

論文内容の要旨

報告番号	甲 第 1 号
論文名	日本のめん類の歴史と文化 (History and Culture of Noodles in Japan)
氏名	奥村 彪生
<p>日本人は世界でも無類のめん好きである。かつて昭和30年代初めまでコムギを原料とするほうとう系や味噌煮込みうどん、ならびにソバを利用したそば雑炊やそばがき、そばはつどの仲間を常食としてきた地域がある。またハレの日にそば切を食べてきた。</p> <p>コムギを原料とするめん類には奈良時代の索餅、平安時代の餛飩、鎌倉時代の切麦や索麵など、室町時代以前のめん類はことごとく中国がルーツである。これらのめん類について歴史的・文化的視点から系統的に論じた文献は石毛直道氏の『文化麵類学ことはじめ』か、伊藤汎氏の『つるつる物語 日本麵類誕生記』ぐらいである。しかし、未解決の問題点が多くあり、前記のめん類の歴史や文化が全て明らかになったとはいえない。また、索餅や餛飩についての従来の学説の考証もなされていない。</p> <p>ソバ食についてはソバ研究家の新島繁氏は大著を成しており、元そば屋の主人藤村和夫氏はそば切やそばつゆを科学的に論じた大著がある。だが、幾つかの疑問点がある。これらコムギのめん類、ソバ食についての問題点や疑問点を解決するために本論文を書いた。</p> <p>本論文はコムギのめん類、ならびにソバ食に関する古文献の記述や全国各地に残る伝承を聞き取るとともに、すでに消滅しためんを再現し、更には科学的実験をして、従来の学説の正否を問うた。その結果を踏まえ、コムギのめん食、ソバ食を歴史的・文化的、地誌学的に論じ、現在の日本における両者の位置づけを明らかにすることを目的とした。従って本論文はコムギ編、ソバ編、地誌学的めん食文化論の3部構成から成る。</p> <p>第1部はコムギを原料とするめん類について論じた。めんの定義をするとともに中国古代のめんを再現した。日本最古のめんである索餅の荷姿を表す未解決の助数詞である藁や了、懸を『正倉院古文書』の記述から解決した。また、索餅は小麦粉と米粉を混ぜ、捻っためん、または揚げ菓子であるとする学説を平安時代の法典である『延喜式』の索餅料の記述や、筆者自らの再現により、従来の学説は誤りであったことを実証した。</p>	

索餅は主食糧が不足する夏の重要な保存食であり、かつ盂蘭盆会に祖先とともに祝う夏作物の収穫祭の予祝祭である七夕の供物であったことを明らかにした。

餛飩は現在の中国には存在しないが、日本には郷土食として残っている。現地での聞き取り調査により、原初的なものから庖丁切りに至る流れとその系譜を明らかにした。

索麵は文献上の初出は京都の公家 中原師守の日記にある 1340 年正月 4 日の記事とされてきたが、それより約 70 年前の筑前飯盛神社公文書に 1271 年 7 月 7 日の七夕の祝に使われていた記述を筆者が発見した。そのころすでに京都で七夕のそうめんの祝いがあったことから、この京を基点にして各地へ伝播したルートを解明するとともに奈良県三輪地方が索麵発祥地説が誤りであることを明らかにした。

一般に索麵は古くなるほど美味しくなるといわれているが、この風潮が生まれた原因を明らかにし、科学的実験により 4 年以上経過するとおいしいとはいえないことを検証した。

饅頭は切麦から派生した日本生まれの熱湯に浸して食べる専用の太切りめんであったことを文献学的に実証した。呼称も文字も日本生まれであることから、従来の青木正兒博士がとなえた餛飩こんどんが餛飩うんどんになり、餛飩が饅頭となり、餛飩が饅頭の元祖であるという定説が誤りであることを文献学的、ならびに造形学的に実証した。

第 2 部ではソバ食について論じた。ソバを年貢として栽培させた記録は鎌倉末期の『東寺百合文書』とされてきたが、それより早く、1193 年の高野山寺の記録を筆者が発見した。ソバ食は索餅や餛飩、切麦や饅頭、索麵同様に寺方ネットワークで普及し、そば切に至るまでの経過を明らかにした。そのそば切は京都の寺院で種が播かれて芽が出る。その苗が木曾に移植され、ここで成長する。この木曾から新興都市江戸へと技術伝承が寺方ネットワークでなされ、元禄のころに花が咲き、実を結んだと仮説を立てた。江戸のそば切文化が趣味食として発展する過程を文献を通じて明らかにした。

第 3 部は地誌学的な観点で日本のめん食文化を論じた。

かつて食糧生産をする農山村と消費地の大都市とではコムギのめん類やソバの食べ方は異なっていた。前者は家庭料理としてソバ全体を食べ尽くす生活食ならびに労働食であり、後者はそば切が主流で、職人によって打たれ、金を払って食べる趣味食であったと定義した。

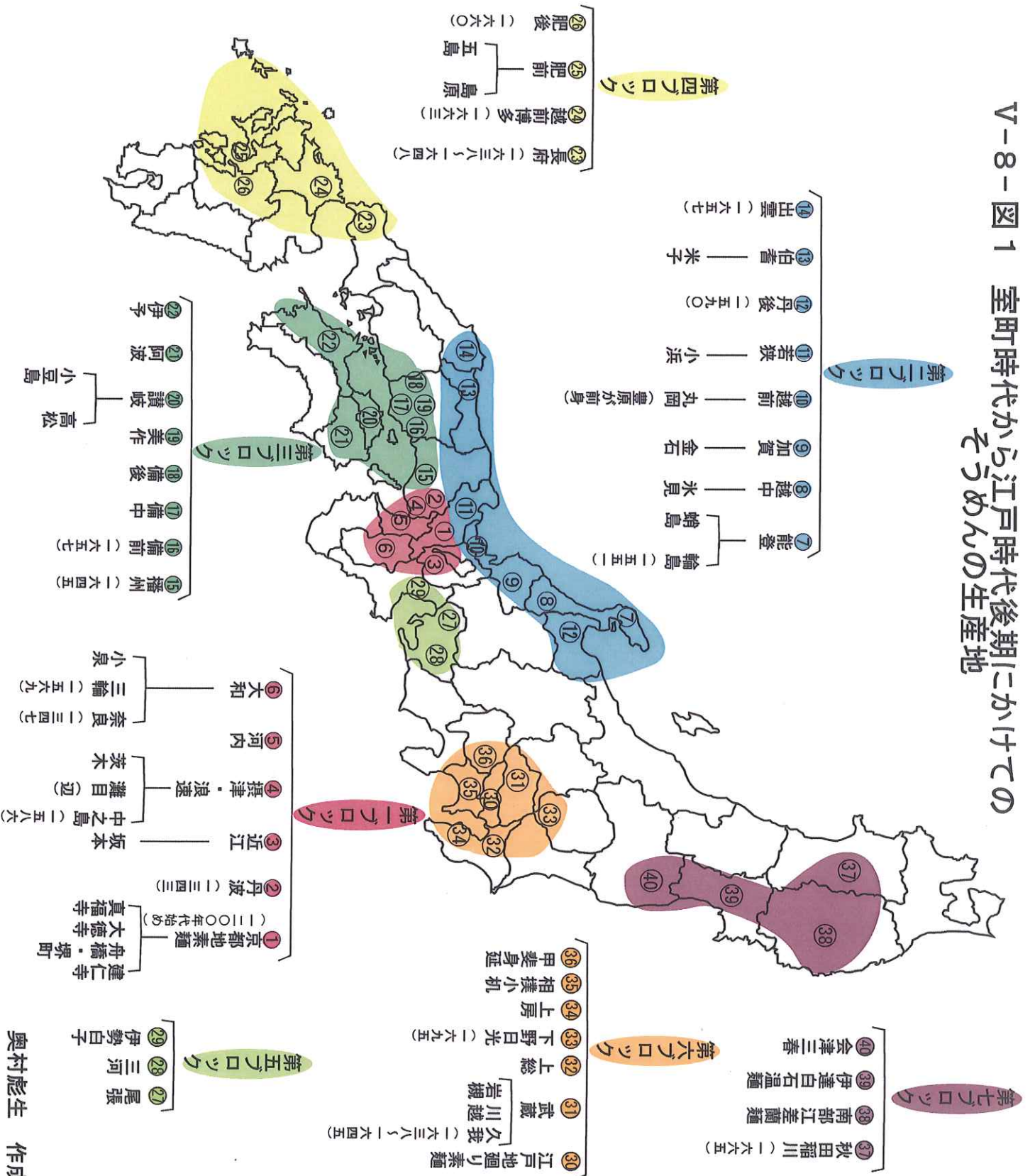
日本のめん食文化は東日本のそば切、西日本のうどんと二分化しているといわれるが、むしろ、山間地のソバ食、稲作に不適な水利の悪い平地ならびに平野部のコムギ食であったことを明らかにした。

先のめん食文化を集約すると、江戸のそば切、大坂のうどんになるのだが、この 2 分化を決定づけた要因は両都の上水の良否であったことを江戸末期のメニューと両都を開いた為政者の都市づくり（デザイン）によって解明した。

現在は食生活が豊かになり、食べ過ぎ、飲み過ぎが原因で不健康者が増加している。食生活習慣ならびに体質改善、健康維持にソバが注目されている。そば切はかつての労働食としての農山村型か、それとも江戸の趣味食としての食べ方のどちらが優位かについて実験学的に実証した。

以上、日本の食生活におけるめん食の位置づけを調理の実務者の目を通して明らかにした。

V-8-図1 室町時代から江戸時代後期にかけての
そうめんの生産地



二七二年越前飯盛神社の公式文書が素麵の記録として最も早い。七ツの俵物として用いている七ツの行書は京都から伝った。

奥村彪生めん食記

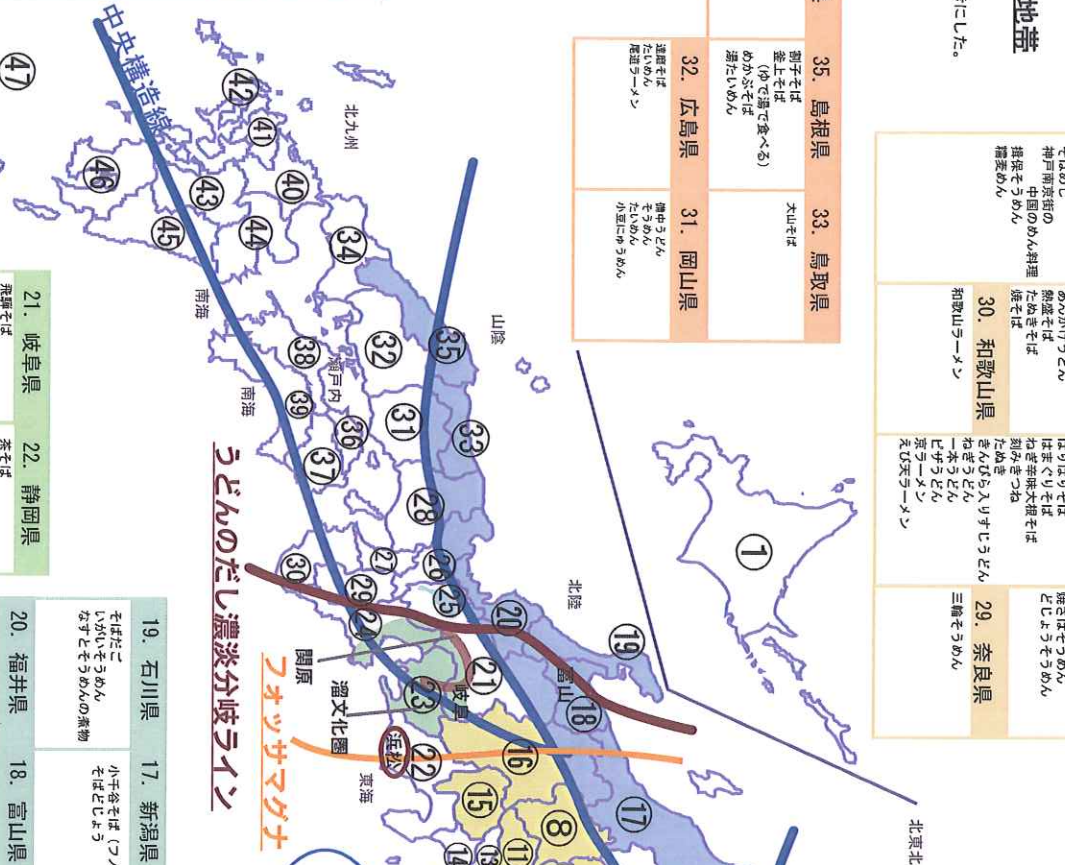
めん (粉物) 食地帯

めん (粉物) の少ない地帯

※日本列島の地域区分は、泉季雄氏の『日本の地域構造—北陸道、北陸道、北陸道』を参考にした。

28. 兵庫県	27. 大阪府	26. 京都府	25. 滋賀県
出石そば ぼっかけうどん そばめし 神戸南菜館の 中国のめん料理 播磨めん	きつねうどん うどんずき あんかけうどん 船盛そば ためきそば 播磨めん	にしんそば あんかけそば はまくりそば わぎ平太そば 別みきつね	坂本・本木のそば のっぺうどん 焼そばうどん どじょううどん
30. 和歌山県	29. 奈良県	31. 岡山県	32. 広島県
和歌山ラーメン	三輪うどん 三輪そうめん	備前うどん さきめん たいていめん 小豆属うどん	遠州そば たいめん 徳島ラーメン
33. 鳥取県	34. 山口県	35. 島根県	36. 香川県
大山そば	蒸しそば 瓦井そば 馬くわのこ	割子そば 蒸しそば (ゆで湯で食べる) めかそば 湯たいていめん	生饅頭うどん かまぼこうどん 打をこうどん 小豆属うどん
37. 徳島県	38. 愛媛県	39. 高知県	40. 福岡県
祖谷そば たらいうどん 半田うどん	しつぽくうどん 五邑うどん	高さうどん 徳島ラーメン	博多うどん 中野うどん 小豆属うどん 博多ラーメン 久留米うどん 交野うどん
41. 佐賀県	42. 長崎県	43. 熊本県	44. 大分県
佐賀うどん 佐賀うどん たらひは らくんえ	対馬地獄いりやきそば 五島うどん 豊原うどん チャップリン らくんえ	登土そば (ゆでずわす汁をはる)	そばはらちよう 回子汁 やせうま
45. 宮崎県	46. 鹿児島県	47. 沖縄県	
雑煮そば 雑煮うどん	さつまそば (山芋) そばすい さつま揚げそば さつまラーメン	沖縄そば ソーキそば 沖縄ラーメン ソーミンラーメン 牛肉そば	

37. 徳島県	38. 愛媛県	39. 高知県	40. 福岡県
祖谷そば たらいうどん 半田うどん	しつぽくうどん 五邑うどん	高さうどん 徳島ラーメン	博多うどん 中野うどん 小豆属うどん 博多ラーメン 久留米うどん 交野うどん
41. 佐賀県	42. 長崎県	43. 熊本県	44. 大分県
佐賀うどん 佐賀うどん たらひは らくんえ	対馬地獄いりやきそば 五島うどん 豊原うどん チャップリン らくんえ	登土そば (ゆでずわす汁をはる)	そばはらちよう 回子汁 やせうま
45. 宮崎県	46. 鹿児島県	47. 沖縄県	
雑煮そば 雑煮うどん	さつまそば (山芋) そばすい さつま揚げそば さつまラーメン	沖縄そば ソーキそば 沖縄ラーメン ソーミンラーメン 牛肉そば	



北北海道 亜寒帯、北緯42°~45度
明治以前はアイヌ食文化圏(北の食文化)
狩猟・採取、明治以後は中の列島型食文化
が入る。そば切地帯中、日本のラーメン
の発祥地と、味噌ラーメンが特異。

越前食としてのそばは物を大底させた一大消費都市。
盛衰、定着、植物の完成。
ラーメンの発祥地帯。(産者が多い)
カレールー、U.S.が特異。
餅江産として東久留米市のひもかわうどんやのしこみ

24. 三重県	23. 愛知県	22. 静岡県
伊勢うどん	じよじよ切り ましまん 味噌蕎麦こみうどん	茶そば さくらえびそば かにそば せりそば 大根そば うなぎかば焼うどん 富士山焼そば
21. 岐阜県	20. 福井県	19. 石川県
飛騨そば そばどじょう汁 高山ラーメン	おろそば 大門うどん	そばだご いがいそうめん なすとそうめんの雑物

17. 新潟県	18. 富山県	19. 山梨県
小千谷そば(ツノリ) そばどじょう	氷見うどん 大門うどん	ほうとう みみ みかんうどん 白濁うどん
20. 長野県	10. 群馬県	11. 埼玉県
蕎麦そば (オヤヤホクチ) すんまじそば しつぽんそば きしめんそば おしほりそば、うどん お蕎麦そば 早そば おとしそば、うどん おほらと おしほりうどん 蒸しうどん	しつぽんそば おつこみ 水沢うどん 鹿角うどん 太田焼そば	すっぽんそば 武蔵野うどん 比佐うどん
13. 東京都	14. 神奈川県	12. 千葉県
てんぷらそば 鴨なんばん 卵とじ 花巻 からそば そばすし おかしめ カレールー	鎌倉のそば切 菜のみうどん 小豆うどん 横浜焼そば 中国のめん料理	竹やぶのそば いりしつみそば 糸しうどん
8. 茨城県	9. 栃木県	7. 福島県
けかんそば けんらんうどん 真門ラーメン	日光街道そば 大橋そば 雑煮そば 大橋うどん 大橋うどん 大橋うどん 大橋うどん 大橋うどん	ぼたそば 高橋そば ねぎそば にしんそば
4. 宮城県	6. 山形県	5. 秋田県
ぼたそば 冷し中華 温湯 ふかひねラーメン 豆乳ラーメン	ぼたそば ひつぱりうどん あんかけうどん 冷しラーメン 冷しラーメン 豆乳ラーメン	じゆんそば なめこそば 小豆ほった 福庭うどん ゆりねそば 備前そば 熊ラーメン
3. 岩手県	1. 北海道	2. 青森県
わんこそば いかきりこみそば めかそば 餅豆キムチそば かてそば (タイコン、セリ、ニラ) キウ、セリ、ニラ)	札幌ラーメン 加山ラーメン 函館ラーメン 函館雑煮そば 煎餅かきそば	津軽そば 飯盛そば だるこそば そばだんご汁 小豆ほった とつかけ とつかけ 津軽ラーメン しじみラーメン つゆ焼そば

奥村彪生作成
レイアウト 田村尚美、福田千恵、森下実希