

恩恵と伝承

3 讃岐うどんの発祥と躍進



真部 正敏
MANABE Masatoshi

さぬきうどん研究会会長
農学博士

香川では気候や風土を生かして、昔からうどんの原料となる小麦や塩の特産地となっていた。地産地消の賜物として生まれた「讃岐うどん」は、近年において品種改良、製造法、品質管理など、地元の創意工夫によって存続している。今もなお躍進を続ける讃岐うどん、それを支える讃岐人の努力とは。

讃岐(香川県の旧国名)はため池の築造と共に二毛作として「小麦」の生産が盛んに行われ、今日の名物「讃岐うどん」が生み出されることとなった。

昭和20年代までうどんはハレの食べ物であり、祝祭日や農耕行事の日にはよく家庭で打っていた。昭和30

年代から家庭で打つ機会は減り、代ってうどん業者がうどん打ちを担った。

うどん原料となる小麦や塩の発祥や実績と、戦後、うどん業者や讃岐人の努力でうどん生産量が伸びている要因のいくつかを紹介する。

瀬戸内の気候や風土に育まれた小麦

讃岐に小麦が伝来したのは弥生時代といわれているが、いまだ明らかでない。『平安遺文』によると、平安時代から室町時代にかけて畿内(大和や山城など)の大寺社は、讃岐にもつ荘園で採れた米や麦、塩、砂糖などの生産物を年貢や税として納めさせている。

室町中期の文安2(1445)年、東大寺が設置した摂津国の『兵庫北関入船納帳』によれば、讃岐の港から大麦や小麦が畿内に少なからず運ばれている。江戸中期の『和漢三才図会』という図説百科事典に「諸国皆これあり、讃州丸亀の産を上と為し、饅頭に為して色白し」と記されている。かように讃岐で育った小麦は品質が良く、饅頭の加工に適性であったことの証である。

香川県は小麦の優良品種奨励制度を設け、大正6年に「金毘羅」が採用されてから平成9年の「チクゴイズミ」までに14回もの品種更新があった。その中で、昭和15年採用の農林26号はうどんの香味や食感をもっとも良く、栽培は半世紀もつづいた。

昭和38年は収穫期の長雨で小麦が倒伏し、有毒物質をもつ赤かびが発生して収穫量は大幅に落ち込



写真1 香川県開発の新品種「さぬきの夢」の小麦畑(高松市内)

んだ。昭和40年代に入ってからさらに小麦の生産量は急減し、香川県産小麦だけでうどんはまかなえなくなり、外麦が登場した。外麦はおもにASW(オーストラリア・スタンダード・ホワイト)が選ばれた。この小麦でつくるうどんは色白でこしが強く、老化の進行が遅いので消費者に受けた。

地粉うどんの要望から生まれた小麦「さぬきの夢」

ASWのうどんは地粉うどんに比べて外観や物性は勝っているものの、小麦の香りやうどん特有のモチモチ感に乏しいという声が上がリ、また、讃岐で取れる小麦で個性のあるうどんが食べたいという県民や製麺業者の声に応じて、県は新品種創出のための開発に取り組んだ。

香川県農業試験場は最新のバイオテクノロジー技術を駆使し、平成4年から9年の歳月をかけて新品種を育成した。最終的に西海173号(のちのニシホマレ)と中国142号の交配から生まれた「さぬきの夢2000」が選抜され、平成12年に品種登録が行われた。ところがこの小麦で製麺するとうどんが切れやすいなど幾つかの問題点が出されたので、県はさらに高品質の小麦の育成にかかった。

その結果、香育1号と関東120号の交配から生まれた小麦は「さぬきの夢2000」より良いことが分かり、平成24年秋播きから県内小麦は全面的に「さぬきの夢2009」に切り変わった。ブランド名は「さぬきの夢」に統一することとした。ここに讃岐人の長年の夢であった、色白でモチモチ感を有する国内最高級のうどん用小麦が生まれた。

うどん打ちに必須の塩づくり

讃岐の塩づくりは弥生後期に始まり、奈良中期には讃岐国から塩が上納されている。中世において



図1(左) 江戸時代の『和漢三才図会』に丸亀産の小麦がたたえられている(着色部分)
図2(右) うどん屋(赤丸の2ヶ所)が描かれている屏風絵「金毘羅祭礼図」(香川県琴平町 金刀比羅宮所蔵)

瀬戸内海は伊勢と並んで製塩の中心地であった。讃岐で塩づくりが盛んになった理由として土地面積は狭いが海岸線が長く、しかも遠浅であり、潮の干満差が大きいことが挙げられる。地の利を活かして、17世紀初めには小豆島で入浜方式の塩田を採り入れた増産が行われてから、各地で入浜塩田が大幅に増加した。年間の降雨量が少なく、日照時間が長いことなどから塩の生産量はぐんぐん伸びてわが国有数の塩生産地となった。

江戸末期に高松藩の財政は極度に悪化していたが、藩主の命を受けて塩づくりを受けもった久米栄左衛門のすぐれた采配により、塩が大量に生産されて藩財政が立ちなおった。塩づくりは讃岐の産業にとってまさに救いの神である。

ちなみに明治9年の讃岐の塩生産高は67万石(1石は101kg)であり、トップ播磨の74万石に次いで高かった。

小さな河川にも水車が回る

雨量が比較的少なく、水資源の乏しい讃岐にも水車はある。その歴史は古く、旧滝宮村(現綾歌郡綾川町)の「中車」は仁和年間(886年ころ)に設置された。全国統計資料の『微発物件一覧表』によれば、明治25年の県内水車は304台と記録されている。

水車の用途は精米・精麦用が全体の4割、精米・精麦・製粉用が4割。製粉専用が若干数あるが、製粉を扱う水車はほぼ半数に達していた。『讃岐の水車』(1963年)によれば江戸時代以前からたくさん水車が作られている。設置の最盛期は明治初期から中期であった。

一方、水車の廃止は大正時代までは少ないが、昭和に入って急増し、ピークは昭和20～40年代で、調査318件中約8割を占めた。石油発動機や電動機の普及とともに昭和50年代に水車はほぼ全滅し、水車



写真2 復元した水車(香川用水記念公園)

製粉の時代は終わった。

ため池は魚貝の宝庫

かつて讃岐には灌漑用のため池が約2万あったが、現在は約1万4千といわれている。ため池は秋から冬にかけてゆる抜きされ、水が空っぽになるころに人々がやってきて魚介類をとる。これは農村の人々にとって貴重な動物資源となるから、必死に魚を追いかけていた。

ため池にはふなが多いが、こい、もろこ、うなぎ、小えびもよく取れた。からす貝やたにしは手で取り、煮付けやつくだ煮にさせていただく。ふなを酢でしめて大根やねぎ、とうがらしなどと一緒に酢みそであえた「てっぱい」は「うどん」「しょうゆ豆」と並んで讃岐のハレ食の3傑と呼ばれた。

ため池から田畑に通じる水路(井手)にはどじょうが泳いでいる。野菜やうどんと煮込み、どじょう汁にして食べると、夏の暑い盛りでも元気がみなぎる。

足踏み禁止騒動を機に製麺機の開発進む

うどん作りに欠かせない団子生地足踏みの足踏みを見て、県外旅行者の1人が、「あれは不衛生であるから禁止すべきではないか」と保健所に申し出た。讃岐のうどん業者はなるべく機械打ちを避け、手打ちでコシのあるうどん作りにこだわってきた。根底を揺るがすクレームにうどん業界は非常に困惑した。結局のところ足踏み禁止令は不発に終わり元の鞘に収まった。

一方、この足踏み禁止騒動は製麺機の導入を促す結果となった。保健所から依頼を受けたある農機具メーカーは、わら揉み機にヒントを得て足踏み代用機を試作した。この代用機は瞬く間に県内の多くの製麺所が取り入れた。

うどん打ちで最も苦しかった足踏み工程は代用機が行うようになってから職人の労働負担は減り、能率が上がってうどん生産量は急増した。今日ではうどん製造の一部または主要な工程で機械が導入され

表1 都道府県別うどん生産量(平成21年)								(小麦粉使用トン)	
順位	ゆでうどん		生うどん		乾燥うどん		計		
	県名	生産量	県名	生産量	県名	生産量	県名	生産量	
1	香川	38,600	香川	8,480	香川	12,563	香川	59,643	
2	埼玉	22,350	新潟	5,093	茨城	3,797	埼玉	24,403	
3	群馬	12,645	埼玉	2,053	群馬	3,136	群馬	17,523	
4	愛知	8,953	群馬	1,742	宮城	1,846	愛知	10,593	
5	東京	6,527	愛知	1,640	山梨	1,824	北海道	9,397	
全国		187,936		29,630		41,753		259,313	

資料：農林水産省総合食料局計画課



写真3 名物讃岐のどじょう汁(野菜・生うどん・どじょうでつくられる)

ている。

うどん品評会

香川県とうどん業界の共催で、昭和53年より「うどん品評会」(現在は「さぬきの夢うどん技能グランプリ」)を実施している。目的は、①うどんの品質向上、②製麺業界の発展、③県内産小麦の利用拡大である。審査品目は、ゆでうどん、生うどん、乾燥うどん、冷凍うどんである。

地区予選をパスした製品は、本審査会にて色、形状、光沢などの外観およびコシ、香り、味などの食味について審査される。最優秀の製品には農林水産大臣賞が与えられる。

出品者は手塩にかけて作ったうどんの品質が評価されるという緊張感と、さらなる品質向上につなげていきたいという願いや熱意が生まれてくる。結果としてうどん業界全体のレベル向上につながっていくのである。



写真4 小学5年生のうどん教室(観音寺市常磐小学校 2012年)

過酸化水素問題転じて長期保存法創出

かつてはゆでうどん保存のため、生のうどんをゆでたあと、水洗いしてからうすい過酸化水素液をくぐらせ、包装容器に詰め、密封、殺菌していた。これで1～2カ月間は流通が可能であった。ところが1980年1月、厚生省は、これまで認めていたゆでうどんの腐敗防止を目的とした過酸化水素の使用禁止に踏み切った。これはうどん業界に大打撃を与えることとなり、特に香川県ではその対策に苦慮した。そして、生うどんに有機酸やエチルアルコールを加えて菌の繁殖を抑える方法が開発され、実用されている。

このころ、県内のある工場で生うどんの水分を若干減らしてから、半生と呼ぶ製品として袋詰めし、中に脱酸素剤を入れれば2カ月くらいは保存可能となる方法が開発された。この方法により市販の半生製品でも、打ちたと変わらないうどんが食べられるというキャッチフレーズで販売された。この製品の開発で、半生うどんの売れ行きは格段に伸びた。

一種の文化遺産

うどんの品質向上に向けて、香川県の農業試験場では小麦の育成や栽培法について、食品研究所ではうどんの加工性について研究している。

讃岐うどんの伝統文化の継承では学校や婦人団体などの協力を得て活動を進めている事例がある。さぬきうどん研究会は昭和59年に発足し、以来約30年にわたり讃岐うどんの伝統を継承し発展を図るという目的で文化的活動を行っている。活動のひとつとして、麺食文化の発祥地として知られる中国東北部の陝西省西安に行き、麺類専門家や面点師などとの交流も行っている。

讃岐うどんは行政・うどん業界・市民が協力して作り上げた一種の文化遺産といえなくもない。



写真5 小学生の小麦の種まき(丸亀市飯山町久米氏地区子供会 2003年)