讃岐稲作学と讃岐うどん学

津 森 明*

Sanuki Udon Logic & rice culture

Akira Tsumori

要約

讃岐うどんが最近ブームになっているが一体いつどのようにして生まれたのかははっきりとはしない。五穀というのは何をさすのか。米、豆、粟、黍そして一般的には麦が入らずに稗とかいわれていてこれもはっきりしない。

それぞれを歴史、口伝、考古学での埋蔵物の分野で追究を試みないといけない。古事記で讃岐国は国魂は飯依比古命になっており、これは稲作の国とされている。広い岡山は吉備の国で黍を示唆しているだろう。徳島は阿波の国で粟と思える。となると、讃岐が瀬戸内式気候で一番住みよいところとなろう。

ところで、うどんは小麦がないと作れないが、古典には奈良時代に渤海の使節に朝廷が麦の種を贈ったとも記述されている。考古学的には縄文時代に麦が栽培されていたようで、稲作学と共にうどん学も考えてみなくてはなるまい。それには風土の追究も大切である。

キーワード：稲作、讃岐うどん、小麦、風土

(Abstract)

Sanuki Udon has been booming lately. Let's search the root of Sanuki-Udon. Udon is made from wheat. We can't make 'udon' without wheat. When did we begin to grow wheat? We have the word "gokoku" which means five cereals. They are rice, beans, millet, and barn yard millet. But we can't find wheat or barley in the "gokoku". But archeologists say that barley and wheat were grown in JOMON period.

In KOJIKI, the famous myth, Sanuki is expressed by the name of the god of rice. KIBI-NO-Kuni was named after millet. AWA was named after millet of barnyard millet.

Barley wasn't grown much in Nara period.
Without wheat we can't make 'Udon'.

In order to get the root of Sanuki Udon, we need more archeological records, oral

* 提出年月日2008年11月11日、高松短期大学秘書科教授

tradition and written records.

Key words: Rice plant, Sanuki Udon, Wheat, climate

古いことは記録（歴史）と口伝（伝説）埋蔵物（考古資料）の三つが揃うと確実に分かる。八世紀初頭に上梓された古事記において讃岐国を稲作の国と示唆した記述をしていることは大変興味あることである。

古事記は稗田阿礼という人物の記憶を太安麻侶が記録していったということである。昭和末期に奈良市内で安麻侶の墓詞が見つかり古事記の記述と合っていて古代のことがある程度分かった。

口伝には神話も入っていて最近では神話学も評価されている。イザナギ、イザナミの二神が国土を生んでいったさいに伊予の二名島という島を生んだという神話が出て来る。この二名とは人文地理学でいう太平洋式気候と瀬戸内式気候の二つを指しており四国のことである。

古事記では詳しくこの二名島には四つの顔（面四つあり）があると記述していて讃岐国の国魂を飯依比古命という神様にしている。いわゆる擬人法を用いて風土を記述しているのであろう。飯に依る国となればすなわち米の国となる。飯の原料は米であり稲の実であるから讃岐国は稲作の国という風土を述べているに違いない。日本で稲作がされていたのは縄文時代からであることは考古学的にはっきりしている。

大陸とのルートであった瀬戸内は大和と共に日本文化の中心であり、五穀が採れる重要な地帯であったのだ。寡雨、台風の少ない気象条件は稲作に適していて良質米が収穫出来たようである。飯依比古命を祭った飯神社は口伝では往時、丸亀の飯野山頂にあり山の名も飯野山という所以だという。後世、次第に麓に下りて今日では西麓に鎮座している。

阿波国の国魂は大宜都比賣命という女神と記述されている。“讃岐男に阿波女”はここから出たともいわれるがこれには稲作繁忙期に阿波から女性が出稼ぎに来て讃岐男と結ばれたという面白い尾鱗もついている。その阿波は語呂から言うと粟であり、米には適わない。

対岸に広大な土地を持つ吉備国も語呂からすれば黍に通じるから米には王座を譲らざるを得ない。この国の国魂は吉備津比古命とされていて古代に黍も食していたことがうかがえる。粟は粟島として歌にも詠まれ、小豆島はアズキであり古代から穀物が重要視されていたことがうかがえる。小豆島の国魂は大野手比賣命といい島に神社もある。

最近の学問では稲作は縄文時代の三千年前くらい前からなされていたという推定もされている。天照大神が稲作をしていたのをスサノウノ命が畔を切っていたらずらした神話も考えようによっては稲作文化の古さを言っているとも言える。考古学、民俗学などのマージンエリアの追究も必要であろう。

稲作には適度な水が要る。瀬戸内式気候はそういう点で条件がいいのである。讃岐の遺跡からも米の圧痕のついた須恵器や炭化米が出土していて古代から稲作がされ、古事記の記述が荒唐無稽な作り話でないことが分かる。

讃岐国の阿讃山脈一帯は和泉砂岩で稲作に適していて弥生時代の末則遺跡（綾川町山田下）周辺は近代に至っても良質米が採れ“山田米”として好評だったし、偶然にしても大正天皇の大嘗祭に献上の神饌米を栽培した主基齊田はこの近くの田地が勅定されている。

往時の年貢は石高として米の生産で計算され、讃岐は律令制時代に上国に指定され、後に大国並になっている。寡雨地帯だから水のコントロールが必要で早くから溜め池が作られた。かつての米の味の代表格は讃岐米であった。

稲は強い太陽に照らされて実っていくので冷夏では平成十五年のように不作になる。稲作はいわゆる表作として夏期に栽培されている。その米つまり稲の種子はるか南の国々から黒潮に乗ってやって来たであろう。また朝鮮半島経由もあるかも知れない。

一方の裏作としての代表は麦である。これは一般的には晩秋に播種して冬季に生育、春先に実って行き麦秋といわれる時期に刈り取られる。この米麦の栽培を二毛作と呼んでいて讃岐のような土地では二毛作が可能である。

小麦は米がはるか南の国からやってきたのに比して大陸から朝鮮半島経由で渡来したようである。縄文時代初期にもう日本に入ってきていたようである。麦の発祥は西アジアでないかともいわれている。麦のうちの小麦を粉にする方法は石臼の開発によって急速に進み、パンや菓子、そして拉麺、そして「うどん」というように広く使われるようになっていったらう。

一般的に年貢は米で計算される場合が多く、麦を作ればそれだけ小作人は収入が多くなるということになっていた。石臼は古代エジプトでもう作られていたといわれるが日本では中世になってからのようである。それまで平たい石のまないたで叩いていたに違いない。雨の少ないヨーロッパでは小麦が主食でパンにして食べている。それがモンスーン地帯を経由して日本にも麺とか餛という技法が中国から入り、米飯と共に「うどん」も食するようになっていったようである。米飯と異なり「うどん」には出汁が要る。これは基本

的には塩である。

塩と酸っぱさが加わり塩梅という言葉になったことは中国の書経に出ている。塩を採る技術もこれまた文化の進んでいた瀬戸内沿岸がそのルーツの一つなのである。塩は万葉集（舒明天皇の軍王）にもあるように讃岐の海岸で藻塩を焼いて作っていたといわれるし、備前側の島では製塩遺跡も見つかっている。これに大豆が加わり醤油が考案される。本格醸造は江戸時代であろうが中世にもう萌芽がみられる。重要文化財の「天文御日記」にもうどんや冷麺を食べた記述が出ており、うどんの古さを思わせる。

「うどん」のルーツは奈良時代に入った唐菓子にあるといわれる。小麦粉の団子に餡を入れて煮たもので、混沌と呼んでいた。その後、食物にふさわしく温飩となり延喜式にはそのように記述されている。煮るから温かいので温飩になっていった。江戸時代には温麺などとも呼ばれている。

「うどん」を中国から持ち帰ったのは空海とか甥の智泉とかいう口伝もあるがその時代に「うどん」の形はしていなかったのではないだろうか。私の亡父は農林官僚であったが昔よく『うどんを食べた最初の有名人の代表は水戸黄門だよ』と真偽のほどは知らないが話していた。この話はまんざら嘘でないと思うのは水戸藩の常陸国は「うどん」「蕎麦」の国として十七世紀に盛んに作られている。水戸藩の儒者立原翠軒の書いたものの中うどんを打った話が出ておりこの口伝を裏付けている。また常陸から秋田に転封された佐竹氏は「稲庭うどん」を領民から贈られている。

讃岐国では金刀比羅宮の表書院にある円山応挙の絵に「うどん」を打っているようなものがある。この絵は元禄時代のもので黄門の時代に合っているのだ。醤油が普及するのも大体この時代前後であることから推して「うどん」は十七世紀から十八世紀にかけて伸びて行ったとみられる。しかし「讃岐うどん」などというネーミングは全くない。食品に地名を付けるほど高級でもなく一般庶民の米飯の足しに食していたにちがいない。森の石松が親分の“こんぴら代参”に来て「讃岐うどん」を食べたという話は聞かない。高松藩の画家が描いたといわれる十八世紀の菟鱗図という文化財にカタカナで「ウドン海月」というのがあり、クラゲの触手がうどんのように白く描かれている。十八世紀にウドンと発音していたこともわかる。

うどんと共に瀬戸内はソウメンの産地でもある。小豆島のソウメンは三輪から伝わったといわれる。また竜野の揖保もソーメンの産地であり、うどんと同じく醤油産地でもある。

ただ小麦粉はうどん、パンや菓子の他に蕎麦にも使うしキシメン、素麺、冷や麦、ヒモカワ、ソウメンといろいろある。“宵打ちの蕎麦”といわれるのに比べて「うどん」の基本は打ち立てといわれる。打ってすぐに食べるというのがコツである。だから急いで何かする時には、取りあえず「うどん」であった。ハレの日もケの日も接待は「うどん」だし、コミュニケーション・メディアとして欠かせない食べ物で最大のメリットは安価ということである。

このことから浄瑠璃の「仮名手本忠臣蔵」の討ち入りのさいの腹拵えは蕎麦でなくうどんであったというのが八切止夫氏の説であった。後から腹が膨らんでくる蕎麦では討ち入りにならないというのは正しいと思われる。それに赤穂と讃岐は至近だし塩の生産発祥地でもある。塩田による製塩は赤穂から鳴門経由で十六世紀に讃岐に入ったといわれる。

水戸黄門の時代に赤穂事件が起きていることからこの「うどん」説は面白い。竹田出雲は江戸の人に合わせて義士に「うどん」でなく蕎麦を食わせたのであろう。それにしても平賀源内も高松藩家老木村黙老が「うどん」を書いているのは知らない。黙老は滝沢馬琴と昵懇だったので「寛永三馬術」や「椿説弓張月」などのネタを提供したと思われる。そのさいに「うどん」のことも言ったと思われるがまだ普及していなかったのか、高級品でなかったのか作品にはみつからない。

今日、「讃岐うどん」というネーミングが普及しているがこの名称はそんなに古くない。地域性の強い郷土料理はミニコミであり、わざわざ讃岐とか阿波とかの冠は要らなかったのである。ハイモビリティ社会になり交流人口が増えて来たために冠をつける必要性が出たのである。この「讃岐うどん」の命名者は彫刻家の流政之氏であるという。地方史研究者だった十河信善氏と二人が、まんのう町のうどん店に行き、「うどんに明確な名前がないのは駄目だね」ということになり、流氏は即座に『讃岐うどんがいい』と言い、何時の間にやら「讃岐うどん」になっていった。国際的な作家だけに地域の土俗性を重視した名称を愛したのであろう。先年来県された三笠宮崇仁親王も「うどん」がお好きである。『何時食べても讃岐のうどんは美味しい』と褒めてくださった。

高松短大で学生に一週間に食べる「うどん」の数を聞いたところ平均五杯であった。うどんが嫌いな人はまずいない。昼食時にサラリーマンが立ち食いの店に並ぶようになったのは昭和の終りごろから平成に入ってからのものである。うどん党が多くなって来たのは手打ちのコシもあるがごてごてしていない淡泊さが受けているのだろう。うどん店というのはいろいろあり、どれをうどん店というのか分かりにくいがかつて新聞のコラムに信号

機の数よりもうどん店が多いと書いたところ一時、話題になったものである。その当時、県内の信号機は千基であった。

出汁は瀬戸内の煮干し、昆布、それに薬味に細葱というように地産がそろっている。日本の小麦は中力粉で、グルテンの含有量から多いという。最近は豪州や米国からの輸入が多く国際的な「うどん」になっている。

昭和の終わりごろ上海空港で『うどん』とひらがなで書いた店がオープンしたのには驚いた。ニューヨーク在住の画家の川島猛氏の話ではアメリカでは余り普及していないがこれは素うどんでは余りに安すぎるからだと言っていた。流氏は素うどんが美味だということから人それぞれである。この「うどん」がどこから入ったかははっきりは分かっていない。大陸から移入されたのだろう。シルクロードを経由して欧州からという説もあるがやはり中国から入り日本式な「うどん」になっていっただろう。出汁の醤油は日本が本場だからだ。三輪と湯浅、水戸と野田、竜野と赤穂など麺産地と塩産地が近いというものも考えなくてはなるまい。

参考文献

- [1] 四国新聞社編（1985）『忙中閑談』四国新聞社
- [2] 但野正弘（1999）『黄門さんの知恵袋』図書刊行会

高松大学紀要
第 51 号

平成21年 2月25日 印刷

平成21年 2月28日 発行

編集発行 高 松 大 学
高 松 短 期 大 学
〒761-0194 高松市春日町960番地
TEL (087) 841 - 3255
FAX (087) 841 - 3064

印 刷 株式会社 美巧社
高松市多賀町 1 - 8 - 10
TEL (087) 833 - 5811