

12期 国際・文化学部 B班

食文化の伝統

日本酒の老舗文化
うどんの風土文化



【メンバー】

(後列左より) 奥富 博(リーダー) 岩立 守康(サブリーダー) 鈴木 中

真野 昌平 森田 裕夫 岸澤 忠二

(前列左より) 釜田千代子 山岸 由紀江 松島 葉子

深澤 壽子 岩沢 由江 佐藤 留美子

I.はじめに

1. テーマの選定

多様な文化の中で、食文化は私達の生活における、最も重要な要素である。この中で、我が国の固有の食文化である「日本酒」と「うどん」について、異なった切り口により、体験型を基本として研究を行うこととした。討論の結果、いずれも長い歴史を持ちながら、今なおその食文化が息づいていることから、共通テーマ『食文化の伝統』のもとに、Aグループは時間軸を視点とした「日本酒の老舗文化」、Bグループは地域軸を視点とした「うどんの風土文化」を研究テーマに選定した。

1-1 日本酒の老舗文化

遠い昔から現在まで、幾多の困難に耐えて生き残った企業の生命力とその強みは何だったのか。それは老舗という概念から学ぶことができると思われる。そこで、埼玉県内に限定をして創業100年以上の老舗であり、私達の生活に関係の深い日本酒製造業について研究を行うこととした。

1-2 うどんの風土文化

全国各地には、地域に根ざした特色のあるうどんが多く存在をしており、そのうどんの風土文化が好まれている。そこでこれらの全国のうどんの中からいくつかを選び、その概要と歴史を調べ、そのうどんの店舗を訪問して、食レポートを行うこととした。埼玉県内のうどんについても、同様に食レポートを行うこととした。

2. 活動経過

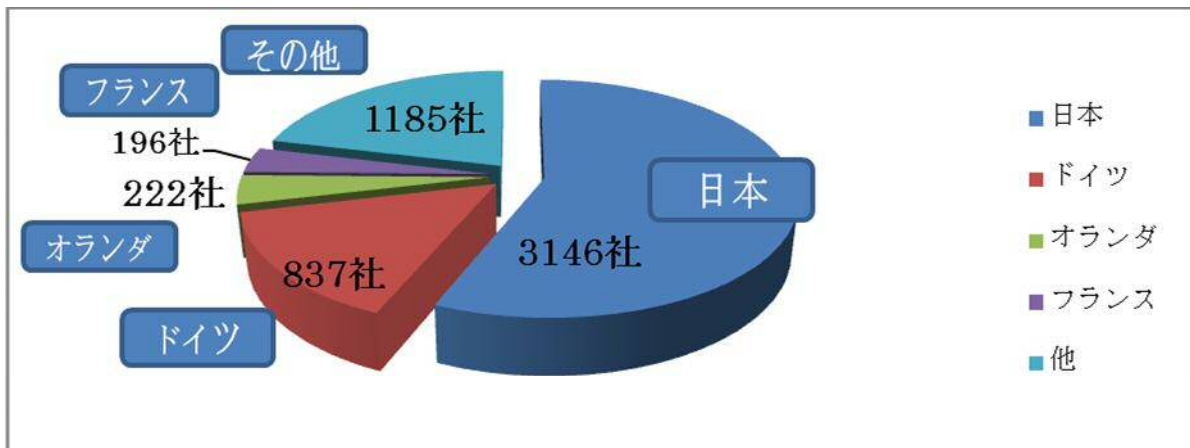
【Aグループ：日本酒の老舗文化】		【Bグループ：うどんの風土文化】	
活動日	主な活動内容	活動日	主な活動内容
1月23日	全体会議：リーダー他役職決定、研究テーマの検討		
2月20日	全体会議：研究内容の選定、構成、手法の検討		
2月24日	全体会議：全体テーマを地域文化比較とし、Aグループは老舗の日本酒蔵元に関する事項Bグループは日本全国のうどんに関する事項に決定		
	4月以降はグループごとに個別会議を開催 各テーマに関する活動を進める		
3月20日	加島酒販売店訪問	5月22日	東松山の丸亀製麺訪問
4月10日	埼玉県酒造組合訪問		食レポート訪問調査の手法確認
4月26日～9月15日	五十嵐酒造他22店舗訪問	5月23日～8月11日	稲庭うどん他12店舗訪問
5月29日	全体会議：グループごとの活動報告・調整、報告書の構成検討		
6月19日	A・Bグループ合同：群馬県伊香保町の水沢うどん大澤屋第二店舗訪問		
6月29日	A・Bグループ合同：秩父市の武甲酒造、矢尾本店、秩父菊水酒造所訪問		
7月8日	A・Bグループ合同：熊谷市の元祖田舎っぺうどん熊谷北店訪問		
7月29日	A・Bグループ合同：高坂丘陵市民活動センターでうどんの調理体験		
8月19日	A・Bグループ合同：行田市の横田酒造及び川端酒造、上尾市の文楽酒造、さいたま市区の小山本家酒造訪問		
10月23日	全体会議：各グループの進捗報告、報告書の表現統一の確認及び纏め方の検討		
11月6日	全体会議：報告書の全体取り纏め完成、最終チェック		

II. 日本酒の老舗文化

1. 老舗の現状

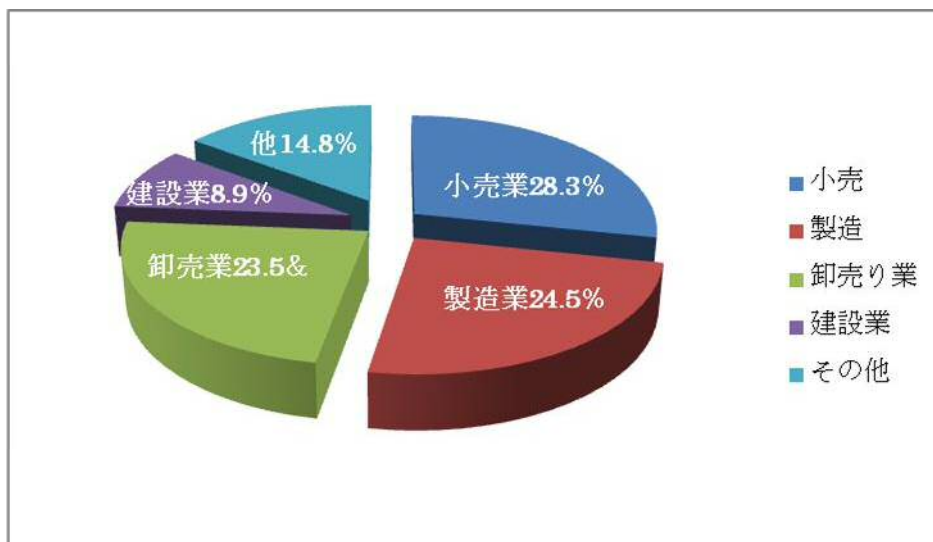
世界で創業以来 200 年を超える老舗企業を見ると、全世界 41 カ国・5,586 社の内、1 位:日本、2 位:ドイツ、3 位:オランダ、4 位:フランスの順である。日本は世界と比較して、老舗の数が圧倒的に多い事が分かる。

【グラフ I ; 世界の老舗 (断トツで 1 位が日本)】



また、創業 100 年以上の老舗に於いては、2013 年度では 26,000 社を数えており、この年に 1,400 社の企業が長寿の仲間入りをしている。

【グラフ II ; 100 年以上の分類別老舗】



日本の 100 年以上の老舗を分類別に大別すると
1 位:小売業
2 位:製造業
3 位:卸売業
4 位:建設業
その他の順である。

現在の日本の企業の平均年齢は 35.6 歳という統計的数字が出ている。

日本最古の長寿企業は、西暦 589 年に創業した大阪の宮大工（建設業）の金剛組である。創業は大化の改新(645 年)以前の時代で、1430 年以上も続いており日本最古、いや世界最古の企業である。

【グラフⅢ；100年以上のさらに詳しい業種別老舗】



更に詳しく業種分類をすると、100年以上の業種別老舗として、
1位:清酒製造
2位:菓子製造
3位:衣類小売販売
4位:旅館経営
が上位を占める。これらの老舗は、比較的小規模企業の割合が多い。

日本の老舗の地域別分布率（老舗企業数／全企業数）を見ると京都の3.96%を筆頭に山形、島根県が続くが、埼玉県は1.18%である。この数字は全国で42番目にあたり全企業に占める老舗の割合は低い。しかし、老舗の絶対数そのものは、当然東京、大阪等の大都市圏であり埼玉県は、719件の全国で9番目に順位する。

2. 埼玉県の老舗清酒製造業

■調査の内容

今回の調査の対象は、県内で清酒製造業者の数は35社であり、いずれも中小企業に該当する店が殆どである。今回は全店を訪問調査実施対象店とした。

調査内容としては、下記の項目を主に確認した。

- ①現状の把握
- ②歴史的な経緯
- ③技術と品質
- ④販売の手法
- ⑤ 伝承の方法

2-1 現状の把握

全国に清酒製造業は1,800社存在するが、埼玉県内には35社あり、全国ランクでは23番目である。県内の出荷量は全国ランクでは4位である。埼玉県民の年間消費量は一人当たり約5%で全国ランクは35位である。県民の地元酒に対する知名度は低く、これを上げる為の方策を現在展開中である。

埼玉県の清酒製造業35社の平均創業年度は、160年の老舗長寿企業である。

1600年代の創業は2社、1700年代では5社、1800年代では27社、1900年代では1社である。最も古い会社は秩父市の秩父菊水酒造(株)と、羽生市の東亜酒造(株)の2社があり、創業は1625年である。(表1参照)

2-2 歴史的な経緯

酒造製造業の発祥は近江商人系、越後系、地元系に分類ができる。近江系は大規模な蔵が多く、越後系は杜氏が独立して始めたもので規模は小さい。

明治以前は課税制度が無く、誰でも何処でも作る事が出来て、販売も自由であった。杜氏は越後、南部に頼るやり方が主流であったが、杜氏の確保が不安定な時期もあり、このリスクを回避するために、近年は社員の手で作る方向に移行してきた。

2-3 技術と品質

清酒の原料は、主にこだわりの酒米とこだわりの水である。米は、名の通った兵庫県産の「山田錦」、長野県産の「美山錦」が有名である。近年、埼玉県内で酒米として開発された「さけ武蔵」は大粒品種であり、「心白（しんぱく）」という米粒の中心に円形の白い不透明部分があるのが特徴で、良質の麴を造る事が出来るため、酒造りに大変適している。

水は、荒川水系と利根川水系の伏流水を用いて酒を仕込んでいる。利根川水系に比べて、荒川水系の方がやや水の硬度が高いようだが、全体的に埼玉県の水は軟水のため、酒質はやわらかく、口当たりのまろやかな酒が出来あがる。

2-4 販売の手法

販売の基本となる酒の流通は、製造、問屋、小売りと明確に体系化しており、販売に際しては、地域ごとに販売免許が必要に成っている。従って、デパート、スーパーマーケット、コンビニ等の量販店の対応は、酒の安定供給が出来る大手業者が優位に立っている。地場の日本酒製造業者は、地域を絞りニッチの市場を対象としてロコミ等で日本酒のファン作りを展開している業者や、観光地化している地域では、自社でお客を呼び込んで販売している業者もいる。いずれも顧客を身近においての利益追求型の商売に転換してきていると言える。最近インターネットの普及により通信販売を手掛ける業者も増えて来ている。

海外の日本食ブームから輸出も著しく増えてきており大手商社とタイアップをして、海外進出の好機とみて展望を広げている業者もいる。米国、香港、シンガポール、台湾などが相手国である。

毎年販売促進のイベントとして、定期的に試飲会等が開かれ多くの参加者で賑わう。埼玉でも、毎年10月に大宮ソニックシティビル内で県内35社の蔵元を呼んで大々的に試飲会を酒造組合として開催をしている。



2-5 伝承の方法

過去を振り返ると、杜氏に頼っていた酒造りから、社員の手で造る安定的な製造(経営)へと移行してきた。その技術を育成する学校を、酒造組合を中心に平成17年7年に開校して杜氏の技術等を修学し現在に至っている。

また、若手経営者と技術者として作る埼玉県吟友会も、酒造組合が主催する多くのイベント開催等で有効にサポートしている。

3. 酒蔵探訪記

『永く続く老舗の伝統や家訓を学び、老舗文化の真髄を探するため』、私達メンバーは、老舗の酒造蔵元を調査すべく、酒蔵探訪を始めました。そして蔵元35店の内29店と酒造組合2カ所の訪問を実施致しました。

【表1：埼玉県の日本酒製造業分布図】



◆酒蔵探訪から学んだ老舗企業とは◆

1. 各々の老舗は長期的視点に立ち、
 2. 企業理念を明確化し、
 3. ブランド力の重視と強化で
- 顧客志向を大切にして、日々努力している点である。

- ・老舗文化の真髄を歴史背景から探求していくと、生き延びようとする生命力のすごさと息吹きを感じる。老舗文化は伝統の文化の様に思えるが、生命科学と表裏一体の様でもある。

■埼玉県の酒造蔵元一覧表

NO	店名	住所	創業	銘柄	特色
1	(株)秩父菊水酒造所	秩父市	1625	秩父小次郎	平成25年「タイセイ」と合併、伝統重視の酒蔵
2	東亜酒造(株)	羽生市	1625	晴菊・都ほまれ	平成16年にキング醸造のグループ企業へ
3	(株)藤崎摠兵衛商店	寄居町	1728	白扇・扇の舞	13代続く名門の酒蔵、酒蔵見学(要予約)
4	(株)釜屋	加須市	1748	力士・釜屋新八	特定名称酒を主体に醸造
5	(株)矢尾本店	秩父市	1749	秩父錦	見学, きき酒, 買い物ができる観光酒蔵
6	武甲酒造(株)	秩父市	1753	武甲正宗	店舗は国指定登録有形文化財, 水は平成の水百選
7	内木酒造(株)	さいたま市	1775	旭正宗・うらら	地元重視でレストラン「とんでん」にも清酒出荷
8	横田酒造(株)	行田市	1805	日本橋・浮城	全国新酒鑑評会金賞受賞19回 空港でも販売
9	(株)小山本家酒造	さいたま市	1808	金紋世界鷹	東日本No.1の出荷量の蔵元 全国に多数の酒蔵所
10	武蔵鶴酒造(株)	小川町	1819	武蔵鶴	上質な酒粕使用のなら漬好評(岡部町の瓜使用)
11	寒梅酒造(株)	久喜市	1821	寒梅・飛翔天	誕生日, 記念日用オリジナルラベルの用意あり
12	関口酒造(株)	杉戸町	1822	杉戸宿・宝泉	東武動物公園の近くで, 平凡にて非凡がモットー
13	石井酒造(株)	幸手市	1840	豊明	仕込み米の一部幸手市内農家栽培の米使用
14	(有)佐藤酒造店	越生町	1844	越生梅林・魁雪	敷地内に梅林があり, 後味の軽い酒造りめざす
15	神亀酒造(株)	蓮田市	1848	神亀・ひこ孫	全量純米酒, ひこ孫は3年古酒根強いファンあり
16	(有)藤橋藤三郎商店	熊谷市	1848	超・深谷宿	煉瓦造り煙突、埼玉県の景観重要建造物
17	権田酒造(株)	熊谷市	1850	直実・熊谷桜	地域の素材をいかした手作りの酒
18	松岡醸造(株)	小川町	1851	帝松・社長の酒	全国新酒鑑評会8年連続金賞受賞
19	川端酒造(株)	行田市	1860	榊川	少量仕込みのため, 地元での流通がほとんど
20	滝澤酒造(株)	深谷市	1863	菊泉	工場、倉庫、煙突全て深谷産煉瓦造り
21	清龍酒造(株)	蓮田市	1868	清龍	蔵元直営の居酒屋「清流」を都内に店舗展開
22	南陽醸造(株)	羽生市	1870	花陽浴・南陽	自然溢れる豊かな田園の中の小さな酒蔵
23	鈴木酒蔵(株)	さいたま市	1871	大手門・万両	明治からの建物の1つが酒蔵資料館として公開
24	丸山酒造(株)	深谷市	1873	金大星正宗	H6年に酒蔵全体が埼玉県の近代化遺産に指定
25	清水酒造(株)	加須市	1874	亀甲花菱	地元埼玉出身による創業者で関東では珍しい
26	(株)横関酒造店	美里町	1880	天仁・萬酔	蔵元直売, 樽詰, 箱詰, 小袋詰のなら漬販売
27	麻原酒造(株)	毛呂山町	1882	琵琶のさざ波	近年はリキュールの製造開発に力を入れている
28	長澤酒造(株)	日高市	1884	君が旗・高麗王	酒蔵ギャラリー&資料館があります
29	大瀧酒造(株)	さいたま市	1885	九重桜	ほんのり桜色を重ねたような艶のある酒
30	(株)文楽	上尾市	1894	文楽	社屋の1階に蕎麦レストラン「東蔵」を併設
31	五十嵐酒造(株)	飯能市	1897	天覧山	青梅の「澤乃井」小沢酒造から独立
32	有馬錦酒造(株)	飯能市	1897	有馬錦	清流有馬川にちなみ命名伝統的な酒造りめざす
33	晴雲酒造(株)	小川町	1902	晴雲	自然志向の食事処「玉井屋」&ギャラリー併設
34	キング醸造(株)	羽生市	2006	円満家族鬼ころし	平成18年に東亜酒造内に創設
35	小江戸鏡山酒造(株)	川越市	2007	鏡山	平成19年「鏡山」復活、日本一小さい酒蔵

【平成25年度埼玉県酒造組合大試飲会リストに依る】

■前項の酒造蔵元一覧表の内、訪問をした主な酒蔵の探訪記を記述する。

3-1 (株)矢尾本店 〈秩父市〉



1749年創業。近江商人の流れをくみ、薬などの行商の後、北関東で酒屋を営むようになる。店の繁栄より人々の生活第一優先(売り手よし、買い手よし、世間よしの三方君訓)に心掛けたため、1884年の秩父事件の暴徒の打ちこわしを免れた。酒づくりの森と言う酒造資料館を持ち、館長から、昔の酒造り、道具、酒器等の話

が聞ける。現在、南部杜氏1名と職人5名で、“自分をごまかせても麴はごまかせない”をモットーにプライドを持って酒造りをしている。銘柄は秩父錦が有名。

3-2 (株)小山本家酒造 〈さいたま市西区〉



1808年創業。埼玉の本社と新潟、京都、神戸、秋田の5社で酒販グループを形成。各々独自経営をしており、全体で全国シェアの3%を占める。埼玉県内での生産量は桁違いでの1位である。杜氏の資格を持つ支配人制度を採用。主な流通は北海道～九州迄、問屋経由でコンビニやスーパーへ卸している。海外は韓国、台湾、アメリカ、中国等へ輸出をしている。家訓は品質第一。昔は高い酒を少量作っていたが、現在は多くの人に、沢山飲んで頂ける酒を作ることを中心に行っている。酒造組合を中心に技術を高める勉強会、視察会、各地での蔵元による大試飲会(大宮ソニックシティで毎年35蔵元による)を実施しPRに努めている。銘柄は金紋世界鷹が有名。

家訓は品質第一。昔は高い酒を少量作っていたが、現在は多くの人に、沢山飲んで頂ける酒を作ることを中心に行っている。酒造組合を中心に技術を高める勉強会、視察会、各地での蔵元による大試飲会(大宮ソニックシティで毎年35蔵元による)を実施しPRに努めている。銘柄は金紋世界鷹が有名。

3-3 横田酒造(株) 〈行田市〉



現在の当主は6代目。地元こだわりの北本市と行田市で出来た米を使用。常に品質本位を心掛けている。大量生産より、少量でも品質重視をし、水と杜氏の力で酒造りは決まると信じている。行田の酒小売店は20軒程あり、3分の1程度の店で販売をしている、各地の空港やデパートでの販売に力を注いでいる。銘柄は

日本橋が有名。特に外国人に人気あるようだ。

3-4 (株)文楽 〈上尾市〉



創業者の文楽好きが高じて社名となる。現在は4代目。社員は男女半々で45名程。杜氏の高齢化と減少により、ノウハウを受け継いだ社員が酒造りをしている。家訓として伝統の物、昔からの技術を大切に、ロコミや取引先との関係を大切にしている。1階に蕎麦レストラン「東蔵」、隣にコンビニを経営している。工場見学は出来ない。

商社を通して海外に輸出し、国内は停滞中だが全体では出荷量は上昇中。お客が目で見て飛びつく様なラベル作りを意識している。お客のニーズに合った酒造りの改革で

試行錯誤しているため、銘柄や器のデザインが多数ある。銘柄は文楽が有名。

3-5 松岡醸造(株) 〈比企郡小川町〉



1851年創業。小川町の酒では、晴雲酒造の晴雲は辛口、武蔵鶴酒造の武蔵鶴は中口、松岡醸造の帝松は甘口と言われている。使う水の成分により作り分ける様だ。同じ条件なら硬度次第で辛口にもなる。大吟醸のソフトクリームとかき氷で清涼感を補ってくれる。帝松大吟醸は8年連続金賞受賞、社長の酒も有名。

3-6 晴雲酒造(株) 〈比企郡小川町〉



1902年創業。すべての原料米を自社での精米にこだわる。純米酒や大吟醸酒も一般的に認知されていない時期に製造を開始した。アルコール発酵の要である酵母菌をナゲシコの花から発見された「花酵母」を使用している。敷地内に「玉井屋」というレストランを経営。銘柄は晴雲。

3-7 五十嵐酒造(株) 〈飯能市〉



創業116年。初代は青梅の小澤酒造(澤乃井を製造)で杜氏をしてそこから独立し飯能で酒造りを始めた。水を大切にし、名栗川と成木川の合流点で地下100メートルから汲み上げた伏流水を使用。現在は社員10名、仕込みは4人ほどで行っている。銘柄は天覧山が有名。

3-8 武甲酒造(株) 〈秩父市〉

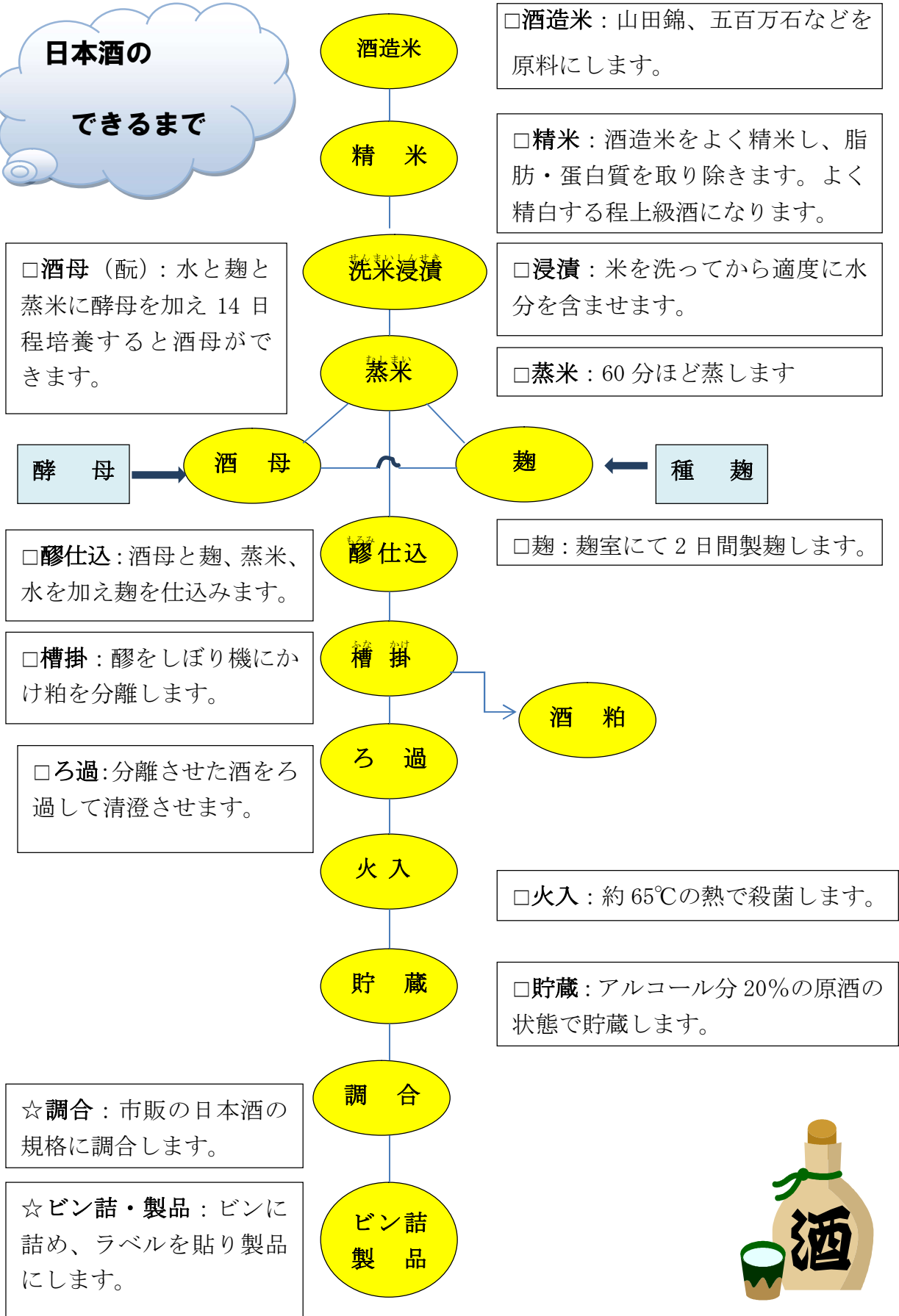


酒蔵見学は10人以上での予約制のため、出来なかった。なかなか趣のある店内外で、肴に合った酒をアドバイスしてくれる。タイプの違う酒を2本用意し、肴に合った酒の飲み方等を紹介してくれる。銘柄は武甲正宗が有名。

4. 日本酒の今後

現在我が国に於ける日本酒は、焼酎、ワイン、ビール類の普及により、かつてない厳しい状況に置かれている。同様に埼玉県蔵元や地酒の知名度は県内外共に低く、消費量も伸びていない。しかし、訪問したそれぞれの蔵元が共通して取り組んでいるのは、日本酒に独創的なアイデアを注ぎ、吟醸酒のような高級化、若者や女性が親しみやすい「芳醇で爽やか」な飲み口の「新しい日本酒」の開発。海外へ進出してワインに対抗する「SAKE」の普及などの様々な課題を見つけ、更なる伝統継承及び発展の努力を続けている。

日本酒の
できるまで



■特定名称の清酒の表示と美味しい飲み方をお教えします■

特定名称の清酒とは、吟醸酒、純米酒、本醸造酒をいい、それぞれ所定の要件に該当するものにその名称を表示することができます。

なお、特定名称は、原料、製造方法の違いによって8種類に分類されます。

特定名称	使用原料	精米歩合	麴米割合	香味等の要件
吟醸酒	米麴 醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸作り、固有香味 色沢が特に良好
大吟醸酒	米、米麴、 醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸作り、固有香味 色沢が特に良好
純米酒	米、米麴	—	15%以上	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米麴	60%以下	15%以上	吟醸作り、固有香味 色沢が特に良好
純米大吟醸酒	米、米麴	50%以下	15%以上	吟醸作り、固有香味 色沢が特に良好
特別純米酒	米、米麴	60%以下又は 特別な製造方法	15%以上	香味、色沢が特に、 良好
本醸造酒	米、米麴、 醸造アルコール	70%以下	15%以上	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米麴、 醸造アルコール	60%以下又は 特別な製造方法	15%以上	香味、色沢が特に、 良好

■おいしく飲むために知っておきたい燗酒の常識をお教えします■

お燗の適正温度と日本酒のタイプ

お燗の温度範囲	大吟醸酒	吟醸酒	純米酒	本醸造酒	普通酒
熱燗 50～55℃				○	○
上燗 45～50℃			◎	◎	◎
ぬる燗 40～45℃		○	○	○	○
人肌燗 35～40℃	○	○	○	○	○

■涼を呼ぶ日本酒の飲み方をお教えします■

- ① 日本酒*クラッシュアイス、②日本酒ハイボール、③日本酒サムライロック
④ にごり酒*ミルク、⑤日本酒*緑茶、⑥日本酒*カシス、等々があります。

それぞれ工夫を凝らしてお楽しみください!!

Ⅲ.うどんの風土文化

1. うどんとは

うどんは小麦粉に適量の塩水を加え練って長く切った、ある程度の幅と太さを持つ麺とその料理を言う。漢字では「饅飩」と書く。日本農林規格によると細い物は「冷麦」「素麺」、薄いものは「きしめん」「ほうとう」とし、うどんとは区別をしている。手軽な庶民食、米飯の代用食及び祝い事に際して振舞われる食物として古くから全国で食べられてきた。日本のうどんの文化は、歴史的には蕎麦より古い。

2. うどんの発祥と歴史

うどんの発祥は諸説あり、いずれも定かではないが、その内のいくつかを記述する。

- 奈良時代に中国から伝来した唐菓子(からくだもの)の一種の「混飩(こんとん)」がその発祥であるといわれている。混飩は小麦粉を加工して作られた餡入りの団子のようなものであり、やがてこれを温かい汁に入れて食べるようになって「温飩(おんとん)」と呼ばれた。これが「うんとん」となり「うどん」となったといわれている。
- 平安時代に空海(弘法大師)が遣唐使とともに中国に渡り、うどんの技術を故郷の讃岐に持ち帰った。これにより日本のうどんの発祥は讃岐地方であるといわれている。
- 1241年(仁治2年)に中国から帰国した円爾(聖一国師)が製粉の技術を持ち帰り、「饅飩・蕎麦・饅頭」などの粉物食文化を広めた。その円爾が開いた福岡市の承天寺境内に「饅飩蕎麦発祥之地」と記された石碑がある。



日本のうどんの元祖は、室町時代後期に「切り麺」や「切り麦」と呼ばれて普及した。禅宗の僧侶がおやつとして食べた「点心」と呼ばれた食習慣が武家に伝わり、その後庶民に伝わった。桃山時代に麺となり、食事として定着した。大阪城築城の際はうどん店が出現し、工事人に提供された。元禄時代には庶民の台所でもうどんが打たれ、江戸・京・浪花にうどん店が出始めた。当時は蕎麦より上等な食べ物とされた。それまでは味噌で味付けされていたうどんだが、この頃から醤油が出始め、現在のうどんのようになった。天ぷら・卵とじ・鴨南蛮などの具は、江戸時代中期から後期にかけて現れた。このころから変わることなく、現在もうどんが庶民の味として伝承されている。

3. うどんの豆知識

3-1 麺の原材料

うどんの麺は小麦粉(中力粉)と塩・水(食塩水)で作る。

- 小麦：大部分が小麦粉になり、麺類・パン・菓子などの食用となる。麦は他に二条大麦(焼酎・ビール)、六条大麦(麦ご飯・麦茶)、裸麦(麦ご飯・麦味噌)などがある。
- 中力粉：タンパク質の割合が9%前後。うどん・お好み焼きなど。オーストラリア・国内産の中間質小麦を使用。他に強力粉(タンパク質割合12%以上。パン・中華麺など。アメリカ・カナダ産の硬質小麦を使用) 薄力粉(タンパク質割合8.5%以下。ケーキなどの菓子・天ぷら粉など。アメリカ産の軟質小麦を使用)などがある。
- 小麦の生産量：全世界は662百万ト(2011年 米農務省資料)、日本国内は742千ト、

その内、北海道は609千ト、埼玉県は14千ト(2011年 農林水産省「作物統計」資料)
(1989年の全世界は533百万ト、日本国内は985千ト)

- 小麦の輸入量：5568千ト(2011年 農林水産省「作物統計」資料) (1989年は3814千ト)
 - 小麦の価格：国内産小麦は民間流通にて取引され、輸入外国産小麦は政府が国家貿易により、一元的に輸入をして価格を設定し、需要者に売り渡す。
 - 食塩水分量：小麦粉に対して夏42%前後 冬46%前後 機械打ち40%前後(参考値)
 - 食塩水濃度：冬10%程度 春秋11~12%程度 夏13~15%程度(参考値)
- 生地に含まれる塩分は、茹でる間に90%前後は麺から失われる。

3-2 日本の3大うどん

知名度の高いうどんと言われる、「稲庭うどん(秋田県湯沢市)」、「讃岐うどん(香川県全県)」、「水沢うどん(群馬県渋川市)」を3大うどんという。但し、定説ではないが、水沢うどんの変わりに「五島手延べうどん(長崎県松浦郡五島列島)」や「きしめん(愛知県全県)」を入れる説もある。(記載うどんについての概要等は4項を参照)

3-3 関東と関西のうどんのかけ汁の味の違い

うどんのかけ汁は地域によって好まれる味が違い、関東と関西は大きく異なる。

- 関東：濃口醤油で味付けをするので黒っぽく濃い色をしている。具の材料に脂肪分の多い魚や、保存した野菜などが使われていたために、醤油の味でごまかして食べる必要があったと考えられる。
- 関西：かけ汁を吸い物のように出汁の味まで楽しむという事から、薄口醤油が使われる。具の材料に瀬戸内海で取れた白身の魚や、新鮮な野菜が年間を通して使えることから、素材の風味を消さないで味付けをするためと考えられる。

3-4 関東と関西のうどんと蕎麦の文化

関東では蕎麦が、関西ではうどんが好まれるというイメージがあるが、うどんが既にあつた江戸時代前期の江戸では、蕎麦(蕎麦切り)はまだ存在をしておらず、うどんに人気があつた。蕎麦切りは、天正12年(1574年)に木曾の定勝寺の落成祝いに振舞つたのが最初といわれる。信州から街道を経由して江戸に伝わり、蕎麦切りが普及し、うどんと蕎麦の食文化となつた。関東では現在も武蔵野うどんや水沢うどんなどを中心に、うどんの文化が根付いている。生麺と茹で麺のうどんの生産量とうどん店の店舗数は、埼玉県が香川県について全国2位である。(2009年 農林水産省統計)

一方関西では大阪で天正12年に蕎麦店が開業した記録があり、蕎麦切りが普及していた。関西は蕎麦店よりうどん店のほうが多いが、京都府の丹波地方では蕎麦の実作りが盛んであり、蕎麦文化も根付いている。にしん蕎麦は現在も京都の名物である。

3-5 うどんの薬味

うどんに薬味を添えると、香りや彩りが加わり食欲をそそる効果と、体を温めたり消化を助けるという効用がある。また、薬味の素材の持つ栄養価も得ることができる。江戸時代に醤油が出始めたと同じ頃に、薬味も使われるようになった。当時の資料によると薬味は「梅干、梅酢、鰹魚煎汁、胡椒、大根」が良いと書かれている。現在の薬味のランキングは、1位：浅葱・青葱、2位：一味・七味、3位：白髪葱、4位：生姜、5位：大根おろしである。(2010年 goo 資料)

4. 日本各地の名産うどん一覧表

日本各地には多様な特色を持つ名産うどんがある。その特色の違いは小麦が生産される土壌、気候、醤油などの醸造業などの地場産業などの存在による違いにより、地域特有なうどんとなっている。下表にその代表的なうどんの一覧を表示する。

地区	うどん名	地域	特色	
北海道	豪雪うどん	北海道倶知安町	麺の主成分がジャガイモのデンプンで出来ているうどん	
東北	稲庭うどん	秋田県湯沢市稲庭町	手延べ製法の干しうどん。麺に気泡があり食感がなめらか	
	ひっぱりうどん	山形県村山市	乾麺を釜揚げにし、納豆やサバ缶のたれで食べる	
	白石温麺	宮城県白石市	素麺の一種(油は使わない) 醤油・味噌のつけ汁で食べる	
	甘ったれうどん	宮城県蔵王町	麺の上に葱と卵黄をのせ、甘めのたれをかき混ぜて食べる	
関東	水沢うどん	群馬県渋川市水沢	コシがあり白い透き通る感じの麺。冷たいうどんが基本	
	桐生うどん	群馬県桐生市	絹粉を入れた「絹うどん」や、きのこの具の「きのこうどん」	
	ひもかわうどん	群馬県桐生市	桐生うどんの一種。幅広で薄い麺で喉ごしが良い	
	おっきりこみ	群馬北毛・西毛地域	幅広生麺を根菜類の具と醤油又は味噌で煮込むうどん	
	耳うどん	栃木県佐野市	うどん生地を耳の形にした麺で、厄除けのための正月料理	
	冷汁うどん	埼玉大宮・川越地域	味噌・ゴマ・しそ葉を摺り、冷出汁を加えたつけ汁で食べる	
	加須うどん	埼玉県加須市	手打ち・足踏み・寝かせの後、麺をごく短時間乾燥させる	
	武蔵野うどん	埼玉西部・東京多摩	麺が太く色はやや茶色。コシがかなり強く力強いうどん	
	甲信	ほうとう	山梨県全県	ざっくりと切った麺を野菜などと味噌で煮込んだうどん
		吉田のうどん	山梨県富士吉田市	麺が硬くコシがある。茹でキャベツや煮た馬肉を具にする
おしぼりうどん		長野県坂城町	大根おろしの搾り汁に味噌・薬味を入れた汁の釜揚げうどん	
北陸	氷見うどん	富山県氷見市	練った麺を手延べ。麺は純白で細い、餅のような粘り	
	小松うどん	石川県小松市	うるめ・ムロアジ・サバなどの魚介出汁で食べる冷・温麺	
中部	香露うどん	岐阜他中京地域	井に入れた冷たい麺に香りの良い濃目の汁をかけて食す	
	つるむらさきうどん	岐阜県関市	中国野菜のつるむらさきの葉の粉末を練り込んだ麺	
	きしめん	愛知県名古屋市他	薄く平たい麺。葱にかつお節をのせ、熱い汁をかけて食す	
	味噌煮込うどん	愛知県名古屋市他	土鍋の中に太くて硬い生麺を入れ、八丁味噌の汁で煮込む	
関西	伊勢うどん	三重県伊勢市	柔らかい極太の麺に、出汁の効いた甘めの汁を絡めて食す	
	巾着うどん	奈良県奈良市	油揚げの中にうどんを、入れ口を葱で縛り出汁をかけて食す	
	京うどん	京都府京都市	特に決め事はなく、京都で食するうどんを「京うどん」という	
	かすうどん	大阪府南河内地域	熱い汁の中に牛の小腸をす揚げた「油かす」を入れたうどん	
	梅うどん	和歌山県みなべ町他	紀州南高梅の果肉をを練り込んだ麺。冷温どちらでも	
	わかめうどん	兵庫県淡路島	淡路島産の生わかめをすりつぶして練り込んだ麺	
山陽	しのうどん	岡山県倉敷市	塩の効いた帯状の麺。長さは1m以上。1本で碗1杯分となる	
	備中手延べうどん	岡山県浅口市	手延べうどんの生産額は全国一。食感は軟質で弾力あり	
	倉敷ぶっかけうどん	岡山県倉敷市	好みの様々な具をのせ、濃い目の出汁を少量かけて食す	
四国	たらいうどん	徳島県阿波市	大釜で茹でたうどんを大きなたらいに移し、大勢で食べる	
	鳴ちゆるうどん	徳島県鳴門市	麺が細くて柔らかく不揃い。不揃いなための食感を楽しむ	
	讃岐うどん	香川県全県	麺はコシが強く、出汁はいりこ昆布。シンプルなうどん	
九州	かしわうどん	福岡県他九州北部	鶏肉の出汁を使い鶏肉のそぼろを具にした温いうどん	
	丸天うどん	福岡県他九州北部	麺は柔らかく細くベタベタしている。丸い揚げ蒲鉾が具	
	ごぼう天うどん	福岡県全県	丸天うどんの麺と同じで、笹がきごぼうのかき揚げ天ぷらが具	
	五島手延べうどん	長崎県五島列島	手延べ乾麺。細く断面が丸い。あごだしの汁で食べる	
	だんご汁	大分県全県	平たい麺を野菜と豚肉の味噌仕立ての汁に入れて食べる	
	ごまだしうどん	大分県佐伯市	焼き白身魚とゴマをペースト状にして乗せ、熱湯をかける	
沖縄	もずくうどん	沖縄県全県	塩・水を使わず小麦粉ともずくとそのぬめりで麺を打つ	

◆表中の**ゴシック文字**で表示したうどんについては、次項に概要・歴史及び食レポートを記述いたしました。

5. 風土に生きる名産うどんを調べて、食べてみよう

名産うどんは代表的なものだけでも 40 数件あり、このほかにも数多くのご当地うどんがある。この中から比較的知名度の高い 8 ヶ所について、その概要・歴史及び食レポートを記述する。食レポートは基本的に現地に行って食したが、遠隔地についてはその製法を遵守した、都内及び県内の店舗を訪問した。したがって、本場とは多少の味の違いがあるかもしれないことを、ご了解いただきたい。

5-1 稲庭うどん 〈地域：秋田県湯沢市稲庭町〉

概要・歴史

300 年以上の伝統を持つ稲庭うどんの発祥地は、秋田県内でも有数の豪雪地帯である。春が遅く冬の早いこの地で、稲庭うどんは良質の小麦と、栗駒山地から流れる伏流水、そして雄物川の水運を利用して運ばれる塩で作られた。適度に乾燥した気候と風土的にも恵まれ、うどん作りが盛んになった。江戸時代から作り続けられてきた稲庭うどんは、稲庭(佐藤)吉左衛門によって、寛文 5 年(1665 年)に作られたとされる。高級な保存食と珍重され、宝暦 2 年(1752 年)には秋田藩御用達の品となり、将軍家への献上品や諸大名への贈り物として用いられた。

伝統技術を頑なに守り、今もなお手作業で作られている。「手緬い」という独特の製法で、縄を緬うようによりを入れながらあやかけをして、一本一本の麺を細くしていく。機械ではできない熟練の職人芸と、丹念な手練りをすることで、空気の穴を沢山含むコシの強いうどんができるのである。全国でも一部の人たちにしか知られていなかった稲庭うどんが、広く知られるようになったのは、昭和 40 年代以降のことで、透き通るような上品な白さと、なめらかな口当たりを持つことから、ひととき高価なうどんとして知られている。

食レポート

訪問店名：寛文五年堂 秋田店（秋田市中通り 1-4-3 TEL:0120-172-886）

試食したうどんの名称：梅とじゅんさいのうどん（価格 1,025 円）



茹で上がったうどんは、透明感のある乳白色。口に含むとコシが強く、つるつる、しこしこした独特の食感。梅の赤、大葉の濃い緑、秋田名産のじゅんさいの淡い緑の色合いが、乳白色のうどんの上で上品にかたどっている。稲庭うどんは、つるりと喉越しのよい乾麺か、独特のもちもちした食感の生麺の好きな方を選べる。四季折々の恵みを楽しむことができ、秋田の真心と味が楽しめる。

5-2 水沢うどん 〈地域：群馬県渋川市伊香保町水沢付近〉

概要・歴史

榛名山麓・水沢山の湧水と小麦粉、塩だけを使い、添加物を一切使用せず、秘伝の手法で 2 日間をかけ、強いコシと透明感のある麺が生まれる。この製法を守ったものだけを「水沢うどん」と呼称でき、当地の商標登録組合がその認定をしている。コシの強さと、のど越しの良さを生かすため、冷たい「ざるうどん」にして食べるのが主流だ。現在、小麦は必ずしも地元産・国産ではなく、海外から輸入されたものを使用している店が多い。殆どの店は機械製麺のうどんを提供している。その中で、清水屋、三升屋、

山源の三軒は、今でも手打ちにこだわっている。(2013年現在)

水沢うどんの発祥である水沢寺は、坂東十六番札所・水沢観世音として知られ、約1300年前に開かれた。当時の僧侶が、うどんの製法を伝えたのが発祥といわれている。うどんは参拝者に振舞われ、次第に現在のようなうどん店として、広まっていった。県道前橋・伊香保線沿いに14店あり、それぞれ特長のある伝統の味を守っている。

食レポート

訪問店：大澤屋第二店舗（群馬県渋川市伊香保町水沢 198 TEL:0279-72-5566）

試食したうどんの名称：楓セット（価格 1,296 円）



大澤屋は1970年創業。当初は30坪ほどの小さな店で大変苦労したそうだが、現在では2店舗を構え、水沢では比較的大きな店だ。一番人気であるざるうどんと舞茸の天ぷらセットを注文。つけ汁は程良い醤油味で、薬味の甘辛の椎茸煮やきゅうり、のり、葱、ゴマ、わさびが、麺との相性も良く美味しかった。うどんの喉越しは良かったが、もう少し麺のコシが強いほうが良いのではと感じた。舞茸の天ぷらは、あまりの大きさに驚かされた。舞茸は香りが強く味も濃く、とても力強い味がした。

5-3 吉田のうどん 〈地域：山梨県富士吉田市〉

概要・歴史

吉田のうどんは山梨県富士吉田市周辺で食べられている郷土料理である。硬くてコシが非常に強い麺が特徴。機織や養蚕で忙しい女性に代わって男性が炊事を受け持ち、昼食としてうどんを打った。コシ、硬さ、太さに特徴を持つ吉田のうどんは、ここから育まれたと言われている。富士吉田地方は、富士北麓の特有の気候と土壌ゆえに、稲作が困難だった。そのため麦作が主で、伝統的に小麦を中心とした粉食料理が日常食とされていた。江戸時代、吉田宿、川口湖宿など富士参詣者相手にうどんが売られ始められた。一般の居住用家屋を昼時だけ開放してうどんを供したといわれる。

今でものれんを掲げない居住家屋の一階居間を利用した店舗が多く見られる。麺に使用する粉は、他地域のうどんと大きな違いはないが、硬く仕上がる粉が好まれる傾向にある。また「地粉」を使用し、手打ちをする店も多い。出汁は煮干、椎茸が使われる。醤油、味噌、醤油と味噌の合わせは家食、店によって違う。汁の外観上は澄まし汁と味噌仕立ての中間である。

食レポート

訪問店：麺許皆伝（山梨県富士吉田市上吉田 849-1 TEL:0555-23-8806）

試食したうどんの名称：欲張りうどん（価格 550 円）



吉田のうどんは相当コシのあるうどんと聞いていたが、この店特有か、それほど強いとは感じなかった。麺のノド越しはよく、とても食べ易かった。「欲張りうどん」というこの店では一番人気と思われるメニューを注文したが、期待を外すことはなく、具沢山で食べ応えのあるうどんであった。肉は馬肉が使われるとのことだが、薄い小間切れではっきりとはわからなかった。人気のチクワ天もうどんに合っていて、満足の出来る一杯であった。

5-4 武蔵野うどん 〈地域：埼玉県西部・東京都多摩地区〉

概要・歴史

武蔵野うどんは郷土料理の一種で、麺は一般的なうどんより太く、色はやや褐色がかっており、加水率は低く塩分は高めである。コシがかなり強く、食感はゴツゴツしている。食べ方はざるうどんかもりうどんが主で、つけ汁はかつお節を主とした強い味で、多少甘みがある。椎茸、葱、油揚げを具として温かいまま器に盛る。豚肉を具にした「肉汁うどん」は明治中期以降の食べ方である。

多摩地方から埼玉県西部にまたがる武蔵野台地は、関東ローム層に覆われ、浸水量が降雨量を上回り、米より良質の小麦の生産が盛んであった。これによりうどんが食べられる小麦主食の文化地域となり、家庭でうどんを打つ習慣があった。江戸時代は行事食であり、旧家では今も冠婚葬祭などや、親戚集まりにはうどんを出すことがある。

食レポート

訪問店名：元祖 田舎っぺうどん 熊谷北店

(埼玉県熊谷市代 1061 TEL:048-521-8784)

試食したうどんの名称：肉ネギ汁・もりうどん (価格 648 円)



熊谷地方では古くからうどんのことを「めんこ」と呼ぶ。「田舎っぺうどん」は 1973 年に 15 坪ほどの小さな「手ぶちめんこ」の店として始まり、現在は埼玉県内に 10 店舗あり埼玉西部の名物店となっている。太くてコシが強いうどんと聞いていたが、実際食べてみると確かにあごが疲れるほどの弾力の強さ。肉葱のつけ汁は田舎風なのに、程よい醤油味。肉臭ささもなく最後まで美味しくいただけた。

5-5 きしめん 〈地域：名古屋市を中心とした愛知県全県〉

概要・歴史

きしめん(碁子麺)は薄くて平たい麺を使用したうどんである。語源は原型が碁石型だったことから「碁石麺」がきしめんになったという説、紀州の者が作った「紀州麺」がなまってできたと言う説、「キジの肉を麺の具にして藩主に献上」をしたからとの諸説がある。現在の愛知県刈谷市(旧・三河国芋川)で作られたものが元祖といわれている。同地で作られていた平らなうどんは「芋川(いもかわ)うどん」と呼ばれ、江戸時代初期から同地の名物として知られていた。江戸時代後期に江戸では「ひもかわ」と呼んでいたが、これは芋川のなまりで、名古屋では「きしめん」と呼ぶと記述されている。特徴は一般的なうどんと比較すると生地を薄く延ばしているため麺が長く、茹で上がり時間が短い。コシは非常に弱く、食べ方は茹でた麺に熱いつゆをかけ、油揚げや鶏肉などの具を入れ、葱やかつお節をたっぷりかけるのが一般的である。

食レポート

訪問店名：きしめん寿々木 人形町店

(東京都中央区人形町 3-13-12 TEL:03-3661-1642)

試食したうどんの名称：きしめん (価格 380 円)

カウンターのみで立喰いの小さな店(丸椅子 5 脚あり)。温かいきしめんを注文すると、



数十秒ほどで出てくる。麺は真っ白で幅7ミリの自家製麺で、コシはあまりないが弾力があり、口に入れるとトロツとした舌触りだった。かけ汁は、澄んだ薄口醤油味で、昆布出汁が効いてしっかりしたやさしい味。具は甘く煮た油揚げと切昆布、そしてたっぷりの花かつお節。価格も安く、小腹がすいたときにちょうど良い、庶民のうどんである。

5-6 伊勢うどん 〈地域：三重県伊勢市〉

概要・歴史

伊勢うどんは、たまり醤油にかつお節やいりこ、昆布等の出汁を加えた黒く濃厚なたれを、軟らかく茹でた極太の麺に絡めて食べる。徹底的にコシをなくした麺と濃厚なたれは、コシの強い麺とさっぱりした汁が持ち味の「讃岐うどん」と対極にある。極太麺を茹でる時間は1時間弱を要する。濃い色のつゆは塩辛く見えるが、甘味がありまろやかで、一般的なうどんとはかけ離れた食感を持つ。具は葱以外にあまり入れない。うどん店では開店中は常に麺を茹でており、来客にすぐに提供できるとともに、汁がないため、すぐに食べ終わることができるので、お伊勢参りの参詣客を短時間でさばくことができるとされている。

発祥は、江戸時代以前からこの地の農民が食べていた、地味噌のたまりをつけたうどんといわれる。延ばす手間が不要の太麺と、葱だけの具は安価な食べ物と思われるが、実際は祭のときなどに、時間をかけて作る最高のご馳走である。うどん店としては伊勢蒲田町の橋本屋七代目の小倉小平が、お伊勢参りの参詣客にうどんを提供したのが最初といわれている。

食レポート

訪問店名：ふくすけ（三重県伊勢市宇治中之切町 52 TEL:0596-23-8807）

試食したうどんの名称：伊勢うどん（価格 480 円）



伊勢神宮内宮近くのおかげ横丁にある、伊勢うどんの老舗である。店舗は外との扉がなく、店外にもテラス席があり、歴史を感じる独特な雰囲気である。うどんは極太の麺に、濃褐色なたれと青葱だけのシンプルなもので、噛むとモチツとした麺は非常に個性的な食味であった。たれは少し辛目でうどんとの相性も良く、一度食べると

癖になるうどんであった。伊勢うどんの店は周辺に数多くあり、麺は同じでもトッピングを多様化するなど、店それぞれの工夫を凝らしているようである。

5-7 讃岐うどん 〈地域：香川県全県〉

概要・歴史

讃岐うどんの産地である香川県民は、うどんを特に好んでおり、一人当たりの消費量は全国1位である。古くから良質の小麦、塩、醤油、いりこと呼ばれる煮干の産地であり、これらを材料とするうどんが作られてきた。名物になったのは1960年代といわれている。県全域に分布するうどん店の観光客向けの名物だけではなく、県民の生活に密着した食物・食習慣なのである。特徴は麺のコシの強さである。コシは麺が茹で上がり、水で締めたその瞬間が最大となるが、時間とともに失われていく。おいしく食べるには茹で上がりをすぐ食べることに限る。小麦粉と適量の食塩水を攪拌して生

地を作り、足裏で踏みつけてコシを出し、2時間以上熟成させる。小麦粉は過去は県内で栽培されていた地粉が使われていたが、生産量が減り現在は豪州産の輸入小麦が多い。出汁は近隣の伊吹島が名産地であるいりこと昆布が使われる。強い麺の力に対抗するため、味の濃いいりこが使われ、生臭さは醤油(つけ汁は濃口、かけ汁は薄口と使い分ける)で消される。

讃岐うどんの歴史は、江戸時代の後期に金毘羅参りのための旅籠の1階にうどん屋ができ、店頭で釜が据えられうどんを入れた鉢、つけ汁を入れた猪口、薬味が供された。明治時代には夜鳴きうどんの行商人が増え、だしとかつお節のぶっかけが人気であった。現在は県内県外ともセルフサービスのうどん店が多くなっている。

食レポート

訪問店名：讃岐うどん 條辺 (埼玉県ふじみ野市上福岡 1-7-9 TEL:049-269-2453)

試食したうどんの名称：かけうどん (価格 400 円)



太い麺と色の薄いかけ汁に、青葱だけとシンプルなうどん。食してみると出汁はいりことかつお節に昆布。生臭さはなくけれどもない味。麺はツルツルとして喉越しがいい。麺とかけ汁の相性も良く、完成度が高いうどんであった。店主は元巨人軍の投手。若くしてプロ野球を引退し、本場の高松市で修業をしたとのことであり、

客扱いも丁寧だった。入口の暖簾の文字は長島元監督が左手で書いたもの。

5-8 五島手延べうどん (地域：長崎県松浦郡五島列島)

概要・歴史

五島手延べうどんは、厚めに丸く伸ばした生地を、鎌で渦巻状に切り出した後(この工程により「鎌切うどん」とも言われる)、力を加えながら横に並べた二本の棒に8の字にかけながら、棒の間隔を少しずつ引き伸ばす手延べ製法で作られ、乾燥をさせる。普通のうどんより細く、断面が丸いのが特徴である。手延べの際に麺同士がくっつくことを防ぐための小麦粉を使わず、五島産の椿油を使用する。このため乾麺にほのかな椿油の香りがする。地元の家庭では、麺を大きな鉄鍋のたっぷりの湯で茹でた釜揚げうどんを、醤油やあごの煮出汁のたれで食べる「地獄炊き」が代表的な食べ方である。

五島手延べうどんの起源は、元寇の役に捕虜となり五島に住み着いた中国人が教えたなど、多くの伝説が残っている。起源は定かではないが、中国大陸から伝わったことは間違いないようである。五島列島は遣唐使の寄港地であり、東西文化の中継地であったことから、中国を発祥とする麺の伝承路であり、日本の麺の原点であった。

食レポート

訪問店名：ここ・長崎 (東京都豊島区巣鴨 3-38-4 TEL:03-6426-2717)

試食したうどんの名称：空海うどん (価格 670 円)



店では「地獄炊き」ができないため、茹でたうどんに熱いかけ汁で提供をしていた。麺は細くつやつやとしており、食感が非常に良い。出汁は直送のあご(小さい飛魚の干物)だけで取っており、旨い味である。麺とかけ汁のバランスが良くシンプルだが飽きのこないうどんであった。

6. 埼玉のご当地うどんを食べてみよう

埼玉県のおうどん消費量は、香川県について全国 2 位である。過去には小麦の生産も盛んであり、郷土料理として小麦粉を使ったうどんの食文化は、今も継続をしている。これによりうどんの店舗も多数あり、個性を持ったうどんを提供している。東松山市から比較的距離の近いこれらの店を探訪し、その食レポートを記述する。

6-1 鳩豆うどん 〈地域：比企郡鳩山町地方〉

訪問店名：鳩豆工房旬の花（比企郡鳩山町大字熊井 76-1 TEL:049-296-1551）

試食したうどんの名称：なす汁うどん（価格 650 円）

鳩豆うどんは、一見して蕎麦かと思間違ふほど黒いのにびっくりする。遺伝子組み換えなどをしていない、鳩山町産の黒大豆が練りこまれているとのこと。適度な塩加減と、噛みしめるとほのかに香る大豆の風味が、食欲をそそる。揚げ茄子が入った汁に良くからまって美味しい。大豆は現代の生活習慣病の予防や、美容にも良いとされる有効な成分がたっぷりの優れたもの。

6-2 武州名産柚子入りうどん 〈地域：比企郡毛呂山町地方〉

訪問店名：おたか本店（入間郡毛呂山町滝の入り 624-1 TEL：049-294-7511）

試食したうどんの名称：柚子入りうどん（価格 565 円）

柚子が香るきれいな黄色いうどんは、生柚子の皮部分が練り込まれている。すすれば抜群の食感と共に口に舞い込む柚子の香り。太くてコシがあり、つるつる、もちもち感と味もよし。このうどんは、柚子の産地ならではのアイデア。女性が好みそうだ。運ばれた時は、柚子の香りがしたが、汁につけて食べると、香りがあまり続かなかったのが残念。特許申請済の全国唯一の柚子入り麺製造元である。

6-3 ときがわ手打ちうどん 〈地域：比企郡ときがわ町地方〉

訪問店名：やすらぎの家（比企郡ときがわ町大字西平 720-1 TEL0493-67-0800）

試食したうどんの名称：天ぷらつけうどん（価格 800 円）

明治 31 年に建てられた古民家を移築・改装した、落ち着いた雰囲気のお店。麺は粉の特徴である褐色。つやがあり、食欲をそそられる。生のまま一口食べると何とも粘りがあり、甘さを感じる。濃い色の醤油味のつけ汁は、見た目より味はまろやか。うどんはつるつるの食感。汁によく絡んで美味しい。天ぷらの盛り合わせは、地元産の野菜を生かしたもの。これ程の量でこの価格は嬉しい。

6-4 地粉うどん 〈地域：熊谷市地方〉

訪問店名：農村レストラン「なご味」（埼玉県熊谷市樋春 152 TEL:048-536-8799）

試食したうどんの名称：なご味セット（価格 800 円）

熊谷市は、過去 50 年間にわたり、埼玉県内での小麦の収穫量が第 1 位である。このうどん店は地域の女性農業者の熱い思いから、地産地消及び交流の場として発足した。地粉うどんは、埼玉県産小麦の農林 61 号と、あやひかりをブレンドして使用。麺は薄茶色をしており、コシはあまりなく、地粉の味を楽しむうどんといった趣。つけ汁は醤油味で薬味は葱、特に特徴的なところはないが、懐かしい味がした。

6-5 煮ぼうとう 〈地域：深谷市地方〉

訪問店名：國良（埼玉県深谷市大谷 1959-3 TEL:048-572-9878）

試食したうどんの名称：煮ぼうとう（価格 900 円）

煮ぼうとうは、小麦粉が容易に手に入ることができた、深谷の郷土料理である。地粉を使用し、客の注文に合わせ麺打ちを始める。出てきた煮ぼうとうは、鉄鍋に一人前ずつ盛られ、ふたを開けると三つ葉の良い香り、色とりどりの野菜と、煮込まれてふっくらした平打ち麺が、絶妙なトロミを生み出す。野菜の味と鰹節や煮干しでとった醤油の汁と絡まり、とても旨かった。

6-6 ずりあげうどん 〈地域：秩父地方〉

訪問店名：道の駅 果樹公園あしがくぼ 体験道場

（埼玉県秩父郡横瀬町芦ヶ久保 1915-6 TEL:0494-21-0299）

試食したうどんの名称：ずりあげうどん（価格 500 円）

ずりあげうどんは、鍋で茹でたうどんをそのまま椀に入れることから、ずりあげうどんと呼ばれている。店では井の中に茹でたうどんと茹で汁がはいって出てくる。椀の中に葱と大根おろしを入れ、出汁醤油を入れてつけ汁を作る。味が濃い場合は茹で汁を入れて調節をする。麺はコシもあり、噛んだときにモチッとした食感が良い。テーブルにある揚げ玉、かつお節、柚子粉を加えて食べるのも味が違って美味しい。

7. うどんを作って食べて楽しもう

自分たちでうどんを作って食べようと、手延べ乾麺 3 種を使って調理を行った。わいわい作って、いっぱい食べて、たくさんお喋りをした、楽しい 1 日であった。

日 時：2014 年 7 月 29 日 午前 10 時 30 分～午後 4 時

場 所：東松山市 高坂丘陵市民活動センター キッチングループ

調理麺：稲庭うどん〈秋田県湯沢町稲庭町〉 氷見うどん〈富山県氷見市〉

五島手延べうどん〈長崎県松浦郡五島列島〉

食べ方は、氷見と五島手延べがもりうどんに冷たいつけ汁。稲庭は梅干と青紫蘇のせの冷たいぶっかけうどん。別盛は野菜の天ぷら（材料はメンバーの菜園で作った野菜）と漬物など盛りだくさん。デザートは差入れのメロン。稲庭うどんが暑い時のサッパリ感で美味かった。うどんは作ってすぐに食べるのが、一番のご馳走である。



【Topic】



子供のころ風邪をひくと、お母さんが温かいうどんを作ってくれた記憶はありませんか。「兎にも角にも一夜薬でうどん食べ」ということわざがあるように、うどんは消化が良く、体が温まることから、風邪の時の食べ物といわれています。明治時代に大阪ではうどん屋で風邪薬を売っていました。うどんを食べ、その店で売っている薬を飲むのが受けたようです。うどん屋で薬が売られたのは、薬事法ができた戦前までありました。

IV. 考察・感想

1. 「日本酒の老舗文化」について

県内の老舗と呼ばれる日本酒の蔵元を訪問したが、この存続の背景には、戦争・災害・人口の流出入・新店舗の出店・後継者問題等の幾多の問題を乗り越えて生き抜いた結果により、現在があるように思われる。老舗の共通点は、家庭的経営や、顧客と地元を大切にしている精神が刻まれていることであり、加えて一度に大きく商売を広げない安全な経営が成せる結果である。老舗は日本の宝であり、海外の人が高く評価をしているにも拘らず、まだまだ日本人に十分認識をされていない。本来の日本の心・伝統・文化・志が薄れつつある昨今だが、老舗の位置付けを市民、消費者、行政が一体となって考えることで、老舗文化の更なる伝承、街おこし等につなげることができれば、この素晴らしい文化を語ることはできるのではないだろうかと思う。

2. 「うどんの風土文化」について

今まで何気なく食べていたうどんだが、いろいろと学んでみると、何と奥深い食べ物であるかということに感じ入った。古来より日本人はうどんを好んでいたが、多くの地域の個性的なうどんが、長い歴史を有しながら、今以って愛されていることは驚くべきことである。地域の特産物を用いながら、小麦を原料とする麺の食感、汁の醤油や出汁の香りは、日本人の郷愁であり、飽きの来ない食べ物であることが理解できた。米飯中心の私達の食事の中で、蕎麦を含めた麺はまた違った風土の食文化であり、それも好まれる理由であろう。これからは旅に出たら、地方の情緒が味わえるうどんを、食文化の歴史に思いを馳せながら楽しむのも、一考ではないであろうかと思う。

3. 最後に・・・

皆で“小さな旅”をしながら酒造蔵元を探訪したり、地域の名産うどんを食べに訪問したりと、行動体験で行う「課題研究を楽しもう」という当初の目的は、達成ができたように思います。そして皆様が日本酒を嗜むときや、うどんを食べるときに、この研究報告書を参考にいただければ幸いです。課題研究を進めるにあたり、ご指導をいただいた武蔵丘短期大学 永島伸浩教授、私達が訪問をした際に、丁寧な説明をいただいた、酒造蔵元及びうどん店の皆様に、心よりお礼を申し上げます。

【参考文献】

◆日本酒の老舗文化

- ・信金中央金庫
老舗の経営が示唆するものは何か
- ・帝国データバンク
創業 100 年以上の長寿企業
- ・埼玉県酒造組合
埼玉県の清酒造業者の実態
- ・酒造りの森 酒造資料館 日本酒のできるまで

◆うどんの風土文化

- ・週刊朝日百科 No. 99 世界の食べ物
日本編⑩ そば・うどん
- ・農文教 地域食材大百科 No7
小麦粉・うどん他
- ・伊丹由宇著 日本「食謎」紀行
- ・フリー百科事典「ウィキペディア」

【その他各種文献】