

# BEST BOOK

2019  
3

知る楽しみ、変わる喜び、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



## ザ・インタビュー



「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

## 特集

### 住んでみたいまち



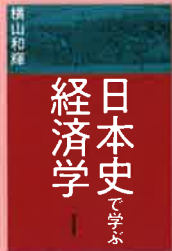
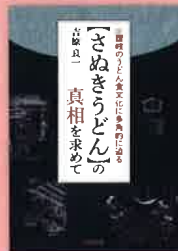
## 著者にインタビュー

### おおたとしまさ氏

子どもを“見て”  
成長させる



## 今月の12冊



# 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



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

はいい・うまい・安い  
和製ファストフード

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」と言われるほどの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、香川県は『うどん県』に改名いたします!」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った、うどん以外にもある香川の魅力発信する観光キャンペーンの映像だったが、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』香川にあって、創業110年を越

える老舗製粉会社「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もとめたものだ。

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ったのは、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、東京をはじめ全国各地に出店し始めた。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った。

## 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

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った讃岐の農民が、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っ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」ことから起こったのではないかと(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出来る。江戸

時代、庶民の信仰があつかった金刀比羅宮は、全国から多くの人が物見遊山がてら参詣する観光地だった。手早く食べられるうどんは、参詣道や門前町などで提供され、次第に讃岐の名物となっていく。とはいえ、これは飲食業としてのさぬきうどんであり、(中略)庶民の食としてのさぬきうどんではない。

江戸時代、農作業に追われ、日常的にうどんを打つ余裕がなかった讃岐の農民たちの食事は、畑で豊富に採れる野菜を煮たものや、裸麦などの粥が中心だったという。時代が下り、明治時代に入つて小麦を粉にするための水車小屋が農民の間にも普及し始めてようやく、小麦粉を団子状にしたものが入った汁を、ご飯に変わるものとして、たまたま食べるようになった。



「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なされたか