そばうどんコラム

【多面体】1

吉原良一
（吉原食糧㈱代表取締役社長）

生きるために小麦を食すしかなかった。讃岐の農民が古代から紡ぐ歴史にさぬきうどん文化の本質が宿っている

いまでは広く普及しているさぬきうどんだが、どのように生まれ、現代に至ったのだろうか。うどん食の普及には、「小麦生産」、「川（水車動力）」、「製粉（石臼）」、「旺盛な需要」の4つの要素が不可欠である。讃岐の歴史をたどると、その要因が古代から徐々に整ったことがわかる。たとえば、平城宮址の木簡（献納物につけられる荷札・付札）の記録に見る讃岐の穀物生産の充実から、朝鮮半島から渡来した秦人の讃岐国での活躍があり、少なくとも7世紀には麦の生産が日本で確立していたことが推定される。じつは、穀物生産と瀬戸内海の古代山城の監視（軍事）機能の役割を持つ讃岐国は、律令制のもとで「上国」に位置づけられていた。8世紀には、現・奈良の唐招提寺と同規模の七重の塔を有する讃岐国分寺が建立されたことは注目に値する。

唐から持ち帰った「仏教と食文化（小麦粉食）」や石臼（製粉）技術により、大寺院が小麦製粉の石臼設備を有したことが考えられ、実際に讃岐国分寺近くの綾川では当時の水車（寺車）の伝承が残る。このように讃岐では古代から小麦生産と水車・石臼機構の導入の可能性があった。しかし、「旺盛な需要」が存在しないとうどんの供給は拡大しない。

讃岐における最初の路面飲食（飲食業）としてのさぬきうどんの出現は、金毘羅街道だろう。金毘羅祭礼図屏風（18世紀初め）にはうどん打ちの作業が見事に描かれている。だが、街道のうどん飲食は金毘羅詣での旅ができる一部の裕福な身分の者に限られていたと推測される。大正期以降、庶民に広まったさぬきうどんと江戸期の金毘羅街道のうどん飲食との関係はいまだ明確にはなっていない。

私はさぬきうどんの本質は「生きるために〝小麦〟を食べるしかなかった」ことにあると考えている。おそらく1600年以上前から讃岐の地で小麦が作られており、律令時代以降は、狭小な口分田、重い租税、そして頻繁に発生する干ばつに苦しんだ。それゆえ代々続く貧窮極まる讃岐の農民の〝生きざま〟と〝食〟が、長い時間の積み重ねの中で小麦の粉食文化を作り、さらにその上にさぬきうどん文化が形づくられ、讃岐の地に深く根ざすようになったのではないか。

その代々続く民の苦しみは、弘法大師空海が到達し体現した実践の精神、密教思想にも影響を与えたかもしれないし、衆生の苦しみを救う大悲の心にも通じ、四国辺路から江戸期の四国遍路へとつながっていったのかもしれない。私は、これら讃岐の地に宿る因縁は、さぬきうどんという存在にも影響を与えている気がしてならない。利益追求のみではない、おおらかさや包容力、相互扶助の心、ひいては利他の精神につながるものである。それはたとえば、周辺に住む人たちにうどんを廉価で供給し、みずからうどん打ちの研鑽を積んで〝他者を満足させよう〟とする努力家や、〝お接待〟として無料でうどんを打って配る人たち。また、うどん店経営のかたわら、門戸を開いて開業を希望し教えを請う人に無償で手打ちの技を教える職人たち。そうした人々の存在に現れているように思う。

さぬきうどんは、いまでもおおらかさと包容力をその根底にひっそりと持っているように思えるのである。

よしはらりょういち
1957年香川県坂出市生まれ。広島大学工学部を卒業後、81年に㈱東芝に入社。86年に東芝を退社し、吉原食糧㈱に入社。2009年より代表取締役社長。
全国製粉協議会副会長、香川県製粉製麺協同組合理事長。近著に「さぬきうどんの真相を求めて」（旭屋出版）。