

SUMISEI

第34巻(通巻399号)

BEST BOOK 3

知る楽しみ、変わら喜び、スミセイベストブック

パーソナリティー

不二製油グループ本社株式会社
代表取締役社長

清水洋史氏

社会課題を
「食」で解決する
ソリューション企業へ



特集

住んでみたいまち



「自分とは何か?」という
深遠な問いを投げかけたい
作家

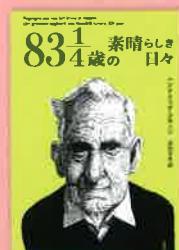
平野啓一郎氏



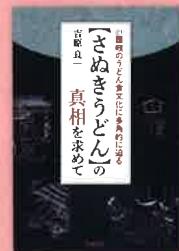
著者にインタビュー

おおたとしまさ氏
子どもを“見て”
成長させる

今月の12冊



いちばん大切な
誰も教えてくれない
段取りの教科書
good design concept by 水野 学



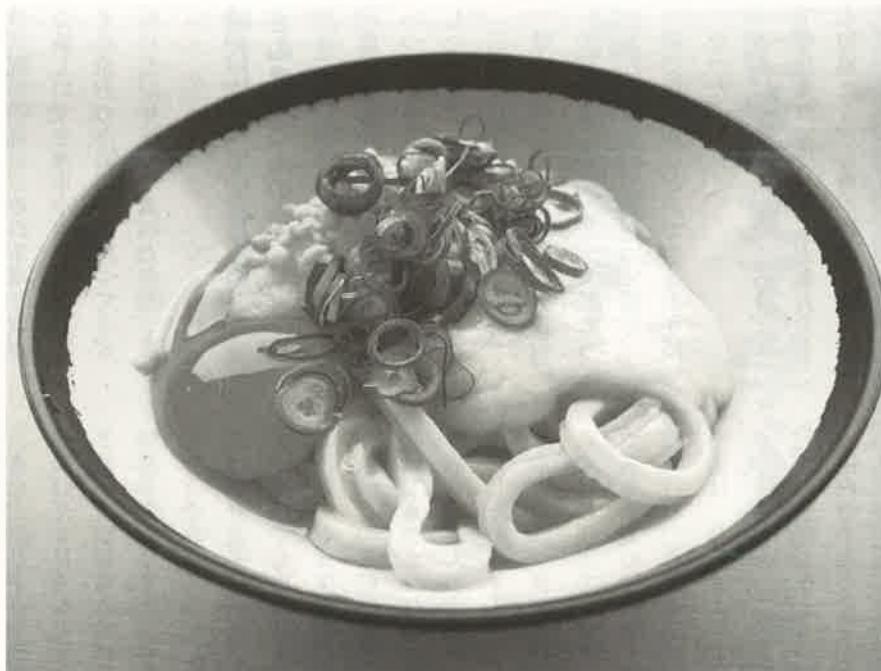
住友生命 Vitality

ザ・インタビュー



讃岐のうどん食文化に多角的に迫る 【さぬきうどん】の真相を求めて

吉原良一著



「うどん県」香川が誇るさぬきうどん。そのルーツは生きるためにだった!?(写真はイメージ)

讃岐の風土と人々の生活に結び付いた さぬきうどんはどのように生まれたか

私は、さぬきうどんのルーツは「生きるために麦を食べる」とから起こったのではないか、(中略)と考える。

香川のうどん店の始まりについては、元禄末に描かれた、香川県琴平町にある金刀比羅宮の山上と門前町のにぎわいを描いた「金毘羅祭礼図屏風」に、既に数件のうどん店を見ることができる。江戸

きた人々の食生活に関わってきたのか。

讃岐は、かつて麦王国と言われたほど、小麦・裸麦の生産が盛んだった。温暖で少雨の気候環境が麦作に向いていただけでなく、律令時代から狭い耕地しか与えられなかつた讃岐の農民が、米は税として取り立てられたため、麦を糧とせざるをえなかつたという背景もあった。

私は、さぬきうどんのルーツは「生きるために麦を食べる」ことから起つたのではないか、(中略)と考える。

香川のうどん店の始まりについては、元禄末に描かれた、香川県琴平町にある金刀比羅宮の山上と門前町のにぎわいを描いた「金毘羅祭礼図屏風」に、既に数件のうどん店を見る能够である。江戸

はやい・うまい・安い
和製ファーストフード

秋田の稲庭うどん、群馬の水沢うどん、愛知のきしめんなど、日本各地にそれぞれの地域を代表するうどんがある。中でも、香川のさぬきうどんは、全国でも「おいしいうどん」として名高い。同時に、多くの香川県民が「2日に1度は食べる」と言われるほどご当地食としても知られている。

香川県出身の俳優が「このたび、農産物流通消費推進協議会のアンケート調査によると、男性は1・8日に1回、女性は2・8日に1回は食べていることになり、さぬきうどんは県民食であることを裏付けている。本書は、こうした「うどん県」香川にあって、創業110年を越します!」と宣言する映像が記憶

に残っている人もいるだろう。これは、2011年に香川県観光協会が行つた、うどん以外にもある香川の魅力を発信する観光キャンペーンの映像だが、注目を浴びたのは「うどん県」という印象的な言葉だった。

実際、14年に行われた、かがわ農産物流通消費推進協議会のアンケート調査によると、

男性は1・8日に1回、女性は2・8日に1回は食べていることになり、さぬきうどんは県民食であることを裏付けている。

本書は、こうした「うどん県」

に残っている人もいるだろう。こ

れる老舗製粉会社「吉原食糧」の社長・吉原良一氏が、5年かけて書き上げた、さぬきうどんの源流と広がりをまとめたものだ。

さぬきうどんが香川の名物として全国に知られるようになつたのは、1970年に大阪万博で実演販売をしたことが大きい。同時期に、県内に自家製麺を提供するうどん専門店が生まれた。

2000年代に入ると、カジュアルさを打ち出した新興のうどん飲食企業が、東京をはじめ全国に出店し始めた。当時、天ぷらなどのトッピングを自分で行うセルフ方式の飲食店はあまりなかつた。

観光客のためのうどんと農家のハレの日のうどん

このように全国で人気を得たさぬきうどんは、一体、いつどのように誕生し、讃岐の地で生

れる老舗製粉会社「吉原食糧」の社長・吉原良一氏が、5年かけて書き上げた、さぬきうどんの源流と広がりをまとめたものだ。

さぬきうどんが香川の名物として全国に知られるようになつたのは、1970年に大阪万博で実演販売をしたことが大きい。同時期に、県内に自家製麺を提供するうどん専門店が生まれた。

2000年代に入ると、カジュアルさを打ち出した新興のうどん飲食企業が、東京をはじめ全国に出店し始めた。当時、天ぷらなどのトッピングを自分で行うセルフ方式の飲食店はあまりなかつた。

それが、自分で具を選び、トッピングするという目新しさに加え、注文したその場ですぐにうどんが出されるスピード感、独特のコシ、かけうどん1杯が100円程度で提供される価格の安さ。「はやい・うまい・安い」の三拍子が揃つたさぬきうどんは、誰もが知る人気の和製ファーストフードとなつた。



旭屋出版
本体2,300円(税別)
ISBN978-4-7511-1322-6

「戦前、讃岐では（手打ち）うどんを食べることができるのは、田植えの終わったサノボリと半夏などの、いわゆる『ハレの日』に限られていた。」

サノボリも半夏も農耕行事の1つ。祝いの日に、その年刈り取った新しい麦を水車小屋で粉にし、それを力のある男性が打ってうどんにし、集まつて食べたのだ。

時代によって変化する さぬきうどんの今

農民たちのハレの日のうどんは、いつ頃から庶民の日常食へと変化したのだろうか。

（前略）昭和20年代後半以降、

県内各地にできた多くの製麺所や卸し先（中略）で、安価なうどん玉を毎日でも買って帰り、家で食べることができるようになつた。

さらに、製麺所がつくるうどん玉を仕入れて提供する大衆食堂や

生活に根付いていた。

歴史、宗教、小麦粉の特性から さぬきうどんを読み解く

また、1970年代後半に、うどんづくりに適したオーストラリア産小麦が流通し始めた。当時の国産小麦よりうどん製造に適しており、それまで人が足で踏まなければ出せなかつた特有の『コシ』が、機械でも出せるようになつた。

こうして大量生産が可能となり、より多くの人に、手軽にうどんを提供できるようになったことが、さぬきうどんの全国デビューを後押ししたのだ。

本書では、製粉会社の経営者ならではの視点で、うどんの原材料である小麦の特性や、歴史が記されている。うどん原材料としての小麦は、今もオーストラリア産小麦が主流だが、ここ約10年で、少しずつ変化が生じている。

本書の最後には、うどんがよりおいしくなるゆで方を記されていて、さぬきうどんの源流に思いをはせながら、その味を確かめてみることもできる。

本書編集
スタッフから



さぬきうどんの奥深さが実感できる1冊

しこしこつるつるのおいしさで、いまや全国的に人気のさぬきうどん。本場・香川県ではかなり昔からうどんが食べられていたことは分かつていますが、いつ頃から食べられていたかよく分かつていません。本書は小麦・小麦粉をよく知る著者が古文書や史料を丹念に調べて、讃岐国における農耕、宗教・巡礼、水車、石臼、麦食など多方面からうどん食のルーツや普及・発展について考察していく。さぬきうどんの奥深さが実感できる1冊です。

プロフィール

吉原良一（よしはら・りょういち）
1957年香川県生まれ。広島大学工学部卒業。吉原食糧（株）代表取締役社長。全国製粉協議会副会長。かがわ機能性食品等開発研究会副会長。香川県製粉製麺協同組合理事長。全国のさぬきうどん店向けにうどん用小麦粉を製粉し販売するだけでなく、パン・菓子用、機能性の小麦粉開発にも多くの実績を上げている。

国内産小麦の需要が急速に拡大してきており、（中略）全国で