飲んだ後の「シメ」に利用されているのか、真偽の方は定かでない。

休業日については、曜日の変動はほとんど見られないが、「不定休」がこの8年間で増えている。「不定休」（休業日はイレギュラーと解した場合）で不利益を被るのは客（消費者）である。これはうどん店主（業者）の都合だろうか。仮にそうだとすれば、消費者主権（志向）を無視したやり方は時代に逆行するものである。客筋が近隣の方のみであるうどん店はこれでもよいが、観光客が立ち寄るうどん店は「定休日」をきちんと周知すべきである。「不定休」が増えている理由は定かではないが、サービス産業には不似合いの言葉である。根底にブランド力の「オゴリ」があるとするれば、さぬきうどんの持続的成長の足かせになることも十分考えられる。

前述したように、第1次さぬきうどんブーム、第2次さぬきうどんブーム後のさぬきうどんの市場停滞要因の一つとして「ブームに乗じた値上げ」が挙げられている。今回の「不定休」問題は消費者主権を無視した方法であって、今後の出方次第では観光客の減少が懸念される。これに関連したことで言えば、さぬきうどん市場の拡大を念頭におくと客の大半が観光客のうどん屋の日曜休業はできるだけ避けることが望ましい。

価格については、休業日の箇所でも取り上げたように、法外な値上げ（含む便乗値上げ）はさぬきうどんの持続的成長を阻害すると筆者らは指摘した。その指摘が正鵠を射たものか、どうかは別にして、今回の市場の動きは前回の2回のブーム後とは違った様相である。これは、前回の轍は踏んではならないとしたうどん業者の賢明な対応がうどんの持続的成長を支えているとも言える。

振り返ると、平成19年4月輸入小麦価格が5%アップしたことがあったが、その際、経費削減等の経営努力で乗り切り、さぬきうどん業者の多くは値上げを回避した。この時の業者の対応が現在のさぬきうどん成長のパワーになっていることは否定できない。

データからみると、「かけうどん」、「ざるうどん」は値下げである。「ぶっかけうどん」の場合、参考資料から165店を抜き出すと、最高価格630円、最低価格100円と価格幅の大きいメニュー

一であるがためにこの程度のアップは仕方がないとも言える。平均価格は264円であった。

営業品目（種目）である「うどんみやげ率」の上昇は、半分以上のうどん店が観光客を意識して経営を進めていることが分かる。今後もこの傾向は続く予測できる。これに対し、「玉売り率」、「おでん率」の横バイは、これまでと変わりなく近隣の人が普段の食事にうどんを取り入れていると理解できる。換言すれば、香川県民が食事として食べるうどんの量はこの8年間変わっていないと推察できる。

第3次ブームに沸く2001年～2003年の3年間で148軒、年平均約50軒が開業したこともあったが、この8年間（2004年～2010年）では253軒であり、年平均約32軒と開業ブーム時の3/5程度に落ち着いている。反面、閉店数も244軒とほぼ似通った数であり、開店数が閉店数を僅かに上回っている。僅かとは言え、開店数が上回っている事実こそがさぬきうどんの持続的成長の証である。その状況下で同じ仲間が8年間で1/3入れ替わっている事実は、熾烈な競争が展開されていることを物語っている。

この開店・閉店下の中で目立った特徴はチェーン店の（直営・F Cを含む同一屋号の店）増減である。尚、さぬきうどん店のチェーン化について磯野氏らは第8回大会で論考している⁶⁾。

まずは増えているチェーン店をみると、比較的歴史の浅い店、いわゆる「新興グループ」企業が多い。それに対し、閉店しているチェーン店をみると、創業年度の古い、いわゆる「老舗グループ」企業が目立っている。

これらの流れの要因はいろいろあるが、その一つが価格の高さである。老舗グループのうどんの価格は今様のF C店に比べ高価格設定になっている。学生アンケートをみると、チェーン店の支持は「どちらでもよい」を含むとほぼ半数である。この場合のチェーン店は新興グループと老舗グループを区別していない支持である。チェーン店の魅力を7割の人は「早い・安い」を挙げている。このスローガンが新興グループの店舗を増加させている主因であろう。

他方、店舗数を減らしているうどん店には老舗グループも多い。老舗店であっても同じ屋号の店を今様のチェーン店として消費者が捉えているとすれば、老舗店の価格高は競争に不利な要因である。このようにみると、さぬきうどんは「早い・安い・うまい」でなければ生き残れないのかもしれない。

とは言え、老舗うどん店の一部の企業の拡大戦略は功を奏している。たとえば、「さぬき麺業」や「黒田屋」は今様のチェーン店に比べ高価格であるが、同一屋号の店舗を増やし成功している。両店に共通する要因は経験的に言えば、「味の良さ」、「接客・マナーの良さ」、「高級感」等であり、他店との差別化ができていられると考えられる。これらはアンケートの「味の良さ」、「店の雰囲気」の回答と一致する。

次に、チェーン店の知名度については、この8年間の開店数にほぼ比例している。つまり、「はなまる」「まるいち」等のように店舗数が多い企業ほど知名度が高いことが分かった。店舗数が増えれば増えるほど知名度が高まり、来客が増えると仮定すれば、チェーン店による市場の拡大はさぬきうどんの持続的成長に不可欠なシステムとも言える。店舗数の増加はアンケート結果の「住まいの近く」、「職場の近く」の要望を満たすことになり、市場の拡大は必然である。

このようにみると、従来の生業とするうどん屋だけではさぬきうどんの持続的成長は容易ではない。成長し続けるためには現代の経営システムの一つであるチェーン店方式の市場参入は不可欠である。

店舗数を増やしている事業者が数十年に一人の辣腕経営者とは言えないまでも、強いリーダーシップを持ってうどん市場の拡大に力を貸してくれていることは確かである。古い伝統と高い知名度を持つ「さぬきうどん」とは言え、従来の生業とするうどん屋では伝統を守れても市場の拡大は期待薄である。「餅は餅や」という格言もある。経営能力のある事業者が市場拡大の役割を果たすべき時代である。

これに対し、「個人店」と「老舗グループ店」は消費者が望む味の良さや高級感等を生かすべきである。視点を換えれば、うどん屋ブランドの二極化現象の趣向を垣間見ることができる。

要は、現代市場にかなった経営センスとうまさの技術力がタッグを組んでうどん産業を盛り上げるべきである。まさに、「鬼に金棒」とはこの組み合わせである。さぬきうどんの代名詞である「早い・安い・うまい」のスローガンはここから生まれたのではないだろうか。

第3次さぬきうどんブーム以降のうどんの持続的成長は「個人店」と「チェーン店」がバランス良く混在し、共存共栄しているように思う。アンケートでも「チェーン店」の店舗数は現状が望ましいとの指向である。

さぬきうどんの持続的成長に現代小売業の中核経営手法である「F C等のチェーン店」は必要であるが、F C等によるさぬきうどんの席卷はご免被りたい。何事もほどほどがベストである。

<結語>

- ① 第3次さぬきうどんブーム後の開店ラッシュは落ち着きを取り戻し、この8年間の年平均は32軒の開店数。他方、閉店数もほぼ同数(31軒)であったため第3次以降の総うどん店数は微増であるが、このプラスの数字がさぬきうどんの持続的成長の一つの証である。
- ② 営業形態、営業時間、休業日、販売品目(種類)、価格(主要3メニュー)に大幅な変動は見られなかった。最も恐れていた価格の値上げがほとんど見られなかったことは特筆すべきであり、このことが持続的成長と深く結びついている。しかし、この8年間で「不定休」の店舗が増大していることは気になるところである。
- ③ 同一屋号で開店している「新興うどん企業」のうどん店増設が顕著である。他方、店舗数を減らしているうどん店の中には第1次・第2次ブームを支えた「老舗うどん企業」も多い。最早、歴史の長いブランド力だけでは生き残れないことが分かった。
- ④ チェーン店に対しては「早い・安い」求め、個人店に対しては「味のこだわり」を期待する消費者が多い。つまり、「早い・安い・うまい」のスローガンは個人店とチェーン店のタッグから生まれたとも推考できる。
- ⑤ さぬきうどんが持続的に成長するためには、個人店の良さとチェーン店の良さを組み合わせることで共存共栄を図るべきである。持続的成長の実態とアンケート結果から両店の店舗数のバランスは現状維持が望ましいと推断できる。

<引用・参考文献>

- 1) T J K a g a w a 編「さぬきうどん全店制覇攻略本 2004 年度版」

(株) ホットカプセル 2003 年

この書籍には香川県下のうどん屋さんの屋号(店名)、住所、メニュー、価格等のデータがほぼ全店掲載されているが、引用した資料のうどん店総数と掲載されているうどん店の数は一致していない

- 2) 三宅耕三・田中康博「さぬきうどん店巡り」消費者行動調査、香川短期大学紀要 32 号
P4 2004 年
- 3) T J K a g a w a 編「さぬきうどん全店制覇攻略本 2011－2012 年版」
(株) あわわ 2011 年
この書籍には「2004 年度版」と同じ項目のデータがほぼ全店掲載されているが、引用した
うどん店総数と掲載されているうどん店の数は一致していない
- 4) 前掲書「2004 年度版」 P7
- 5) このアンケートの回答者の出身県は香川県 48 人 (M33 人・W15 人)、県外 52 人 (M35
人・W17 人)。県外の分布は徳島県 17 人、愛媛県 12 人、高知県 6 人、中国地方 (岡山県・
広島県等) 12 人、その他の県 5 人であった。
100 人に最も好きな麺類を聞くと、「うどん」50%、「ラーメン」21%、「パスタ」16%、「日
本そば」8%と続いた。
- 6) 磯野貴志・数納朗・石崎和之・小泉隆文・石塚哉史「讃岐うどんチェーン店における店舗
立地の今日的展開に関する一考察」日本うどん学会誌第 7 号、P42、2010 年

近世さぬきにおけるうどんの変遷について

佃 昌道（高松大学）

藤井 雄三（高松市教育委員会）

最近うどんの起源について、様々な説がなされ話題となっている。また、うどんのルーツをまとめた報告もなされてきた。この様な中、香川における近世のうどんに関するまとまった報告はあまりみることができない。そこで、本研究では、江戸から明治にかけてのうどん、麺、うどん粉、水車について文献や資料を中心に報告をおこなう。

1. うどんの起源と変遷

うどんの起源については、弘法大師が中国から伝えたという説からはじまり、様々な議論がおこなわれている。その中で、実際にうどんらしき言葉が表れてくるのは、13世紀ごろという説が報告されており、室町時代の書物、庭訓往来（1350年）や山科家礼記（1463年から1492年）、天文御日記（1532年）などに「饅飩」、「ウトン」「うとん」という言葉が表れる。室町時代は、京都の禅寺において、素麺を中心とする麺文化が栄え、「湯餅」「切り麦」などの切り麺の1つとして、うどんが食されるようになったのではないかと推測される。

江戸でも寛永19年（1642年）ごろには浅草あたりにうどんが表れることが、立原翠軒（たちはらすいけん）編集の水戸光圀の遺文「西山遺文」よりうかがえる。江戸初期に刊行され、以後の料理書に大きな影響を与えた「料理物語」（寛永20年（1643年））にも、うどんの作り方が紹介されていることから、江戸時代には一般的な用語としてのうどんが認知されている。

では、その当時うどんは、どの様に作られ、食べられていたのでしょうか。

前掲の「料理物語」では、うどんについて次のように紹介されている。

「うどんは 粉を何程うち申候とも 塩かげんは 夏は塩壺升に水三升入也 冬は五升入て
そのしほ汁にてこね申候 かげんよき頃にこね うすにてよくつかせ候て たまよき頃
にとり いかにもうつくしく われめのなきやうに 丸め候て ひつに入 布をぬらし
しぼり ふたにして 風のひかぬやにして置 一つづゝとり出し うち候てよし ゆで
かげんは くい候て見申べき也 汁はにぬき 又たれみそよし すいくちは こせうの
こ むめ」。

やはり、塩かげんは、この時代から季節によってことになっていたようだ。ここで「こせう」とは旧仮名遣いで、胡椒であり、江戸時代には「女房に恪気、うどんに胡椒」とはやされたほど、人気の薬味であったようである。

うどんは汁につけて食べる湯だめうどん、薬味には胡椒、からし、卸し大根がつけられたようである。

2. 近世のさぬきにおけるうどん

讃岐でも、狩野休圓清信が金毘羅の依頼で元禄年間（1688年～1703年）に描いたものと伝えられている金比羅祭礼屏風図に、「こんぴらうどん」の店内の様子が描かれている。

また、江戸中期には、書物においても、それを知ることができる。高松藩5代藩主、松平頼恭（よりたか：1711年～1771年）公が編纂した衆鱗図と呼ばれる魚類図鑑には、「うどん海月」というくらげが紹介されており、活字としてのうどんを見ることができる。江戸中期の刊行物「和漢三才図会」（1713年）の中に讃岐の小麦に関し、「讃岐丸亀の産を上とする」と記述があり、うどんを作るための条件が整っていたことが証明される。

また、伊勢参宮道中覚（1845年）によると、「金毘羅へは、大阪から乗船し丸亀に着いており、船中でもお菓子などを買っている。一行は金毘羅参詣、四国霊場めぐりなど讃岐の7日間の滞在中、うどんは6回と毎日のように食べており」と記載されており、既にこのころから当地の名物であったと考えられる。

2. 1 金光院の御用日記「金光院日帳」

町史「ことひら」で紹介されている、「金光院日帳」は、金光院において書き継がれた御用日記である。「日帳」には、さまざまな日常の記録と共に江戸時代において金光院でおこなわれた年中行事に関して、行事食、供応食の料理などが記載されている。

「日帳」には年により精粗はあるが、参詣などで金光院へ訪れた人々への供応の記載が多くある。金光院の供応の内、格式の高い殿様参詣の献立について、1. 盃の部（儀礼的な盃事の部）、2. 膳の部（本膳料理の中心となる食事の膳の部）、3. 酒と肴による酒の部、4. 茶菓子の部、5. 後段（湯漬・後の部）より構成その5. 後段では「蕎麦切、吸物、酒」「湯そうめん、赤豆粥」、「うどん、鉢肴一つ」、「餅、煮染、香の物」のような、麺類、餅、粥、茶漬けなどの軽食に簡単な酒肴が添えられている。ここで最も多く用いられるのは麺類であり、うどんもよく食べられたようだ。金光院日帳でうどんが表れるのは、天明4年（1784年）、嘉永7年（1854年）、文政5年（1822年）、明治2年（1869年）、大正元年（1912年）であり、18世紀後半から讃岐でのうどんが文字として確認できる。

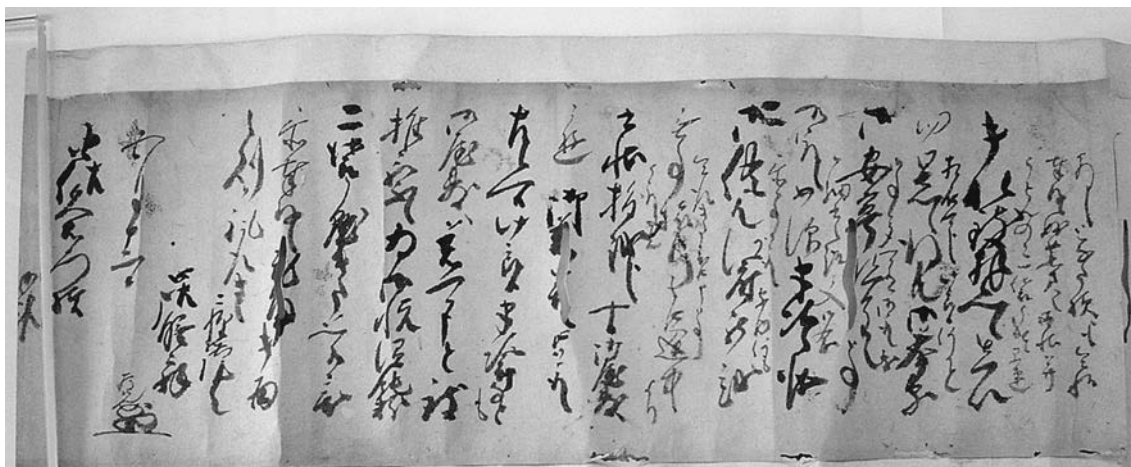
2. 2 由佐文書にみるうどん

江戸後期になると、庄屋に残された文書の中にも、うどんの文字を確認することができる。江戸後期に書かれたと思われる由佐家文書に、それを見ることができる。由佐家文書は由佐（現在の高松市香南町由佐）の庄屋由佐家につたわる文書である。

以下の文書は贈答品をいただいたお礼の文書ではないかと考える。この贈答品がうどん粉であり、3行目にひらがなで「うどんのこ」と書かれているのが判別できる。

尚々いなだ様ニも宜様
奉存候妙荒方候之御状并
うどんのこ一袋被成候早速

図1 由佐家文書



旧家仏事献立にみるうどん

秋山照子の「古記録にみる讃岐の食の史的研究」において、漆原家、渡瀬家（新家）、大山家、丸岡家、山口家の5家の江戸後期から昭和にかけての仏事献立の調査報告がおこなわれた。表1にその概要を示す。

表1 旧家の仏事献立調査表

家名	調査期間	調査事項
漆原家	文政2年（1819）～明治31年（1898）	仏事献立
渡瀬家（新家）	明治23年（1890）～昭和27年（1952）	仏事献立
大山家	文化9年（1812）～大正元年（1912）	仏事献立
丸岡家	明治元年（1868）～昭和26年（1953）	仏事献立
山口家	安政2年（1855）～昭和13年（1938）	仏事献立

仏事では通常、前食、膳部の一部にうどん、そばなどの麺類が供される。麺類、なかでもうどんは、香川県に古くよりうどんに適した良質の小麦粉が生産されていたこともあって、手作り（手打ち）うどんが盛んに作られた。

仏事の買物帳にはしばしば「うどん粉小麦式斗三升まへ」などのほか、役割表には温鈍打、蕎麦打の記録が見られ、麺類が仏事の大事な料理であったことがうかがわれる。

法事のうどんは、本膳につけた漆器碗にあたためて盛り入れ、深猪口につけ汁、小皿に薬味を添えて供する讃岐の湯溜めうどんの形式である。

大山家の仏事献立

大山家の場合、例えば、文政6年（1823）の仏事献立は、1日目「“そば”“茶漬け”“酒・取さかな”」、2日目「“しやうじき（初食）”“斎（膳部）”」、明治34年には、1日目「“楚麦切、うむどん”“吸物他（酒肴の部）”“茶漬け”」、2日目「“初食”“斎（本膳）”“吸物他（酒肴の部）”」

であった。

また、秋山照子の「香川県域・江戸後期から昭和初期における仏事献立ー小食・茶漬・夕永・非時他における地域性ー」において、麺類についての出現頻度はうどんが154回と最も高く、以下、そば35回、そうめん9回である。また、地域別の出現頻度は、中讃が83回と最も高く、以下、東讃63回、西讃8回であった。

表2 近世さぬきうどん年表

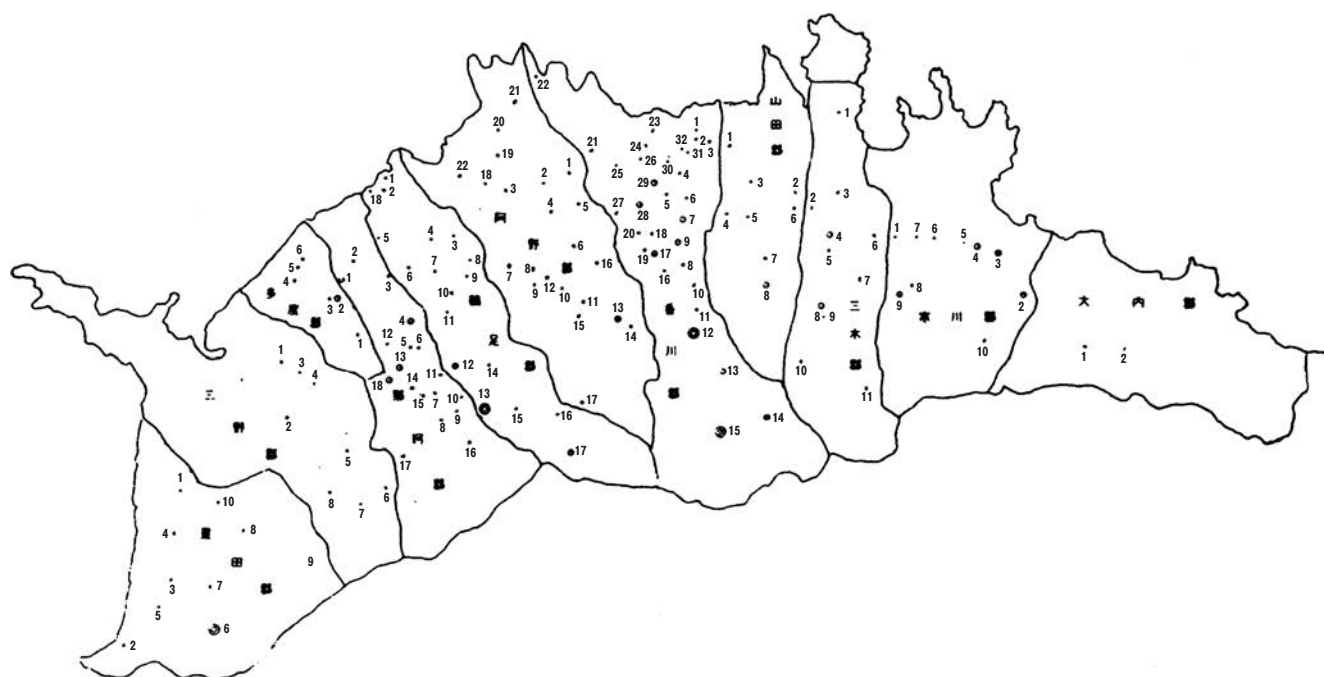
寛永19年（1642年）	浅草あたりにうどん 水戸光圀の遺文「西山遺文」
寛永20年（1643年）	「料理物語」うどん
元禄年間（1688年～1703年）	金比羅祭礼屏風図に、「こんぴらうどん」の店内の様子
正徳2年（1713年）	「和漢三才図会」「讃岐丸亀の産を上とする」と記述がある
宝永7年～明和7年（1711年～1771年）	「うどん海月」衆鱗図 （高松藩主松平頼恭（よりたか）5代）
天明4年（1784年）	「金光院日帳」
文化8年（1811年）10月25日	難波家文書「御触帳」
文化9年（1812年）	大山家
文政2年（1819年）	漆原家
文政5年（1822年）	「金光院日帳」
弘化2年（1845年）	伊勢参宮道中覚
嘉永2年（1849年）6月11日	難波家文書「御触帳」
嘉永7年（1854年）	「金光院日帳」
安政2年（1855年）	山口家
元治元年（1864年）9月8日	難波家文書「御触帳」
元治2年（1865年）11月	難波家文書「御触帳」
江戸末期	由佐文書

近世さぬきうどんをまとめると、表2のようになり、絵図や文書によりさぬきうどんの変遷を見ることができ、寺院や旧家において、うどんが普及していたことが解明された。また、名物としてのさぬきうどんも、江戸末期には確立していたこともうかがえる。

表3 郡別村別水車数（明治16年「徴発物件一覧表」）

郡名	村名 (番号)	件数	郡名	村名 (番号)	件数	郡名	村名 (番号)	件数	郡名	村名 (番号)	件数	郡名	村名 (番号)	件数
大内	西山(1)	1	寒川	中ノ(1)	2	香川	坂田(32)	1	鵜足	栗熊西(9)	2	多度	山階(4)	2
	入野山(2)	1		上ノ(2)	2		新居(1)	2		岡田東(10)	2		青木(5)	1
寒川	長尾西(1)	1		今里(3)	1	阿野	国分(2)	1		岡田上(11)	1		庄(6)	2
	田面(2)	4		鹿角(4)	2		府中(3)	3		長尾(12)	4	三野	上高瀬(1)	1
	富田中(3)	4		一宮(5)	2		新名(4)	2		炭所西(13)	8		佐股(2)	1
	富田西(4)	4		百相(6)	2		福家(5)	1		炭所東(14)	1		下麻(3)	3
	石田東(5)	2		浅野(7)	6		陶(6)	2		造田(15)	2		上麻(4)	1
	石田西(6)	2		川東上(8)	3		滝宮(7)	3		中通(16)	2		神田(5)	2
	長尾東(7)	1		川東下(9)	5		北(8)	2		勝浦(17)	5		財田上(6)	2
	長尾名(8)	3		川内原(10)	3		羽床上(9)	1		土居(18)	1		財田中(7)	3
	前山(9)	7		東谷(11)	2		牛川(10)	2		金蔵寺(1)	5		財田西(8)	1
	五名山(10)	2		安原下(12)	7	阿野	山田上(11)	2	那珂	原田(2)	1	豊田	流岡(1)	1
三木	大町(1)	2	香川	安原上(13)	2		山田下(12)	2		郡家(3)	2		簗浦(2)	3
	池戸(2)	1		安原東(14)	5		粉所西(13)	4		垂水(4)	6		大野原(3)	3
	井上(3)	1		安原西(15)	9		扮所東(14)	3		西高篠(5)	2		柞田(4)	1
	鹿伏(4)	5		岡(16)	3		東分(15)	3		東高篠(6)	2		和田(5)	2
	水上(5)	1		由佐(17)	4		千疋(16)	2		四条(7)	2		井関(6)	8
	井戸(6)	1		吉光(18)	1		川東(17)	2		岸上(8)	1		萩原(7)	2
	上高岡(7)	1		横井(19)	2		鴨(18)	2		真野(9)	1		栗井(8)	1
	西朝倉(8)	1		池内(20)	1		神谷(19)	3		吉野上(10)	3		河内(9)	5
	東朝倉(9)	3		上笠井(21)	2		高屋(20)	1		吉野下(11)	2		古川(10)	2
	小蓑(10)	3		下笠井(22)	2		青海(21)	1		下櫛梨(12)	2	小豆	上(1)	1
山田	奥山(11)	2		鶴市(23)	1	鵜足	西庄(22)	1		苗田(13)	7		中山(2)	1
	木太(1)	2		飯田(24)	1		宇多津(1)	1		榎井(14)	2		肥土山(3)	1
	前田東(2)	1		壇紙(25)	1		土器(2)	3		五条(15)	2		黒岩(4)	1
	六条(3)	2		御厩(26)	2		東坂本(3)	1		七ヶ(16)	2		安田(5)	1
	三谷(4)	3		山崎(27)	1		川原(4)	1		十郷(17)	3		上庄(6)	1
	高野(5)	1		岡本(28)	4		西二(5)	1		琴平(18)	4			
	北亀田(6)	1		円座(29)	5		東小川(6)	1	多度	善通寺(1)	3			
	池田(7)	2		勅使(30)	1		上法軍寺(7)	1		下吉田(2)	5			
	西植田(8)	5		沖(31)	1		富能(8)	3		中(3)	2			

図2 讃岐の水車分布図



さぬきの水車とうどん

このように、江戸期にさぬきで、うどんが食されるようになった要因を考える。たとえば、琴平ではそばは栽培しておらず、大晦日には手打ちうどんを各家で作り、年越しそばの代用に使っていたようである。この地域は小麦の生産量が高く、前掲の「讃岐丸亀の産を上とする」からも上質の小麦がとれていたことが挙げられる。小麦の生産が増加するにつれ、製粉をおこなうための粉挽きとしての水車が作られた。江戸期から、明治にかけての水車の分布や用途から、うどんの変遷を考察する。

「近代移行期における讃岐の水車(植村正治著)」による、讃岐香川の水車の郡別分布は図2および表3のとおりである。

讃岐の水車用途について、(精米・精麦・製粉・素麺の穀物加工用)が全体の93.7%を占め、全国の穀物加工用(精米、精麦・製粉・そば・うどん粉製粉、脱穀)水車比率が50.9%に比較しても大きな値となっており、その要因には、製粉と素麺で32.0%を占める。製粉の多くはうどん粉製粉であると考えられている。

このことは、表4「郡別水車用途件数」にもその特徴がうかがえる。

表４ 郡別水車用途件数（全体）

郡名	精米	精麦	製粉	素麵	油絞	酒造米	陶土	綿加工	砂糖絞	製材	菓子	その他	合計
大内	12 (33.3)	11 (30.6)	9 (25.0)			1 (2.8)			2 (5.6)			1 (2.8)	36 (100)
寒川	21 (34.4)	16 (26.2)	11 (18.0)	8 (13.1)	2 (3.3)		3 (4.9)						61 (100)
三木	3 (27.3)	2 (18.2)	5 (45.5)	1 (9.1)									11 (100)
山田	24 (41.4)	18 (31.0)	14 (24.1)	1 (1.7)					1 (1.7)				58 (100)
香川	70 (31.5)	67 (30.2)	65 (29.3)	10 (4.5)	3 (1.4)	3 (1.4)			2 (0.9)	1 (0.5)	1 (0.5)		222 (100)
阿野	41 (29.7)	38 (27.5)	40 (29.0)	13 (9.4)	2 (1.4)	1 (0.7)		2 (1.4)			1 (0.7)		138 (100)
鵜足	15 (28.8)	15 (28.8)	13 (25.0)	1 (1.9)	3 (5.8)	2 (3.8)		1 (1.9)		1 (1.9)		1 (1.9)	52 (100)
那珂	40 (33.9)	38 (32.2)	25 (21.1)	4 (3.4)	3 (2.5)	3 (2.5)		3 (2.5)	2 (1.7)				118 (100)
多度	1 (20.0)	1 (20.0)	1 (20.0)	1 (20.0)				1 (20.0)					5 (100)
三野	28 (42.4)	17 (25.8)	14 (21.2)		1 (1.5)							3 (4.5)	66 (100)
豊田	22 (36.1)	18 (29.5)	18 (29.5)	1 (1.6)						3 (4.9)		2 (3.3)	61 (100)
小豆	12 (20.3)	12 (20.3)	30 (50.8)	4 (6.8)								1 (1.7)	59 (100)
合計	299 (32.6)	253 (28.5)	245 (27.6)	44 (5.0)	14 (1.6)	10 (1.1)	3 (0.3)	7 (0.8)	7 (0.8)	5 (0.6)	2 (0.2)	8 (0.9)	887 (100)

表４からみると、精米３２．６％、精麦２８．５％、製粉２７．６％、素麵５．０％となっている。

製粉には米粉も含まれているであろうが、その多くは小麦粉と考えられるので、同じ小麦を原料とする素麵比率を合わせた数値をみると、最も多いのが小豆郡で、両者が５７．６％を占めている。阿野郡３８．４％、香川３３．８％、豊田３２．１％も大きい比率である。

小豆郡は江戸時代から素麵業が盛んで、すでに寛政１０年（１７９８年）に島素麵が島外に販売され、安政年間には水車製粉がおこなわれていた。水車仲間も結成され、素麵問屋きあら小麦を貸

与され賃挽きをおこなった。小豆郡の製粉比率が高いが、その多くは素麺用の小麦粉であろう。

加えて、小麦の生産高が相対的に多い郡ほど製粉や素麺粉生産に用途を持つ水車が多いことが分かる。明治22年の米穀収穫高における小麦の割合は、小豆17.3、香川16.1、阿野13.3となっている。

このようなことから、さぬきの水車と小麦の製粉には、深い関係があることがわかる。

さて、前述の「近代移行期における讃岐の水車(植村正治著)」の資料として用いられた、峠の会編の「讃岐の水車」には、384台の水車の位置、設置・廃止年月、施設概要、水車用途、沿革などが記されている。本書によると、さぬきの江戸時代の水車の総数は47あり、県東部の河川から順に、湊川で1、与田川で2、津田川で3、鴨部川で1、新川で4、香東川で9、本津川で4、伝法川で1、綾川で3、大東川で1、土器川で3、金倉川で9、財田川で6となっている。

特に、ここで注目されるのが、香東川の9と金倉川で9の水車である。

香東川とその支流の水車には、江戸時代に作られた水車が、油屋水車、中車、平池の下車、平池の中車、平池の上車、立手の車、杉の端水車、佐達水車、川田車の9つであり、そのうちの少なくとも5つが江戸初期のものである。この水車のうち、平池の下車、平池の中車、平池の上車は三丁水車と言われ、素麺のための小麦を挽かせるために作られたようである。高松藩主松平頼重は、寛文8年から3年間をかけて、松平家の菩提寺法然寺を造り、引き続き、仏生山街道に門前町を作ろうとしたが、商人が集まらないことから藩内の製麺業者全員に素麺作りを中止させ、仏生山へ移住した者だけに、その製造を許した。その結果、仏生山では素麺作りが盛んになり、上町に素麺会所を作り、城から役人を差し向け、買い上げの事務や品質の管理にあたらせた。このことより、讃岐の特産品として、素麺が全国にその名を知られるようになった。このように、法然寺の門前の仏生山では、素麺作りが栄え、戦前まで素麺作りがおこなわれた。

また、金倉川とその支流の水車には、江戸時代に作られた水車が、加茂水車、栴屋水車、金山寺の水車、御見車、高座水車、中車、西山水車、小倉水車、穴田車の9つであり、そのうちの少なくとも5つが江戸前期のものであることから、古くから琴平を中心とする地域で良質なうどん粉の生産が行なわれ、名物のうどんをつくることにつながったと考える。

その奥には、金光院での小麦粉の消費や料理技術の発展が大きく関係していると推測される。

讃岐の水車は数としては多くないが、讃岐のうどんが発展する要素として、大変重要な役割をはたしていたと考える。また、讃岐において、寺と麺類の関係をうかがいみることができ、その製法や品質管理においても、さぬきうどんが栄える基礎が江戸初期にすでに存在していたこととなる。今後は、江戸期の麺について讃岐を中心に、より詳細な文書や事実を調査し報告をおこないたい。

参考資料

讃岐の水車 峠の会編
ふるさとと仏生山

参考文献

- 町史ことひら 近世 近・現代 通史編
植村正治「近代移行期における讃岐の水車」香川大学教育学部 研究報告 第1部 第80号
讃岐の水車 峠の会編
松下幸子、吉川誠次、山下光雄「古典料理の研究（11）「料理の次第」について」千葉大学教育学部研究紀要 第2部 34、149-165、1985-1220
松下幸子、山下光雄、富成邦彦、吉川誠次「古典料理の研究（8）寛永13年「料理物語」について」千葉大学教育学部研究紀要 第2部 31、181-224、1982-1220
秋山照子「香川県域・江戸後期から昭和初期における仏事献立ー小食・茶漬・夕永・非時他における地域性ー」日本家政学会誌
秋山照子「古文書にみる讃岐の食の歴史的研究(第1報)」香川県明善短期大学研究紀要N0. 14
秋山照子「古文書にみる讃岐の食の歴史的研究(第6報)」香川県明善短期大学研究紀要N0. 19
秋山照子「古文書にみる讃岐の食の歴史的研究(第7報)」香川県明善短期大学研究紀要N0. 20
秋山照子「古文書にみる讃岐の食の歴史的研究(第8報)」香川県明善短期大学研究紀要N0. 21
秋山照子「古文書にみる讃岐の食の歴史的研究(第9報)」香川県明善短期大学研究紀要N0. 22
秋山照子「古文書にみる讃岐の食の歴史的研究(第16報)」香川県明善短期大学研究紀要N0. 30

研究報告④

そばって美味しいんです！ ―そばに関する教育活動報告―

石田 真一（大阪府立園芸高等学校教諭）

1. バイオ研究部農産加工技術班について

本校バイオサイエンス科所属農業クラブ「バイオ研究部農産加工技術班」では昨年度よりソバに関する研究・調査活動に取り組んでいる。本班の活動は、農業科高等学校科目課題研究及び総合実習の授業時間内、放課後及び休業日等に実施している。私は顧問教諭として生徒の指導を行っている。信濃一号の栽培、手打ち製麺技術の習得、ソバ粉及び抜き実を用いた食品開発、ソバ乾麺調査等、様々な活動を実施している。

図表1. 活動に関する新聞記事

左：2010年10月31日朝日新聞 右：2010年11月9日読売新聞



図表1のように本班の活動は新聞、テレビ、インターネット等において大きく取り上げられ、多方面より高い評価を受けている。校内の活動のみではなく、習得した製麺技術や食品製造技術を活かした地域交流活動も実施している。校外における活動実績は図表2の通りである。尚、全ての地域交流活動はボランティア活動の一環として実施している。

図表2. 地域交流活動の実施記録

年月日	活動内容	活動対象	活動場所
2010年 7月 27日	ソバ打ち講習会	枚方市在住の方々	牧野生涯学習センター
2010年 12月 22日	ソバ打ち講習会	枚方市在住の方々	牧野生涯学習センター
2011年 2月 11日	ソバ打ち講習会	初芝富田林中・高インターアクト部	本校農産加工工場
2011年 3月 29日	ソバ打ち演示会	老人介護施設利用者	ほほえみの園
2011年 4月 29日	義援金活動	本校近隣在住の方々	春団治まつり会場

図表3. 各種コンテストの入賞実績

年月日	コンテスト名称	主催	受賞
2010 年 9 月 1～2 日	ちちんぷいぷいコナモン甲子園	MBS 毎日放送	3 位
2010 年 11 月 23 日	生徒生物研究発表会	大阪府高等学校生物教育会	優秀賞
2010 年 12 月 19 日	そば料理レシピコンテスト	長野県箕輪町	特別賞
2011 年 1 月 15 日	中学生・高校生職人コンテスト	厚生労働省	AKB 賞
2011 年 7 月 21 日	大阪府学校農業クラブ研究発表大会	大阪府学校農業クラブ連盟	優秀賞
2011 年 8 月 23 日	和菓子甲子園 2011	大阪府生菓子青年クラブ	金賞
2011 年 11 月 26 日	食の甲子園 in やまがた	山形県	未定

図表4. 各種コンテストに関する新聞記事

左：2010年12月21日みのわ新聞 右：2011年1月15日読売新聞



大阪府立園芸高校の（左から）森本君、黒田君、大塚君

技術師の大塊(大)と、黒田孝大君(三)、森本侑君(七)といずれも大阪府池田市。引率ともに片道一教諭とともに、廿五日朝間ほど電車で揺られて初めて長野県にやつて来た。

○それは粉が入ったクッキー、シフォンケーキ、ラザニアなど、新しい味を求めて日々研究に打ち込む生徒たは、関西圏のテレビ料理番組で腕になった経験もあり、腕に覚えがある様子。インタネットで見つけた今

には「生」を一時めくは「死」を免れた。焼きたがりを大葉で包んでめんゆで味うつ工夫も斬新で、純和風にたわづなつた。

○一座の大家君は「粉が多いと生地が固くなるし、少ないと風味がなくなる。でも段々おひとなるのが、おもひがついた」と振り返り、「大阪の味が箕輪の人味をつけてほしい」と笑顔を振りまいた。審判結果、三十九票を獲得、特別賞が贈られた。

長野と大阪の「コラボ」
「年越しそばたっ焼き」
コンテスト盛り上げ特別
大阪から
高校生応募

○：「長野と大阪の
コラボで、めっちゃお
いしいですよ」。さわ
やかな笑顔と大阪弁で

十九日の「みのお幸せ
新ては祭り」を盛り上
げたのは、大阪府立園
芸高校二年の男子生徒
三人。考案した「年越
しそばにこ焼き」を持
ち込み、自慢の味をア
ピールした。

○生徒は、それは料
理を研究する農産加工

回イベントにも果敢
に応募した。

○そばはこ焼き
は、夏休みに編み出し
た一品。そば粉の割合
に試行錯誤し、つなぎ

一
割引
お買
くびくつ
婦人服等
定休日 日



(第3種郵便物認可)

2011年(平成23年)

3 生徒「最高の味で上位に」

園芸高ぞば」全国に挑む

職人コンテスト決勝出場

それは打ちの聲を重ねて、
その町に雲高、池田市の生
徒入が、15、16日に東京で
開れる「15のつくりだる
日本」次民フエタに厚
労働者主催で、技術職
7中学生・高校生職人
テスト決勝に出場す。
生徒たちは、最高におい
な作を作り、全国で上位な
りといふと驚かぬといふ。

いずれも同調バイオイエン
ス列2年生の森本佑介(黒田
学)、大塚秀夫(黒田)
等さん(伊)。書類選んで全
国の計8組の中に選ばれた。

なを、その栽培や製法
うは、その授業と、

に興を抱いた。昨年4月、石田
一教諭36の指導で放課後
練習し、今では、級生を対象
上げ、全国で指導するほど上
じた。全国定期化地城間開
初招接協議会の一人として
ち位の資格も果たした。

コンテストは、技術の高さ
をアピールしてと応募。予
勝戦は、その勢8に小松
2名の合計の二八をはきま
ん力をつけ、ゆづり、ゆづり
て審査員に試みてもあった。

2. 生徒による活動報告

同班では、ソバを主教材として生徒に様々な活動に取り組ませている。全ての活動は生徒に主体的に計画、実施させている。日本うどん学会第9回全国大会において本校生徒が行った発表の原稿文を以下に記す。同発表は、2011年7月に開催された大阪府学校農業クラブ連盟研究発表大会において優秀賞を受賞した“そばって美味しいんです!～まだまだ知らないそばの魅力～”の発表原稿の一部を改訂したものである。

そばって美味しいんです！～まだまだ知らないそばの魅力～

大阪府立園芸高等学校バイオサイエンス科

バイオ研究部農産加工技術班 3 年

大塚秀 石田剛志 黒田孝大

<はじめに>

水回し、こね、菊練り、へそ出し、丸出し、四つだし、のし、切り。これでソバの完成です。私たちは昨年度よりソバに関する研究活動を実施しています。素人そば打ち段位初段位の取得、中学生・高校生職人コンテストでの入賞、各種食品コンテストへの出場など、私たちの活動は多方面より非常に高い評価を受けています。ところで皆さんご存知ですか。16 世紀末、豊臣秀吉による大坂城築城の際に“砂場”と呼ばれる日本史上最古のそば屋ができました。江戸初期には、砂場は大変なにぎわいをみせ、その後、この砂場そばが江戸に伝わり、大きく発展し、現在の関東のそば文化が形成されたと言われています。すなわち、関東そば文化の起源は大阪にあることをご存知ですか。そばとうどんに関するアンケート調査を行った結果、現在、大阪ではそばよりもうどんが好まれ、大阪と言えうどんというイメージが定着しており、大阪の人々にとってソバはマイナーな食品となってしまっています。しかし、そばは栄養的にも優れた特性を多く持ち合わせていることをご存知ですか。そこで、私たちはそば屋誕生の地である大阪の人々にソバの奥深さ、美味しさを伝えたいと思い、次のような活動に取り組みました。

<第 1 杯目 わたしたちが教えに行きます！>

まず、私たちはソバ打ちの面白さ、本物のソバの美味しさを伝えようと考えました。

2010 年 7 月、枚方市の NPO 法人と共に製麺講習会を開催しました。まず、見本打ちを見てもらい、製麺方法について説明しました。その後、実際に体験して頂いたところ、参加者の皆さんは「貴重な体験になった、家でそば打ちをしてみよう」などと喜んでおられました。12 月に再度講習会を開催。参加者数は前回よりも増加し、より幅広い年齢層の方々にそば打ちを伝えることができました。2011 年 2 月、私たちの活動に関する新聞記事を見た初芝富田林中学校・高等学校インターアクト部より依頼を受け、製麺講習会を開催。講習内容は枚方市での講習会と同様としました。中高生の皆さんはそば打ちを楽しみ、積極的に取り組んでいました。講習会の感想を書いてもらったところ「そば打ちはおもしろい、私達もそば打ちを広めたい」などとソバ打ちに興味を示されていました。3 月、池田市の老人介護施設において製麺演示会を開催しました。高齢者の方々に製麺作業を披露した後、ソバを試食してもらうこととしました。「実際にそば打ちをやってみたい」と言う方がおられたので、切り作業を体験して頂きました。試食の際「市販のよりおいしいね、私たちも作って家族に食べさせてあげたい」などと話されていました。7 月、製麺技術の更なる向上のため、本校近くのソバ屋を訪問。プロの職人のワザ・コツを学びました。今後の講習会等において活かしていきたいと考えています。以上の活動を通して、若者から高齢者まで、年齢層に関係なくそば打ちに興味を示すことがわかりました。講習会・演示会の実施は、そばの普及に有効であることがわかりました。また、人前での製麺披露は私たち自身の製麺技術の向上にもつながりました。

<第2杯目 そばって麺だけじゃないんです！>

アンケート調査の結果、多くの人々は麺以外のそばの利用方法をあまり知らないということを知りました。そこで、そばという食品をより身近に感じてもらうために、そば粉やそば子実の新たな利用方法を模索することとしました。大阪と言えば、たこ焼き。そばとたこ焼きのコラボを試みました。そば粉と小麦粉とでは性質が大きく異なるため配合割合や加水量の調節が難しく、完成には一カ月を要しました。そば粉たこやきを用いて、毎日放送「ちちんぷいぷい」の番組企画「コナモン甲子園」に挑戦したところ、予選審査を突破し、テレビを通してそば粉の利用方法を提案することに成功しました。調理レシピは同番組のホームページに掲載されていますので、よろしければご覧下さい。また、そば粉たこ焼きは長野県箕輪町で開催されたそば料理レシピコンテストでも特別賞を受賞し、そばの本場信州の方々からも高く評価されました。次に、身近なお菓子であるクッキーへの応用を考えました。そば粉の選定、配合割合、そば子実の加工などに約半年試行錯誤した結果、そばの風味を活かした“にはちそばクッキー”が完成しました。味及び形状に関するアンケートを行ったところ、評価が良好であったため本校文化祭での試験販売を行うこととしました。新聞を通じて試験販売のPRをした結果、販売当日 400 袋を即完売することができました。同クッキーは、大阪市内のそば粉製粉会社のホームページに掲載されており、現在でも注目を集めています。そば粉及びそば子実の利用方法の探究は継続しており、シフォンケーキ、ドーナツ、ようかんなどのデザートや、ハンバーグ、餃子、ラザニアなどの料理への応用が可能であることがわかりました。今年 8 月には、ソバ子実を用いた大福餅で和菓子甲子園に挑戦し、大学・高校生の部において金賞を受賞しました。また、そば粉及びそば子実を使った懐石料理を考案し、現在、日本料理のアイデアと技術を競う食の甲子園に挑戦中です。結果にご期待下さい。以上の活動を通じて、①そば粉は、食品にソバ特有の風味と食感を与える、②水分吸収率や粘弾性が小麦粉とは大きく異なるため小麦粉や米粉の代替として利用するには研究が必要である、ということがわかりました。そば子実は、炒ることによって香ばしいナッツのようになる、ご飯に混ぜると雑穀米のように食べられる、ゆでると強い粘性が生じる、ということがわかりました。

<総合結果>

「蕎麦打ち」に興味を持つのは年齢の高い人というイメージがありましたが、そば打ちという技術に触れる機会がないだけで、年齢層に関係なく興味・関心を示すということがわかりました。また、そば粉含有率の高い本当のそばを試食してもらうことにより、そば本来の味・風味を伝えることができました。そば粉及びそば子実の新たな利用方法の提案にはテレビ、新聞、インターネットなどメディアの利用が有効であることがわかりました。

<今後の課題>

日本古来の農村技術の一つであるそば打ち、日本古来の食文化であるそばを、私たちのような若い世代が受け継ぎ、発信していくことで、ソバの美味しさ・奥深さを伝えることができるのではないかと考えています。今後もより多くの方々にそば打ちを体験してもらい、より多くのレシピを提案していきたいと考えています。私たちの活動はまだ始まったばかりです。今後は、ソバの普及度合いのデータ収集や研究機関等との連携活動に力を注ぎ、「古来のそば文化の継承」と「新たな蕎麦文化の創造」を目標に様々な活動に取り組みたいと考えています。最後に、2011 年 4 月、第 12 回池田春団治祭りにおいて、にはちそばクッキーを用いた東日本大震災の義援金活動

を行いました。今後も我が国における主要なそば生産地である東北地方の復興のお手伝いを継続していきたいと考えています。これで発表を終わります。

図表 5. ソバ打ち講習会及び演示会の様子



図表 6. そば粉及び抜き実を使用した開発食品

左：そば粉たこ焼き 中：そば粉クッキー 右：そば懐石



図表 7. 各種コンテストへの出場

左：コナモン甲子園 中：中学生・高校生職人コンテスト 右：和菓子甲子園 2011



3. 2年間の活動を通じて

日本うどん学会誌『うどん道第7号』において報告した通り、授業時間内（2時間連続授業時）に製麺実習を行う場合、製麺作業に要する時間が短いソバの方がうどんよりも教材として利用しやすいことを前任校（大阪府立枚岡樟風高等学校）勤務時に知った。図表8のように、ソバを教材とした方が導入及びまとめに多くの時間を取ることができ、説明等をより丁寧に行うことができた。

図表8. 製麺実習時の時間配分

上：うどんを教材とした場合 下：ソバを教材とした場合

時間	時間配分	指導・作業内容
1 時間目（50 分）	10 分 10 分 5 分 15 分	・ 導入（作業の説明等） ・ 準備（道具の準備、計量、衛生検査等） ・ 水回し ・ こね合わせ、踏み
休み時間（10 分） 2 時間目（50 分）	15 分 10 分 5 分 10 分 10 分	・ ねかし ・ のし ・ 切り ・ 片付け ・ まとめ

時間	時間配分	指導・作業内容
1 時間目（50 分）	20 分 10 分 10 分 10 分	・ 導入（作業の説明等） ・ 準備（道具の準備、計量、衛生検査等） ・ 水回し ・ こね合わせ
休み時間（10 分） 2 時間目（50 分）	10 分 10 分 10 分 20 分	・ のし ・ ゆで、水洗 ・ 片付け ・ まとめ

昨年4月本校へ異動となり、農産加工技術班においてソバに関する研究・調査活動の指導を担当することとなった。約2年間、生徒と共にソバに関する様々な活動に取り組んだ結果、以下のようなことがわかった。

- ①製麺初心者である生徒は、製麺過程において様々な失敗をした。練習を繰り返させ、失敗を克服させることで生徒に達成感や自信を与えることができた。
- ②素人ソバ打ち段位（認定団体：全国麺類文化地域間交流推進協議会）の取得を技術習得目標とすることができた。
- ③食品としてのソバ粉や抜き実マイナーな食品素材であるため、様々な食品利用方法を探究させることができた。
- ④うどん文化圏である大阪府でソバ研究を行う生徒は様々な場面で注目を集め、新聞やテレビ等のメディアに大きく取り上げられた。

上記①～④の体験を通じて、生徒達は技術的に、思考的に、人間的に大きく成長した。

4. 今後の課題

来年度以降もソバに関する研究・調査活動指導を継続し、高校教材としてのソバの有効性を更に実証していきたいと考えている。2年間の指導を通して未だにわからないことは本校生徒の目にソバという食品・農作物がなぜ魅力的に映るのか…全く以て謎である。

5. 最後に

本校生徒に第9回日本うどん学会全国大会への参加の機会を与えて下さった佃先生、高塚先生、学会事務局の皆様方に心よりお礼申し上げます。生徒発表時に様々なご意見を下さった出席者の皆様、本当にありがとうございました。

漱石と鰻鮎 その1

森貞 俊二(松山東雲短期大学・百姓友の会会長)

漱石の俳句の中で、好きな句はと問われれば、「あるほどの菊投げ入れよ棺のなか」を真っ先に挙げる。この句は、1919年11月9日 享年36歳の若さで亡くなった大塚楠緒子の報知に、漱石が入院していた病室で手向けにと詠んだもの。納棺に立ち会った時などは、かならずと言っていいくらい菊投げ入れよと口ずさみながら花を投げ入れている。

実は、漱石は大学を卒業したころから利発で美貌のこの女性、大塚楠緒子に思いを寄せていたが、彼女は漱石の友人である小屋保治と結婚し、小屋は大塚家へ婿入りをする。漱石と寄宿舎で同室だった小屋は、イギリスでの留学を終え帰国した漱石を東大に周旋した親友の一人であった。儚くも失恋の痛みを経験した漱石は、東京にいるのも嫌になり足先を松山へと向ける理由の一つともなるが、その漱石が松山生まれの正岡子規や高浜虚子たちとの交流を通じて残していった諸々の作品や日記・書簡などの資料から、一体夏目漱石は鰻鮎派なのか蕎麦派なのか、そんな他愛の無いことに興味を持ち、稿を起こしたのが本稿の一文である。

「私の眼にはその白い顔が大変美しく映った。私は雨の中を歩きながらじっとその人の姿に見惚れていた。同時にこれは芸者だろうという推察が、ほとんど事実のように、私の心に働らきかけた。すると俤が私の一間ばかり前へ来た時、突然私の見ていた美しい人が、丁寧な会釈を私にして通り過ぎた。私は微笑に伴うその挨拶とともに、相手が、大塚楠緒さんであった事に、始めて気がついた。

次に会ったのはそれから幾日目だったろうか、楠緒さんが私に、『この間は失礼しました』と云ったので、私は私のありのままを話す気になった。

『実はどこの美しい方かと思って見ていました。芸者じゃないかしらとも考えたのです』

その時楠緒さんが何と答えたか、私はたしかに覚えていないけれども、楠緒さんはちっとも顔を赤らめなかった。それから不愉快な表情も見せなかった。私の言葉をただそのままだに受け取ったらしく思われた。

それからずっと経って、ある日楠緒さんがわざわざ早稲田へ訪ねて来てくれた事がある。しかるにあいにく私は妻と喧嘩をしていた。私は厭な顔をしたまま、書斎にじっと坐っていた。楠緒さんは妻と十分ばかり話をして帰って行った。

その日はそれですんだが、ほどなく私は西片町へ詫まりに出かけた。

『実は喧嘩をしていたのです。妻も定めて無愛想でしたらう。私はまた苦々しい顔を見せるのも失礼だと思って、わざと引込んでいたのです』

これに対する楠緒さんの挨拶も、今では遠い過去になって、もう呼び出す事のできないほど、記憶の底に沈んでしまった。

楠緒さんが死んだという報知の来たのは、たしか私が胃腸病院にいる頃であった。死去の広告中に、私の名前を使って差支えないかと電話で問い合わせられた事などもまだ覚えている。私は病院で「ある程の菊投げ入れよ棺の中」という手向けの句を楠緒さんのために詠んだ。それを俳句の好きなある男が嬉しがって、わざわざ私に頼んで、短冊に書

かせて持って行ったのも、もう昔になってしまった」 （「硝子戸の中」 夏目漱石著
72～74 p）

慶応3年（1867年2月9日）、東京に生まれた夏目漱石は、子規の勧めもあって明治22年より句作を始めているが、彼が死去する大正5年までに残した句数は子規の十分の一、2500句に留まっている。その内蕎麦を詠み込んだ句は8句、僅か一句といえ、うどんの句も残している。

長松は蕎麦が好きなり煤払
新らしき蕎麦打て食はん坊の雨
秋雨や蕎麦をゆでたる湯の臭ひ
いかめしき門を這入れば蕎麦の花
蕎麦太きもてなし振や鹿の角
帰り見れば蕎麦まだ白き稲みのる
濡るゝ松の間に蕎麦を見付たる
藪陰や濡れて立つ鳥蕎麦の花

蕎麦の花は初秋、新蕎麦や、秋蕎麦、初蕎麦、走り蕎麦などは晩秋の季語となるが、蕎麦そのものには季語がないので、鹿の角などの季語が必要になる。鹿の季語が何故秋になるのか疑問に思うところであるが、サカリのついた鹿は、メスを求めて鳴く。その鳴き声がなんとも哀愁を帯びているというので秋の季語になったとか・・・松は1月の季語である。長松は、漱石がどのような意味で使ったのか分からないが、一般的には長松は商家の丁稚とか小僧さんという意味があるので、年の暮の煤払いをしながら年越の蕎麦を脳裏に描いている小僧さんの様子を詠んだものかもしれない。

漱石は、明治28年4月に松山中学へ英語の教師として赴任し、暮れも迫った12月18日（水）、下宿していた二番町の上野方から、当時東京にいた正岡子規宛てへ添削して欲しいと、61句ばかりの句を送っている。その中に次のうどん売りの句を見つけたが、調べた限りでは、漱石のうどんの句はこの一句のみである。

寒月やから堀端のうどん売

（「漱石全集 第22巻 90～91 p 漱石全集 第17巻 78 p」

掘りには、水の張られた水堀と水の張られていない空堀があるが、この場合のから堀端は工事が何かの都合で水の抜かれた松山城下のものと思われる。坪内揆典・中居由美編による「漱石松山百句」でも、次のようにこの句を評している。

「寒月に冴えて冬空にかかる月と熱いうどんの取り合わせ。寒月が句を引き締めている。だしの匂い、温かい湯気に誘われたか、属目の一句。降水量が少ない冬の堀がひとしお寒々しい。

兵營となった松山城堀之内には22連隊が駐屯。うどんの屋台も出ただろう。句作と同様、松山のうどんを気に行ったか？」

(「漱石松山百句 坪内揅典・中居由美編 71p」)

この貴重なうどんの句を見つけた矢先、偶然にも近藤英雄の「坊っちゃん秘話」を読んでいて、次の一文が目にとまった。

「その頃漱石の教えを受けた生徒の中に、阿部新（コロンビア大学卒）、佐野熊翁（医博）がいて、昭和47年すでに90歳を越す年齢だったが、藤本純一が、二人を訪ねて、親しく思い出話を聞き、その内容を同窓会誌「明教」にくわしく書いている。」

(「坊っちゃん秘話」 近藤英雄著 青葉図書 平成2年12月)

実はこの藤本純一先生とは、温厚で博識多才の元同僚で二代目学科長、退職された今もお付き合いをさせていただいており、早速に「坊っちゃん秘話」を手にと、南江戸町の先生宅を訪ねると、当時のことを詳しく話して下さり、また快く「明教」をお借りすることができた。漱石先生に教わったというお二人はすでに90歳を超えていたとはいえ、藤本先生のテープ起こしから当時の様子が手に取るように分かる。

「その頃松中は二番町にあり、前に大蔵精米所があり二十二連帯の精米をしていました。お城山のドンが鳴ると、ピーと精米所の汽笛がなる、そうすると昼休みで皆は教室を飛び出しました。正門は二番町側にあり、寄宿舎は一番町側の西の角にありました。寄宿舎は道のすぐ上にあったので、夜「夜なきうどん」がよく来ていました。来ると上から籠に金（うどん一杯一錢五厘）を入れておろし、うどんをつり上げていました」

(「明教」 明治の先輩にきく 藤本 純一 (其の一) 阿部 新

夏目先生と私 20p)

腹を空かした生徒たちは、籠の中に1錢5厘の金を入れて、二階から「うどん1杯おくれんかなもし」といいながら、籠をおろす。下では、屋台の親父さんが「ダンダン」といいながら、アツアツのうどん籠の中へ入れてくれる。生徒たちは、湯気の立つ井を片手にフウフウ言わせながら美味しそうに食べている、寮生達がうどんの入った籠をつり上げている光景を漱石が見聞していたかどうかは分からないが、少なくとも屋台のうどんを食べたことは間違いない。石井由彦の「私説 夏目漱石松山日記 坊っちゃん行状記」に次のように書かれているからだ。

「松山城の堀端の屋台でうどんを食った。金を払ったら、『だんだん』と言う。何がだんだんだ。失礼な奴だと思ったら、『ありがとう』の方言だという。」 (「私説 夏目漱石松山日記 坊っちゃん行状記」 石井 由彦著 文芸社 2002年 10月 258p)

漱石がうどんを食っていることが間違いないとしても、これらの数少ない蕎麦やうどんの俳句から、漱石が蕎麦好きか饅頭好きかを判定することは難しい。そこで、漱石の残した作品や周辺の資料を当たることにした。完結せずとも死せるまでのライフワークと覚悟を決めたものの、一人で読破することは至難の業。古本屋で買ってきた漱石の作品やネットで購入した資料をゼミ生

達に手渡して、「蕎麦」や「饅頭」の文字が見つかったら「うどん」を奢るからと頼み込み、「漱石と饅頭」の研究が始まった。

調査対象作品は、下記のリストの通り98点であるが、ゼミ生達は時々面白いミスをやってくれるから再確認を余儀なくされる。例えば、蕎麦は、ひらがなやカタカナでも書かれる場合がある。厄介なのが蕎麦のひらがな表記である。このそばには、側、傍、稜などの意味もあり「豆腐屋のそば（側）に、……」を蕎麦としてカウントしたり、また、「坑夫」の作品の中では、「その内もう どん底……」と読むべきところ、饅頭を奢らせようとの一心からか、これも「うどん」にカウントしたりしているのだ。かかるミスは可能な限り再チェックしている積りであるが、もし間違いがあればご寛容の上ご指摘願いたい。

「しかし途中で降参したら、落第するにきまつてるから、我慢に我慢を重ねて、ここまで来たようなものの、内心ではその内もうどん底へ行き着くだろうくらいの目算はあった」（「坑夫」）

1 調査対象作品 98点

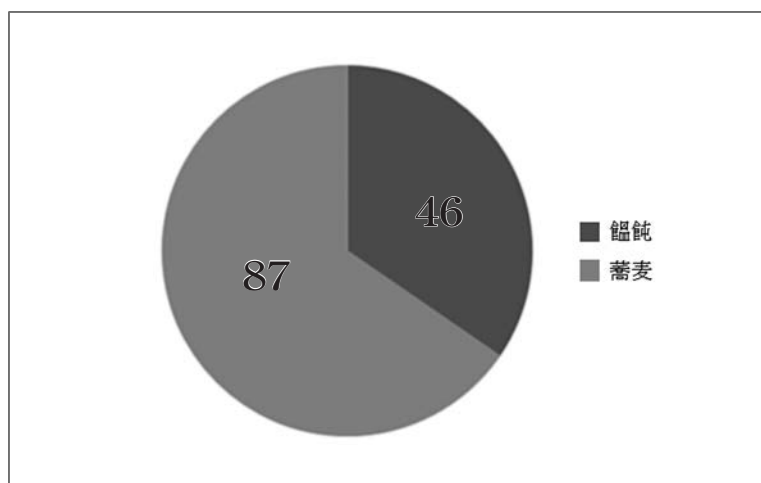
作 者	書 名	饅 頭	蕎 麦
夏目漱石	イズムの功過	0	0
	一夜	0	0
	永日小品	0	4
	岡本一平著並画『探訪画趣』序	0	0
	思い出す事など	0	0
	カーライル博物館	0	0
	薙露行	0	0
	学者と名誉	0	0
	硝子戸の中	0	0
	元日	0	0
	木下杢太郎『唐草表紙』序	0	0
	教育と文芸	0	0
	京に着ける夕	0	0
	虚子君へ	0	0
	草枕	0	0
	虞美人草	0	8
	ケーベル先生	0	0
	ケーベル先生の告別	0	0
	現代日本の開化	0	0
	行人	0	0
	坑夫	0	0
	こころ	0	2
	『心』広告文	0	0

	『心』自序	0	0
	『心』予告	0	0
	琴のそら音	0	0
	コンラッドの描きたる自然について	0	0
	作物の批評	0	0
	三山居士	0	0
	三四郎	1	8
	『三四郎』予告	0	0
	子規の画	0	0
	「自然を写す文章」	0	0
	自転車日記	0	0
	写生文	0	0
	趣味の遺伝	0	0
	初秋の一日	0	0
	処女作追懐談	0	0
	人生	0	0
	鈴木三重吉宛書簡—明治三十九年	0	0
	西洋にはない	0	0
	戦争からきた行き違い	0	0
	作家の態度	0	0
	それから	0	0
	『それから』予告	0	0
	高浜虚子著『鶏頭』序	0	0
	田山花袋君に答う	0	0
	『土』に就て	0	0
	艇長の遺書と中佐の詩	0	0
	手紙	0	0
	『伝説の時代』序	0	0
	點頭録	0	0
	『東洋美術図譜』	0	0
	道楽と職業	0	0
	長塚節氏の小説「土」	0	0
	中味と形式	0	0
	二百十日	25	2
	入社 of 辞	0	0
	猫の広告文	0	0
	野分	0	0
	『煤煙』の序	0	0

	博士問題とマードック先生と余	0	0
	博士問題の成行	0	0
	長谷川君と余	0	0
	彼岸過迄	0	0
	文芸と道德	0	0
	文芸とヒロイツク	0	0
	文芸の哲学的基礎	0	0
	文芸は男子一生の事業とするに足らざる乎	0	0
	文士の生活	0	0
	文壇の趨勢	0	0
	文鳥	0	0
	変な音	0	0
	僕の昔	0	0
	マードック先生の『日本歴史』	0	0
	正岡子規	0	0
	幻影の盾	0	0
	満韓ところどころ	0	0
	道草	0	4
	無題	0	0
	明暗	0	0
	明治座の所感を虚子君に問れて	0	0
	模倣と独立	0	1
	門	0	3
	夢十夜	0	0
	余と万年筆	0	0
	予の描かんと欲する作品	0	0
	落第	0	0
	倫敦消息	0	0
	倫敦塔	0	0
	吾輩は猫である	2	17
	吾輩ハ猫デアル	0	0
	『吾輩は猫である』下篇自序	0	0
	『吾輩は猫である』中篇自序	0	0
	私の経過した学生時代	0	0
	私の個人主義	0	0
	坊ちゃん	1	17

2 分析対象作品 (10点)

作 者	書 名	鰻 鮓	蕎 麦
夏目 漱石	永日小品	0	4
	虞美人草	0	8
	こころ	0	2
	三四郎	1	8
	二百十日	25	2
	道草	0	4
	模倣と独立	0	1
	門	0	3
	吾輩は猫である	2	17
	坊ちゃん	1	17
		29	63
		鰻鮓	蕎麦
		46	87
		35%	65%



これら漱石の98点の作品の中で、蕎麦や鰻鮓が登場する作品は10点に絞られるが、蕎麦や鰻鮓に対する彼の感情移入がされている作品となるとさらに的が絞られてくる。まず、漱石の日常生活を描いた随筆風の「永日小品」であるが、青少年時代の追憶や英国留学時代の回想などが綴られている。この作品に登場する蕎麦は4か所あるが、その内3件は、「蕎麦湯」、残り1件が「蕎麦」である。

漱石は後の南満州鉄道の総裁となる中村是公と下宿を共にしたことがあり、その中村と蕎麦や寿司を食い廻った様子が次のように書かれている。鏡子夫人の証言から、漱石は生臭い魚は余り好まなかったのも、食いまくったのは寿司ではなく、汁粉だった推測できるが・・・。

「中村と自分はこの私塾の教師であった。二人とも月給を五円ずつ貰って、日に二時間ほど教えていた。自分は英語で地理書や幾何学を教えた。幾何の説明をやる時に、どうしてもいっしょになるべき線が、いっしょにならないで困った事がある。ところが込みいった図を、太い線で書いているうちに、その線が二つ、黒板の上で重なり合っていっしょになってくれたのは嬉しかった。二人は朝起きると、両国橋を渡って、一つ橋の予備門に通学した。その時分予備門の月謝は二十五銭であった。二人は二人の月給を机の上にごちゃごちゃに掻き交ぜて、そのうちから二十五銭の月謝と、二円の食料と、それから湯銭若干を引いて、あまる金を懐に入れて、蕎麦や汁粉や寿司を食い廻って歩いた。共同財産が尽きると二人とも全く出なくなった」

（「永日小品」 夏目漱石著）

「虞美人草」は、漱石が職業作家として執筆した第一作で映画化もされている。この作品には「鰻鮓」がゼロ、「蕎麦」は8か所出てくるが、漱石自身の蕎麦に対する感情移入は全く見られない。

「こころ」には、「蕎麦」が2か所登場するが、いずれも「蕎麦湯」である。「三四郎」は、「鰻鮓」が1か所、「蕎麦」が8か所出てくるが、「鰻鮓」は胃の具合が悪い時に食べるものらしい。一般に胃の具合の悪い人間は、蕎麦よりもうどんを好むし、また、うどんの方が胃にやさしいとも言われる。胃腸炎で入院していた知人を見舞った時、回復食にうどんが出されていたが、そういえば病院で蕎麦はまだ一度もみたことがない。ちなみに家庭の医学書を開いてみると、胃にやさしい食べ物には、「うどん」があげられているが、なるべく避けたい食べ物として「日本そば」や「中華そば」が入っている。「吾輩は猫である」の中にも、「C先生は蕎麦を食ったらよかろうと云うから、早速かけとまりをかわるがわる食ったが、これは腹が下るばかりで何等の効能もなかった」とあるように、蕎麦は胃によくないらしい。ならば胃カタルの漱石は、鰻鮓の方を好んで食べていたとも推測できるのだが？

「角に蕎麦屋がある。三四郎は今度は思い切って暖簾をくぐった。少し酒を飲むためである。高等学校の生徒が三人いる。近ごろ学校の先生が昼の弁当に蕎麦を食う者が多くなったと話している。蕎麦屋の担夫が午砲が鳴ると、蒸籠や種ものを山のように肩へ載せて、急いで校門をはいつてくる。ここの蕎麦屋はあれでだいぶもうかるだろうと話している。なんとかいう先生は夏でも釜揚げ鰻鮓を食うが、どういうものだろうと言っている。おおかた胃が悪いんだろうと言っている。そのほかいろいろの事を言っている。教師の名はたいてい呼び棄てにする。なかに一人広田さんと言った者がある。それからなぜ広田さんは独身でいるかという議論を始めた。広田さんの所へ行くと女の裸体画がかけてあるから、女がきれいなんじゃなかろうという説である。もっともその裸体画は西洋人だからあてにならない。日本の女はきれいかもしれないという説である。いや失恋の結果に違いないという説も出た。失恋してあんな変人になったのかと質問した者もあった。しかし若い美人が出入するという噂があるが本当かと聞きただした者もあった」

（「三四郎」 夏目漱石著）

残りの「蕎麦」は、蕎麦屋という情景描写にすぎないものだ。

「三四郎は蕎麦屋を出た。」

「二人は十時すぎ雨を冒して、追分の通りへ出て、角の蕎麦屋へはいった。三四郎が蕎

麦屋で酒を飲むことを覚えたのはこの時である。その晩は二人とも愉快地飲んだ。勘定は与次郎が払った。与次郎はなかなか人に払わせない男である。」

「与次郎と蕎麦などを食う時のように、気がさえない。」（「三四郎」 夏目漱石著）

「道草」は、「吾輩は猫である」執筆時の生活をもとにした漱石自身の自伝であり、主人公の健三は漱石、金をせびりに来る島田は漱石の養父である塩原昌之助であるという。留学から帰った健三は大学教師になり、忙しい毎日を送っている。だがその妻お住は、夫を世間渡りの下手な偏屈者と見ている。そんな折、かつて健三夫婦と縁を切ったはずの養父島田が現れ金を無心する。さらに妹や妻の父までが現れ、金銭等を要求する。健三はなんとか工面して区切りをつけるが、最後に「世の中に片付くなんてものは殆どない」と吐き出す。このような粗筋であるが、蕎麦は次のように描写されている。蕎麦を食っているのは、比田であって健三（漱石）ではない。

「『相変らず能く食べますね。今でも鰻飯を二つ位遣るんでしょう』

『いや人間も五十になるともう駄目ですね。もとは健ちゃんの見ている前で天ぷら蕎麦を五杯位ぺろりと片付けたもんでしたがね』 比田はその頃から食気の強い男であった。そうして余計食うのを自慢にしていた。それから腹の太いのを賞められたがって、時機さえあれば始終叩いて見せた。 健三は昔しこの人に連れられて寄席などに行った帰りに、能く二人して屋台店の暖簾を潜って、鮎や天麩羅の立食をした当時を思い出した。彼は健三にその寄席で聴いたしかおどりとかいう三味線の手を教えたり、またはさばを読むという隠語などを習い覚えさせたりした。「どうもやっぱり立食に限るようですね。私もこの年になるまで、段々方々食って歩いて見たが。健ちゃん、一遍軽井沢で蕎麦を食って御覧なさい、騙されたと思って。汽車の停まってるうちに、降りて食うんです、プラットフォームの上へ立ってね。さすが本場だけあって旨うがすぜ」

（道草 夏目漱石著）

このように軽井沢の蕎麦が旨いから一度食べてみろなどと勧められているが、次の箇所では健三（漱石）が蕎麦を食っており、残りの1か所は蕎麦湯である。

「御常はまた飯櫃や御菜の這入っている戸棚に、いつでも錠を卸ろした。たまに実家の父が訪ねて来ると、きっと蕎麦を取り寄せて食わせた。その時は彼女も健三も同じものを食った。その代り飯時が来ても決して何時ものように膳を出さなかった。」

（「道草」 夏目漱石著）

漱石は和食よりも洋食を好んだと言われており、特にロンドン留学時代から、決まったように朝はパンにオートミールを食していたようだ。他人が粥を食べば、自分はパンを、他人が蕎麦を食べば自分は雑煮を、お前が3杯なら俺は5杯を、他人が四杯なら俺は六杯食うと「模倣と独立」の中で書いているように、漱石らしい変人ぶりがはっきりと描き出されている。ただ、ここで興

味を引くのは、他人は蕎麦を食う、俺は雑煮をとの表現である。もし蕎麦通の漱石というならば他人が雑煮を食うなら俺は蕎麦になると思うのだが・・・

「私は人間を代表すると同時に私自身をも代表している。その私自身を代表しているという所から出立して考えて見ると、イミテーションという代りにインデペンデントという事が重きを為さなければならぬ。人がするから自分もするのではない。人がそうすれば——他人は朝飯に粥を食う俺はパンを食う。他人は蕎麦を食う俺は雑煮を食う、われわれは自分勝手に遣ろう御前は三杯食う俺は五杯食う、というようなそういう事はイミテーションではない。他人が四杯食えば俺は六杯食う。」

（「模倣と独立」 夏目漱石著）

「門」にも蕎麦が3か所登場し、蕎麦の盛りかけが八厘だの当時の物価水準がよく分かるが、餛飩や蕎麦に対する漱石の感情移入は見られない。また、残りの2か所は蕎麦掻となっている。

「小六にちょっとした好奇心の出たため、二人の会話は存外素直に流れて行った。御米は裏の家主の十八九時代に物価の大変安かった話を、この間宗助から聞いた通り繰り返した。その時分は蕎麦を食うにしても、盛かけが八厘、種ものが二銭五厘であった。牛肉は普通が一人前四銭で、ロースは六銭であった。寄席は三銭か四銭であった。学生は月に七円ぐらい国から貰えば中の部であった。十円も取るとすでに贅沢と思われた。

「小六さんも、その時分だと訳なく大学が卒業できたのにね」と御米が云った。」

（「門」 夏目漱石著）

以上7点の作品に登場する餛飩や蕎麦の使用頻度数は少なく、これだけで漱石が餛飩好きか蕎麦好きかを判断するには極めて材料不足と言わざるをえない。

それでは、餛飩や蕎麦の使用頻度数の高い「二百十日」、「吾輩は猫である」「坊っちゃん」はどうであろうか。まず、「二百十日」の作品からみていくことにする。この作品は、夏目漱石が第五高等学校の同僚「山川信次郎」との阿蘇登山（明治32年8月29日～9月2日）を題材にして書かれたと言われている。碌さんと圭さんの二人が台風シーズンの阿蘇山に登って道に迷い、命からがら元の宿へ戻ってくるといういたって単純な筋書きの作品であるが、余り読み返しのしない漱石が一度読み返して面白くもなるともないといった作品だ。金持や権力者が幅をきかす卑俗な世相を痛烈に批判しているとはいえ、内容からして「二百十日」よりも「餛飩」と題した方がよかったのではないかと思うくらい、二人の会話の中に餛飩が頻繁に登場する。蕎麦2か所、それに対して餛飩は25か所も登場する。

熊本は、小麦の生産高を誇るダントツの北海道は別として、福岡、佐賀、群馬、埼玉に次いで小麦を生産している県である。面白いのは、上位10位のうち福岡、佐賀、熊本と九州地域が入っており、讃岐うどんの本場香川は17位、愛媛は27位、福井や大阪に至っては小麦はほとんど生産されていない。つまり、餛飩文化圏と小麦の生産高にはあまり相関関係がみられないということである。

「うふん。時に昼は何を食うかな。やっぱり鯉鮓にして置くか」と圭さんが、あすの昼飯の相談をする。「鯉鮓はよすよ。ここいらの鯉鮓はまるで杉箸を食うようで腹が突張ってたまらない」

「では蕎麦か」「蕎麦も御免だ。僕は麺類じゃ、とても凌げない男だから」

「じゃ何を食うつもりだい」

「何でも御馳走が食いたい」

「阿蘇の山の中に御馳走があるはずがないよ。だからこの際、ともかくも鯉鮓で間に合せて置いて……」

「この際は少し変だぜ。この際た、どんな際なんだい」

「剛健な趣味を養成するための旅行だから……」

「そんな旅行なのかい。ちっとも知らなかったぜ。剛健はいいが鯉鮓は平に不賛成だ。こう見えても僕は身分が好いんだからね」（「二百十日」 夏目漱石著）

圭さんが鯉鮓にするかという、碌（漱石）さんは「鯉鮓はよすよ。ここいらの鯉鮓はまるで杉箸を食うようで・・・」と余にも鯉鮓を馬鹿にした言い方をしている。かといってそれじゃ蕎麦にするかという「蕎麦も御免だ。僕は麺類じゃ、とても凌げない男だから」ともいう。いずれにしろこの箇所からは、碌（漱石）さんは、鯉鮓も蕎麦も余り好きではないことが伺える。さらには次のように鯉鮓ばかり食わされるなどとまで言っているのだ。

「昨日は鯉鮓ばかり食わせられる。きょうは湯葉に椎茸ばかりか。ああああ」

（「二百十日」 夏目漱石著）

加えて次の一文などは讃岐といわず全国の鯉鮓屋さんには絶対に読ませたくない箇所であるが、完全に鯉鮓屋を馬鹿にしてしまっている。「世の中に商売もあろうに、鯉鮓屋になるなんて・・・鯉鮓屋は性に合わない・・・」とは、もういい加減にして欲しいと言いたいところだ。果ては、鯉鮓に崇められたとまで言われては・・・

「鯉鮓屋の爺さんがか」と碌さんはしきりに胸を撫で廻す。

「そうさ」

「あの爺さんが、何を云うか分ったもんじゃない」

「なぜ」

「なぜって、世の中に商売もあろうに、鯉鮓屋になるなんて、第一それからが不了簡だ」

「鯉鮓屋だって正業だ。金を積んで、貧乏人を圧迫するのを道楽にするような人間より遥かに尊いさ」

「尊いかも知れないが、どうも鯉鮓屋は性に合わない。——しかし、とうとう鯉鮓を食わせられた今となって見ると、いくら鯉鮓屋の亭主を恨んでも後の祭りだから、まあ、我慢して、ここから曲がってやろう」（「二百十日」 夏目漱石著）

「腹の痛いのは癒ったかい」

「まあ大抵癒ったようなものだが、この様子じゃ、いつ痛くなるかも知れないね。ともかくも鯉鮓が崇めたんだから、容易には癒りそうもない」

（「二百十日」 夏目漱石著）

次は、中学校の英語教師である珍野苦沙弥の家に飼われている猫の視点から、珍野一家や、そこに集う彼の友人や門下生たちの人間模様を風刺的に描いた、漱石の処女作、「吾輩は猫である」を見てみよう。この作品中には、鰻鮓が2か所、蕎麦が17か所登場する。まず、鰻鮓であるが、迷亭が「君は蕎麦が嫌いなんだろう」と言うと、珍野苦沙弥は「僕は鰻鮓が好きだ」と答える。この珍野苦沙弥と迷亭のやり取りは十分に吟味する必要があるだろう。なぜなら、珍野は夏目漱石が、迷亭は正岡子規がモデルとも言われているので、ここでは漱石は蕎麦好きではなく、むしろ鰻鮓派うどん好きということになる。鰻鮓は馬子が食うもんだとは迷亭の言であり漱石ではないのだ。

この「鰻鮓は馬子が食うもんだ」と似たような表現は他にもある。「青魚なんてものは中間下郎のくったもんだ」である。これは「漱石の思い出」 夏目鏡子述 松岡 譲筆録に書かれていた一節である。

「私があべ川餅が好きでして、よくこさえては長谷川さんをお呼びします。長谷川さんもおいしそうに召し上がるのですが、やはり自分たちだけでたべてもお思いになってでしょう。

「おい、夏目、あべ川をたべないか。うまいよ」と大きな声でお呼びになります。と夏目は、

「おれはそんな幼稚なものはたべないよ。」てんで大いに見下げたような挨拶をするのでした。何でも自分の嫌いなものはその調子でくさすのが癖で、たとえば自分が青魚が嫌いなもんで、人がそんなものをたべると、昔は青魚なんてものは中間下郎の食ったもんだなどとやっつけるのでした。

食べ物のお話で思い出しましたが、後に長く胃を患って、とうとう胃で命を取られた夏目も、そのころはまだなかなかの大食いで（夏になると少し胃が弱る様子ではありましたが）、どちらかと言えばこってりとした脂っこい肉類のようなものが好きで、魚は臭いといってあまり好みませんでした。」

（「漱石の思い出」 夏目鏡子述 松岡 譲筆録 44 p）

同じように「倫敦消息」では、オートミールはスコットランド人の常食であるが、英国では馬が食うようなものと言っており、中間下郎にしろ馬にしろ、「吾輩は猫である」の、鰻鮓は馬子が食うものと一脈相通ずるものあり。

「例のごとく「オートミール」を第一に食う。これは蘇格蘭人（スコットランド）人の常食だ。もっともあっちでは塩を入れて食う、我々は砂糖を入れて食う。麦の御粥みたようなもので我輩は大好だ。「ジョンソン」の字引には「オートミール」……蘇国にては人が食ひ英国にては馬が食うものなりとある。しかし今の英国人としては朝食にこれを用いるのが別段例外でもないようだ。英人が馬に近くなったんだろう。」

（「倫敦消息」 夏目漱石著）

また、漱石の息子伸六の書いた「父・漱石とその周辺」によれば、馬場下の生まれの漱石は、蕎麦屋の店先で馬子達が昼時の腹ごしらえにうどんなどを食っている光景を何度も見ていたという。

「尤も、父は江戸っ子生まれの通例で、自身は余り粋な育ちでもなかった癖に、代々身

に沁み込んだ気風が、時々、ひょっと顔を現すこともあったので、うどんの好きな男を見ると、必ず「あんな物は馬子が食うもんだ」と、大いにこれを軽蔑して居たという話である。父は馬場下の生まれだから、往時、派手な腹掛けに、しゃらんしゃらんと鈴の音を響かせ、馬糞の臭いを撒き散らしながら、生家の門前を通り過ぎる馬子達が、時々刻の腹ごしらえに、其処等の蕎麦屋の店先で屢々うどんなどを掻き込んでいる姿を、何度か見て居たに違いない。（「父・漱石とその周辺」 夏目伸六著 10 p）

漱石の蕎麦好き云々の詮索はともかくとして、何度読んでも滑稽で必ず噴出してしまうのが迷亭の以下のような蕎麦談義である。苦紗弥が「君この暑いのに蕎麦は毒だぜ」というセルフにも解せない点があるが、繰り返し巻き返し読んでいてふと氣に成りだしたことがある。「アーキミジスの理論」とは、アルキメデスの原理、すなわち流体中の物体は、その物体がおしのけた流体の重さ（重力）と同じ大きさの浮力を受ける、というものである。蕎麦をツユの中に静かに入れると、蕎麦はツユの中に沈む。蕎麦が沈む事によって押しのけられたツユも、重力によって蕎麦の存在する場所へ移動しようとするが、蕎麦の重力と押しのけられたツユの重量に、押しのけられたツユの重量が同じになった所で蕎麦は沈むのをやめる。つまり蕎麦と同じ重量のツユを押しのけたところでつりあうので蕎麦は沈むのをやめる、つまり、鉄の船でも浮いておれるということだ。何の疑問もなくこの箇所をケラケラ笑いこけながら素通りしていたが、先般昼飯にとふらり蕎麦屋の暖簾を潜り、杉箸を割りながらふとこの箇所を思い出し、実際に迷亭の講釈どおりにやってみたが、なんどやってもこの通りにいかなかったのである。松山でも有名な蕎麦の専門店がある。第一に茶碗の中にすでにツユが八分目入っていたとあるが、出された茶碗の中のツユは半分目ほどしか入っていない。より正確をきすためにカミサンのツユを貰い受け、八分目にして試みたが、つまみ上げた蕎麦を三分目ばかり浸けてもツユの嵩は微動ともしない。ましてや迷亭の手が5寸のところでピタッと止まった箇所でも何度か試してみたが、茶碗からツユが零れることはなかった。家でも素麺や饅頭などで実験をくりかえしたが、迷亭の講釈どおりにはならなかった。それにしても蕎麦を1尺（約30cm）ばかり空中に持ち上げても簾の上に纏綿しているとは、十割や更科蕎麦ではなく、安物の二八蕎麦のようなものを食っていたのか、何より漱石は余り蕎麦を食った経験はなかったのではなからうか？

「へえ御待遠さま、たんと御覧遊ばせ」と細君が鉢を主人に渡す時に、勝手から御三が御客さまの御詔が参りましたと、二個の笹蕎麦を座敷へ持って来る。「奥さんこれが僕の自弁の御馳走ですよ。ちょっと御免蒙って、ここではくつく事に致しますから」と丁寧な御辞儀をする。真面目なような巫山戯たような動作だから細君も応対に窮したと見えて「さあどうぞ」と軽く返事をしたぎり拝見している。主人はようやく写真から眼を放して「君この暑いのに蕎麦は毒だぜ」と云った。「なあに大丈夫、好きなものは滅多に中るもんじゃない」と蒸籠の蓋をとる。「打ち立てはありがたいな。蕎麦の延びたのと、人間の間が抜けたのは由来たのもしくはないもんだよ」と薬味をツユの中へ入れて無茶苦茶に掻き廻す。「君そんなに山葵を入れると辛いぜ」と主人は心配そうに注意した。「蕎麦はツユと山葵で食うもんだあね。君は蕎麦が嫌いなんだろう」「僕は饅頭が好きだ」「饅頭は馬子が食うもんだ。蕎麦の味を解しない人ほど気の毒な事はない」と云いながら杉箸をむざと突き込んで出来るだけ多くの分量を二寸ばかりの高さにしゃく

い上げた。「奥さん蕎麦を食うにもいろいろ流儀がありますがね。初心の者に限って、無暗にツユを着けて、そうして口の内できちゃくちゃやっていますね。あれじゃ蕎麦の味はないですよ。何でも、こう、一としゃくいに引っ掛けてね」と云いつつ箸を上げると、長い奴が勢揃いをして一尺ばかり空中に釣るし上げられる。迷亭先生もう善かろうと思って下を見ると、まだ十二三本の尾が蒸籠の底を離れないで簾垂（すだ）れの上に纏綿している。「こいつは長いな、どうです奥さん、この長さ加減は」とまた奥さんに相の手を要求する。奥さんは「長いものでございますね」とさも感心したらしい返事をする。「この長い奴へツユを三分一つけて、一口に飲んでしまうんだね。嚙んじゃいけない。嚙んじゃ蕎麦の味がなくなる。つるつると咽喉を滑り込むところがねうちだよ」と思い切って箸を高く上げると蕎麦はようやくの事で地を離れた。左手に受ける茶碗の中へ、箸を少しずつ落して、尻尾の先からだんだんに浸すと、アーキミジスの理論によって、蕎麦の浸かった分量だけツユの嵩が増してくる。ところが茶碗の中には元からツユが八分目這入っているから、迷亭の箸にかかった蕎麦の四半分も浸からない先に茶碗はツユで一杯になってしまった。迷亭の箸は茶碗を去る五寸の上に至ってびたりと留まったきりしばらく動かない。動かないのも無理はない。少しでも卸せばツユが零れるばかりである。迷亭もここに至って少しの体であったが、たちまち脱兎の勢を以て、口を箸の方へ持って行ったなと思う間もなく、つるつるちゅうと音がして咽喉笛が一二度上下へ無理に動いたら箸の先の蕎麦は消えてなくなっておった。見ると迷亭君の両眼から涙のようなものが一二滴眼尻から頬へ流れ出した。山葵が利いたものか、飲み込むのに骨が折れたものかこれはいまだに判然しない。「感心だなあ。よくそんなに一どきに飲み込めたものだ」と主人が敬服すると「御見事です事ねえ」と細君も迷亭の手際を激賞した。迷亭は何にも云わないで箸を置いて胸を二三度敲いていたが「奥さん箸は大抵三口半か四口で食うんですね。それより手数を掛けちゃ旨くく食べませんよ」とハンケチで口を拭いてちょっと一息入れている」

（「吾輩は猫である」 夏目漱石著）

お詫び

個人的な理由で、今回の発表はここで終わってしまいました。発表を予定していた全ての原稿を掲載しようとも考えましたが、良心の呵責に苛まれ、喩え中途半端な原稿の掲載と非難されようとも本号の学会誌では、ここまでを「漱石と鰻鮓 その1」と訂正し、次回の発表を踏まえたうえで「漱石と鰻鮓 その2」として最終原稿の掲載をお願いする次第です。

参考文献

漱石・子規往復書簡集	和田茂樹編	岩波書店	2010年5月
漱石書簡集	三好行雄編	岩波書店	2010年2月
俳人漱石	坪内揆典著	岩波書店	2003年12月
漱石俳句集	坪内揆典著	岩波書店	2011年4月
漱石と松山	中村英利子編著	アトラス出版	平成14年11月
漱石 ホラー傑作選	夏目漱石著 長尾剛編	PHP研究所	2009年6月
文人悪食	嵐山光三郎	マガジンハウス	1997年4月
英文版 坊っちゃん	夏目漱石著 訳ジョエル・コーン	講談社	2008年9月
吾輩は猫である	夏目漱石著	旺文社	昭和51年
ザ・漱石	夏目漱石著	第三書館	1984年11月
「坊っちゃん」の時代	関川夏央・谷口ジロー	双葉社	2011年2月
「坊っちゃん」の秘密	五十嵐正朋著	新風舎	2007年4月
文豪ナビ 夏目漱石	新潮文庫編	新潮社	平成20年9月
こころ	夏目漱石著	岩波書店	1995年10月
漱石全集 第26巻	夏目漱石著	岩波書店	昭和32年6月
こころ	夏目漱石著	新潮社	昭和52年6月
三四郎	夏目漱石著	角川書店	昭和50年12月
夏目漱石	江藤 淳著	新潮社	昭和50年1月
漱石の思い出	夏目鏡子述 松岡譲筆録	文藝春秋	2005年4月
「坊っちゃん」先生 弘中又一	松原伸夫著	文芸社	2010年8月
ああ漱石山房	松岡譲著	朝日新聞社	昭和42年5月
回想 子規・漱石	高浜虚子著	岩波書店	2011年3月
坊っちゃん	夏目漱石著	新潮社	平成6年5月
思い出することなど 他7篇	夏目漱石著	岩波書店	2011年4月
硝子戸の中	夏目漱石著	岩波書店	2011年2月
三四郎	夏目漱石著	新潮社	平成14年9月
漱石先生ぞな、もし	半藤一利著	文藝春秋	2001年5月
続・漱石先生ぞな、もし	半藤 一利著	文藝春秋	1993年6月
漱石のレシピ 「三四郎」の駅弁	藤森 清編著	講談社	2003年2月

小説『坊っちゃん』誕生 秘話	勝山一義著	文芸社	2010年11月
追悼の達人	嵐山光三郎著	新潮社	平成14年7月
漱石日記	平岡敏夫編著	岩波書店	2010年1月
父・漱石とその周辺	夏目伸六著	芳賀書店	昭和43年9月
明教 第3号 松山中学・松 山東高同窓会報	愛媛県立松山東高 等学校同窓会	関洋紙印刷所	昭和47年12月
坊っちゃん秘話	近藤英雄著	青葉図書	平成2年12月
VHS 吾輩は猫である 116分	原作 夏目漱石 市川崑監督	東宝ビデオ	昭和50年
I am a cat 吾輩は猫である	夏目漱石著 R. F. ブフェルト	IBCパブリシ ング	2007年4月
I am a cat	Soseki Natsume Translated by Aiko Ito & Graeme Wilson	Tuttle Publishing	2002年
夏目漱石全集 全10巻	夏目漱石著	筑摩書房	2009年8月
漱石全集 第20巻	夏目金之助著	岩波書店	2003年11月
漱石全集 第19巻	夏目金之助著	岩波書店	2003年10月
漱石全集 第13巻	夏目漱石著	岩波書店	昭和41年11月
漱石全集 第17巻	夏目金之助著	岩波書店	1996年1月
漱石・松山百句	坪内揅典・中居由美編	創風社出版	2007年2月
漱石先生 お久しぶりです	半藤一利著	文藝春秋	2007年1月
漱石先生の手紙	出久根達郎著	講談社	2004年7月
Botchan	Natsume Soseki Newly translated by J.Cohn	Kodansha International	2005年
漱石俳句探偵帖	半藤一利著	文芸春秋	2011年6月
草枕・二百十日	夏目漱石著	角川書店	平成元年7月
坊っちゃんの世界	平岡敏夫著	塙書房	2009年10月
漱石全集 第22巻	夏目金之助著	岩波書店	1996年3月
書き写したい言葉	川島幸希著	新潮社	2002年5月

総 会 報 告

日 時 平成 23 年 9 月 18 日（日） 11 時 05 分～11 時 35 分

会 場 和歌山大学松下会館 2 階ホール

議 題 審議事項

- (1) 平成 22 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 23 年度活動計画ならびに収支予算案が承認された
- (3) 新入会員が承認された
 - ①正会員 3 名
 - ②賛助会員 なし
- (4) 退会者 13 名（正会員 12 名、賛助会員 1 社）が承認された（会則第 10 条による）
- (5) 役員の変更について承認された
- (6) 次回（第 10 回）大会の開催を以下の通りとすることが承認された
 - 開催日 平成 24 年 9 月 16 日（日曜日）
 - 場 所 石川県金沢市

報告事項

なし

以上／事務局 高塚 記

【お詫びと訂正】

第 9 回全国大会の総会にて、退会者 13 名のうち、「正会員 12 名、賛助会員 1 社」となっておりましたが、事務局の不手際で、「正会員 11 名、賛助会員 2 社」の誤りでした。お詫びして訂正いたします。

訂正前：退会者 13 名（正会員 12 名、賛助会員 1 社）

訂正後：退会者 13 名（正会員 11 名、賛助会員 2 社）

日本うどん学会 役員名簿

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

※筆頭理事を除く理事名、監事名、評議員名は五十音順による

(平成 23 年 9 月 18 日付)

「日本うどん学会」会則

(名 称)

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

(目 的)

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

(事 業)

第3条 本会は前条の目的を達成するために次の事業を行なう。

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

(事務局)

第4条 本会の事務局は別に定めるところにおく。

(部 会)

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

(会 員)

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

第7条 会員は次の2種類とする。

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

第8条 会費の年額は次のとおりとする。

- (1) 正会員：4000円
- (2) 賛助会員：1口10000円以上（1口以上）
会費納入は毎年8月までとする。ただし、新入会員はその年に限り、入会承認時に納入する。

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

(退 会)

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

(役 員)

第11条 本会に次の役員をおく。

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

第12条 会長および副会長の選出は理事の中から互選する。理事および監事は総会で会員の中から選任する。評議員は理事会が会員の中から選出する。

第13条 会長は本会を代表し、会務を統括する。副会長は会長を補佐する。会長に事故ある時は副会長から会長代行を選任する。理事は理事会の構成員として、本会の運営について審議し、決定する。監事は会計を監査する。評議員の任務等必要なことは別に定める。

第14条 役員の任期は、3年とし、再任を妨げない。役員に欠員が生じた時は理事会が後任者を決定し、その任期は前任者の残存期間とする。

(会 議)

第15条 本会の会議は会員総会、理事会、評議員会とする。会員総会は毎年度1回、理事会・評議員会は会長が必要と認めた場合にこれを招集する。

第16条 次の事項は、総会の議決を必要とする。

- (1) 年度事業計画および予算
- (2) 年度事業報告および決算
- (3) 会則の変更
- (4) 会費の額
- (5) その他本会の運用上重要な事項

第17条 本会の議事は出席者の過半数をもって決定し、可否同数の場合は会長の決するところとする。

(会 計)

第18条 本会の経費は会費その他の収入で運営する。

本会の会計年度は毎年6月1日に始まり、翌年5月31日までとする。

本会の決算は監事の監査を経て、会員総会の承認を受けなければならない。

付則 1、この会則は平成15年6月14日から実施する。

2、改正は平成19年9月16日から実施する。

〈本部事務局〉

〒761-0194 香川県高松市春日町960

高松大学 高 塚 ・ 佃 研究室

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

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

事務局までお気軽にお問い合わせください。

巻末の「入会申込書」で直接お申し込みいただいてもけっこうです。



麺の匠・讃岐の匠（麺類製造・販売）

株式会社 讃匠

代表取締役社長 藤 井 薫

〒769-0203 香川県綾歌郡宇多津町浜三番丁37番4-3F

TEL 0120-340-208

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

麺通販の亀城庵HPは <http://www.kijoan.com/>

産地直送
グルメドッグフード

本場讃岐のフジうどん 発売元

中国貿易のパイオニア
(各種輸出・輸入業務の代行)

株式会社 セント・レディス

代表取締役社長 武 林 正 樹

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

<http://www.stladys.com>



お祝い事に、御歳暮に

紅白の **さぬきうどん** をどうぞ。

株式会社

めりけんや

お得な情報は

めりけんや

検 索





本物が此処に在る 伝統を今に受け継ぐ五島手延うどん

株式会社 長崎五島うどん

代表取締役社長 山 崎 泉

〒857-4211 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷578番地24

TEL 0959-42-1560

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

「最高金賞」品質の讃岐うどんをどうぞ

大庄屋株式会社

代表取締役社長 楠木 哲雄

〒766-0001 香川県仲多度郡琴平町 1223-9

TEL 0210-00-2656

<http://www.osyoya.com>



私達は人に好かれたい
私達はお客様に好かれたいから
お客様一人一人を好きになります
私達は共に働く仲間に好かれたいから
共に働く仲間一人一人を好きになります
私達は一人一人の人に好かれたいから
一人一人の人を好きになります
一日一日楽しみながら幸せな人生をおくります
世の中の人に好かれるように
自分自身の人間性をみがきます

有限会社 みその

代表取締役

〒 896-0023

勘 場 明

鹿児島県いちき串木野市塩屋町 1 3 8 番地

TEL 0996-33-1131 FAX 0996-33-1810

H.P <http://a-misono.com>

E-mail info@a-misono.com

※ 入会順に掲載しています。

日本うどん学会

第 10 回 全 国 大 会 予 告

第 10 回全国大会の概要は以下のとおりです。

日	時	平成 24 年 9 月 16 日（日曜日）
場	所	石川県金沢市（近江町交流プラザ）
テ	ー	マ
未定		
プログラム（予定）（1）総会		
（2）基調講演		
（3）研究発表		

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

事務局からのお知らせとお願い

- （1）今年度の年会費をお納めいただいていない会員がいらっしゃいます。事務処理の円滑化および再度にわたる督促の経費節減のため、速やかな会費納入にご協力くださいますようお願い申し上げます。
- （2）勤務先、ご自宅の住所、E-mail 等が変更になった場合は、至急、本部事務局まで、FAXあるいはメールでお知らせください。

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

※委員長を除き、五十音順による。

日本うどん学会

編集・発行人 佃 昌道

2011 年 12 月 16 日発行

<本部事務局>

〒761-0194

香川県高松市春日町 960

高松大学・高松短期大学 高塚・佃研究室

TEL：(087)841-3255（代）

FAX：(087)841-3023

印刷 株式会社美巧社

香川県高松市多賀町 1-8-10

TEL：(087)833-5811