





# 皆様、うどんは讃岐派？ 安藤幸広

本年も「あんしん」ニュースをご愛読いただきましてありがとうございます。コロナで振り回された1年であった様に思います。来年も皆様健康に過ごせませう。願ひします。さて、昨今は全国的に「丸亀製麺」や「はなまるうどん」の出店効果もあり「うどん」が大変身近に食されるようになってきている。「うどん」と言えば誰もが「讃岐うどん」をまず思い浮かべよう。次は「稲庭うどん」かな？ までは思いつく。日本三大うどんと称されるうどんに、長崎県の「五島うどん」があり、さすがに「五島うどん」は「うどん」の王様か？ とか？ 五島とはどこ？ 何で五島が？ とか？ 調べることにした。まず、うどん文化が中国から伝えられたのは日本が奈良・平安時代の時、中国の唐の時代（618-907年）からあり、平安朝の時代（794-1185年）の

図-1



から延べ16回派遣された遣唐使に由来する。16回も派遣された遣唐使の役目は唐の法律制度や文化、学問・医術・土木・建築技術・様々な文化文獻等を入手し平安の律令国家の向上に繋げるといふ目的であったが、当然の如く食文化も多く伝来した。例えば、一番は箸を使う箸文化・米や小麦粉を使つた唐菓子（和菓子の元祖）黒砂糖・お茶など多数。その遣唐使の主要経路航路陸路と大阪難波が起点で長崎県の五島列島を船団の風待ち場所と

して必ず經由し唐の長安までの南路が北唐の陸路であった。北唐の岩担地区は今の浙江省の岩担地区を通るルートである。その岩担地区では「策麺」川乾麺（保存食）としており、遣唐使一行も必ず食べていたと言ふ。そういう事もあり更に気候風土が岩担地区にそっくりな長崎県の五島列島で乾麺タイプ（うどん作り）の原料は小麦粉・塩水・植物油のみ使用）がはじめたのである。五島うどんの製法は唐時代の策麺と同じといふ。日中の共同文化的調査も行われている。五島列島に伝えられたのち更に日本流に進化している。太麺がひやむぎ、中太麺がそうめんとなり、細麺がうどんとなり、讃岐うどんは一方「讃岐うどん」の一行に讃岐出身の僧侶の空海（弘法大師）がおり、空海は約1年間程、唐の首都長安に滞在して、その時に小麦粉と塩水から生麺を打つうどん作りも覚え、故郷の讃岐にうどん作りを伝承したとされる。空海帰国後に

はうどん料理を作る専門の僧侶がいて空海の教え（密教）と海と空海の教えの伝道と共に徐々に日本全土に伝わっていく。香川県は無類のうどん好きで有名であるが、香川県には讃岐うどんを提供する店は何と900店舗ほどあり1996年から3500店舗もあつたという。以上が大きな讃岐うどんの発祥いわれである。つまり遣唐使によつて長崎県の五島列島と香川県の讃岐地方には小麦栽培法と共に乾麺と生麺の製法がほぼ同時に伝わつたのであつた。そのほかうどんを食する時は汁かかけ汁が必要。日本流に進化したのはその汁に尽きた。合は夏に飛魚がいつぱい捕れる。新潟の佐渡沖でも飛魚が捕れる。飛魚は脂肪分が少なく出汁にするのが落ちるほど美味し。別名「あご」も魚を別名「あご」も名付けられていて、飛魚を焼いて乾燥させれば長期保存が可能になり食べたい時に汁がすぐ作れる。



写真1

のだ。また飛魚は九州から日本海側に広く生息しているため日本海側は比較的に出汁が多いのはうなずける。一方、讃岐が面している瀬戸内海では「いわし（いわしこ）」がいたり、捕れる。捕れたらこれを乾燥させれば「いわしこ」の出汁が作れる。讃岐うどんは、いりこ・かつお節・昆布・しいたけ・醤油の合わせ出汁となるかうどんは出汁と共に日本の麺文化の基礎をなしたとも言える。

◆7月のあじ先しりきり：2月10日

955-0095 川原27-1 池田朝子(三栄市)

知野和代(田上町) 武田美千恵(加茂市) 佐藤真己(三栄市) 池田朝子(三栄市) 原 以美(三栄市)

◆クイズ当選者ハ

A: Vol.392の答(歯医者)(摩車)

Q: 敬言葉を見るときに逃げてしまふ動物がいる。どんな動物でしょうか?

◆今月のクイズ

よくに沸騰した鍋に乾麺をばらばらと入れて待つこと8分。専用のうどん用しゃもじですくい、汁とき卵と醤油のつけ汁とねぎ・生姜・鰹節を入れてつけて食べる。種類のみ。たったこれだけ。これだけで、はるか1200年ほど前の遣唐使の時代にタイムスリップできると思ふのです。出来ましたら五島手延べうどんの地獄焚きを食された皆様のご感想をお待ちしております。なお遣唐使は唐が滅び王朝が宋に変わった事が節目となり廃止されていくが、古来の日本的影響は絶大だったと考えます。

〈次回に続く〉