



うどんの変遷

今年の2月は日本全土が豪雪と寒波に見舞われ、我が家でも珍しく箆に氷柱がたびたびぶら下がっているのを見た。このような寒さの続く時期には体の芯から温まれる食べ物として、重宝されたのは讃岐特有のうどんではなかろうか。

古くから讃岐の国は干ばつの被害に悩まされてきた少雨の土地柄で、農業は干ばつとの闘いの歴史の中で進化してきたと言える。そこで少しの食糧の足しにと考えて田んぼの裏作として小麦を丹精込めて作ったところ、讃岐の気候風土が小麦の栽培に適していたのか、全国の中で三県（香川、兵庫、岡山）ものと言われるような良質の小麦粉が産出されるようになったらしい。

讃岐の小麦は薄力粉に近くグルテンが少ないが、土三寒六（夏は塩一に対し水三、冬は塩一に対し水六の割）の塩加減と足踏みによる練り加減の相乗効果によって、餅に似たような粘り気のあるうどんが作られた。これをハレの日の料理に仕立て食卓を飾ったのは先人の知恵の効果かと小島氏は述べている。

現在のような紐状に切ったうどんを昔は切麦（きりむぎ）とよんだらしいが総括して“うどん”と呼ばれるようになったのは江戸時代に入ってからのことである。この頃になると各家庭の台所でもうどんが作られるようになり、うどんの打ち方を書いた本が残っているが現在の手法と殆ど変わりがないようである。

元禄の頃からは江戸、京、大坂にもうどん屋が続々と出店し始め、家庭の台所での食べ物が大都市では商品として動き始め、江戸でも“そば”より“うどん”が先行したらしい。250年前大坂道頓堀のうどん屋（丸万）がしっぽくうどんで大当たりし店の前に行列ができたという。一般的なうどん作りの基礎はこの頃に完成したらしく、こぶ・削り節などの出汁材料、みりん、醤油などの調味材料が出始めた頃という。その後時代は急速に変わり明治後半には製麺設備の機械化が進み、都市部では麺類の大量生産、大量消費の時代に入っていった。

ここでうどんの食習慣についてみると、讃岐では江戸時代後半から昭和の後半頃までの約200年の間に、農耕作業やさまざまな年中行事などに“うどん”は特別な食べ物として庶民の間に深く長く根付いたようである。田植え前の共同作業である“井手さらえ”や、田植えが一段落したあとの休日（半夏生）にも欠かすことのできないご馳走としてうどんが登場してきた。

一般的にみると現代ではうどんは手軽な、そして間に合わせ的に食べるものとしての認識がある。しかし、讃岐では古くからお客様に出す食べ物として、相手の方に敬意を表すためには欠かせない格式のある食べ物の一つとされてきた。そのため一般に冠婚葬祭と呼ばれる行事には必ずといってよいくらい“うどん”のおもてなしが行われてきたようである。

特に仏事では欠かせないうどんの接待が古くから習慣化されている。そのため法事の席では真っ先にうどんが出されるもので、空腹で出かけるのが常識であった。また、お土産として仏壇のお供えと共に沢山のうどんが渡されるのである。以前には法事は“孫子の正月”ともいわれてきたもので、賑やかに先祖を弔い親族との絆を維持してきたと思われた。しかし、現在では時代の流れとともに仏事も簡素化の影響をうけて昔のしきたりは薄れているようである。

「郷土食」といわれるものは全国的に数多く見られるが「讃岐うどん」は独特の習俗を生み、それを温存する努力をしていると思われる。これほど視野の広い厚い層に支えられた郷土食は全国的にも珍しく、県民があげて手打ちうどんの種火を残す役割を果たしてきたと考えられる。

私が子供の頃（昭和初期）は町に出かけると街角のうどん店に立ち寄り食欲を満たすのが唯一の楽しみであった。そんな戦後を経て社会環境は大きく変動し、古くから伝承されてきたうどん店も次第にその姿を変えたが「讃岐うどん」は郷土食の代名詞となって今も健全と生き続けている。

30年前の瀬戸大橋の開通を転機として県外からの讃岐うどん行脚が始まり、うどん店の前には県外ナンバーの車が目立つようになった。それ以前には宇高連絡船の甲板でのうどん店には客足が絶えず、故郷の山々、瀬戸の島々に様々な思いを抱いて汽笛の音を懐かしんだものと思うが、それも遠い過去の思い出になってしまった。

「県の統計資料」によると

○各県の人口1万人当たりのうどん店数は

1位	香川県	5, 92
2位	群馬県	4, 68
3位	栃木県	4, 35
4位	山梨県	4, 33

○県内でのうどん店分布の多い順にみると
満濃町、琴平町、三豊市、多度津町
善通寺市 綾川町 坂出市などである

○参考資料：小島高明著 健康食うどん
讃岐うどん研究会報34号

