

4 おうこくうどん王国「さぬき」



今や「さぬきうどん」は、全国的に大ブームです。
香川県はうどんの生産量、一人あたりの消費量が日本一のうどん王国です。
きっと、みなさんもいくつものうどん屋さんに行ったことがあるでしょう。
その人気のひみつは何でしょうか。いろいろな視点から調べてみましょう。



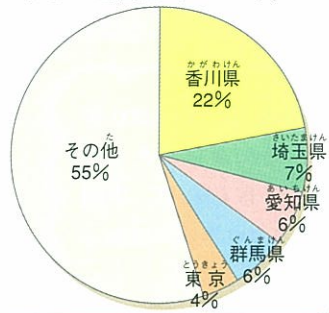
0香川県人は1年間で、全国平均の4倍もうどんを食べるそうです。みんなうどんが好きなのね。

みんなは、うどんの種類をいくつぐらい知っていますか。

県内にはうどん屋さんが700店から1,000店ぐらいあるそうです。

自分たちの知っているお店やうどんの種類を調べて、みんなで発表し合ってみましょう。

うどん生産量 (2003年)



うどん屋さんには、高知県や岡山県からも食べに来ている人がいたよ。香川県内だけじゃないんだよ。すごい人気だね。



1 うどんの歴史を調べてみましょう

小麦は、約8,000年ほど前にメソポタミア地方で作られて、中国には4,000年前に伝わってきたそうだよ。



「麺」の起源は中国の「湯餅（タンピン）」だと考えられているわ。そこからうどんのような切り麺などが工夫されて作られるようになったそうよ。



江戸時代から香川県にはうどん屋さんがあったのね。



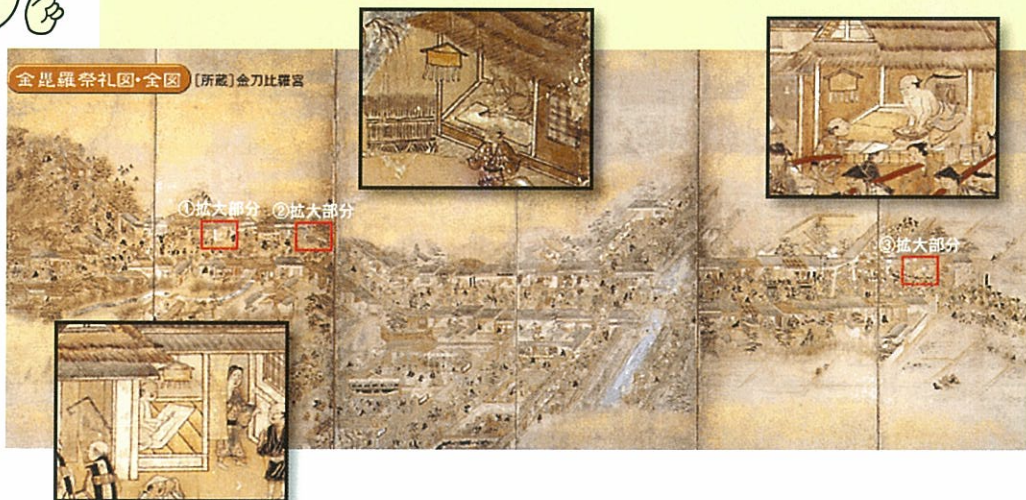
今から、約1,300年前の奈良時代に、「麺」は中国から伝わってきたようですが、今のよう「うどん」の姿ではありませんでした。

今のような「うどん」は、平安時代（約1,200年前）に空海（弘法大師）が、当時のいろいろな生活技術といっしょに、中国から持ち帰ったのだらうといわれています。

また、父が滝宮龍燈院（綾南町）の菅原氏、母が空海の姉（後・智縁尼）の間に生まれた智泉大徳が、空海からうどんの作り方を伝授され、故郷である滝宮で両親をもてなしたのが、讃岐にうどんが伝わった最初という説もあります。

金刀比羅宮の表書院に伝わる「金毘羅祭礼図」（約300年前）の中には、店先で粉をこねたり、うどん生地を麺棒で伸ばしたり、包丁で切ったりしている3軒のうどん屋が描かれています。

この絵ができたのは江戸時代の中頃で、今の東京、京都、大阪などに、うどん屋が出現しはじめたころです。同じ時期に、琴平にもうどん屋があったということは、当時から香川県がうどんの先進国であったことを物語っているとと言えます。



② うどんの原料を調べてみましょう

うどんの原料は、小麦粉と塩です。うどんの生産量全国一のひみつは何か、どこでとれるのか調べてみましょう。

1 小麦

江戸時代、農民は、米のほとんどが年貢として取られてしまうので、裏作として麦を作っていました。米がめったに食べられない時代、麦を食べたり、ひいて粉にして団子やうどんにして食べたりしていました。

香川県は、気候が温暖で雨が少なく、水はけのよい土地が麦作りに適していたので、昔から、麦の栽培が盛んでした。10 a 当たりの収穫量は、1935（昭和10）年には全国第1位でした。



小麦（さぬきの夢2000）と小麦粉

最近、さぬきの夢2000で作られたうどんをよく見かけるわ。



2 塩

海岸一帯の砂浜が長く、遠浅で、潮の干満の差が大きく、さらに、一年を通じて雨が少ないなどの気候風土を生かして、坂出市を中心に広大な塩田が作られていました。

江戸時代には、久米栄左衛門が、入り浜式塩田を完成させ、讃岐の特産物にもなりました。

香川でつくられる塩は、赤穂（兵庫県）の塩と並んで特に良質とされており、1955（昭和30）年頃は、全国の3分の1の塩を生産していました。



入り浜式塩田の様子

今では、塩は工場で作られているから、塩田あとは埋め立てられてなくなってしまっているよ。



どれも、香川県の気候を上手に使ってうどんの原料を作っていたのね。



うどんのだしには、醤油と「いりこ」（煮干し）がよく使われるね。瀬戸内海は、いりこの原料のカタクチイワシの宝庫なんだ。どのあたりで、たくさんとれるのか、知っているかな。それと、醤油の原料も、大豆と小麦や塩だよ。香川県では約400年前の江戸時代に、醤油づくりが始まったんだ。今も醤油造りの盛んなのはどこかな。調べてみよう。



3 「さぬきの夢2000」は、どのようにして生まれたのでしょうか

香川県では、農作業が一段落したときや、盆や正月、来客があったときなどにうどんを食べてきました。そのため、小麦は、昔から香川県の農家でたくさん作られていました。

ところが、1963（昭和38）年、記録的な長雨が続き、小麦が収穫できませんでした。そのときに輸入されたのが、オーストラリア産の小麦（ASW）です。この小麦は今までの香川産のより、色が真っ白で美しく、品質にばらつきがなかったため、すぐに県下に広がり、それからはほとんど外国産の小麦が使われるようになりました。

でも、昔からうどんを作っている職人たちは、オーストラリア産の小麦に物足りなさを感じていました。香川産のような独特の香りがありません。

さぬきうどんのための小麦を

香川政明さんも、そんなうどん職人の一人でした。香川さんの家は祖父の代からうどん店を営んでいました。8歳のころから、朝2時3時に起こされて、うどんの生地を踏んだり、打ったりしました。その時のうどんの香り、小麦の香りは、深く胸に刻まれていました。「先祖代々伝えられてきたうどんづくりへのこだわりを大切にしたい。」「さぬきの小麦で、ほんまもんのさぬきうどんをつくりたい。」その思いを、組合の会合で訴えました。

ほかの職人たちも、思いは同じでした。「香りが高く、しかもオーストラリア産に負けない品質の、地元香川の小麦を作ってほしい。」製麺業者たちは、組合を通じて県に要望書を出し、その熱意は県を動かしました。

品種改良への取り組み

「さぬきうどん用の小麦」の開発をめざして、1991（平成3）年、香川県農業試験場では、香川県独自の小麦の品種改良の取り組みが始まりました。担当は農業研究員の多田伸司さんと新人研修員のたった2名でした。

小麦の品種改良は初めてのことで、国の農業試験場から数十種の小麦を取り寄せ、交配作業を始めました。うどんのもちもち感のいい「ニシホナミ」という品種と、色のきれいな「中国142号」という品種を交配し、翌年、採れた種を育て、その雌しべにトウモロコシの花粉を付着させるという特殊なバイオテクノロジー技術を用いました。



交配作業の様子

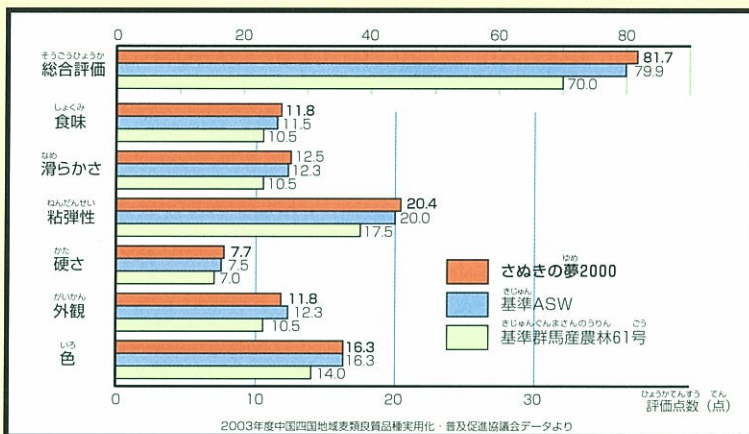
新しい品種を生み出すための人工授粉は半年で5,000回、一日中花粉にまみれ、マスクとゴーグルをかけて、花粉アレルギーとたたかいながらの作業が続きました。交配した花の数は1万を越え、やがて、778種の小麦を収穫しました。その種をまいて翌年収穫し、その中から候補の小麦を選び、また種をまいて翌年収穫し、さらにその中から候補の小麦を選んでいきます。

そのすべてを粉にし、うどんを打ち、300種ものうどん玉を作って試食してもらいます。そういう日々が果てしなく続き、1998年、最終候補が決まりました。このときには、小麦をひいて粉にする製粉業者、小麦粉をうどんにするうどん職人にも評価してもらいました。

そして、「さぬきの夢2000」が完成したのは、多田さんらが開発を始めから9年後、2000年のことでした。「さぬきの夢2000」を使った麺はオーストラリア産の小麦に比べ「独特の粘りともちもち感」、「つやと滑らかさ」、「小麦本来の香り」と旨みに優れていました。

高い製めん評価

従来の国産小麦と比較すると製麺評価は高く、現在主流の外国産小麦(A S W)を上回るほどに高い評価を得ています。



さぬきの夢2000を広げていくために

2000年秋。この新品种の小麦を広げていくために、多田さんたちは、生産してくれる農家を回りました。これまでの小麦との性質の違いを説明し、排水など特に気をつけることを話します。

三木町の19軒の農家、23haの田で生産が始められ、2001年春、63tの小麦が収穫されました。秋には製粉され、36万食のさぬきうどんがこの小麦から作られました。そして、2002年には約7倍、翌年には約34倍と、さぬきの夢2000の栽培面積は大きく広がっています。「自分の小麦がこんなおいしいうどんになっているんだという誇りをもって欲しい。」と、多田さんたちは思っています。



また、さぬきの夢 2000 で打ったうどんを広めていこうと、県や関係する団体が中心となり、いろいろな取り組みを始めました。うどん店に、「さぬきの夢 2000 こだわり店」の認証をしたり、たくさんの人に食べてもらおうと、2004 年には「さぬきの夢ラリー」というスタンプラリーを開催したりしました。家庭でのうどん作りを子どもたちにも伝えようと、各地でうどん教室も開かれています。

「さぬきうどんは、さぬきの小麦で。」というたくさんの方々の思いが、『うどん王国さぬき』を支えています。



うどん教室の様子



【招牌】
こだわりの店にあるのぼりや看板

この招牌と言われている看板は、「金比羅祭礼図」の中にもあったわね。



4 日本各地のうどんも調べてみましょう

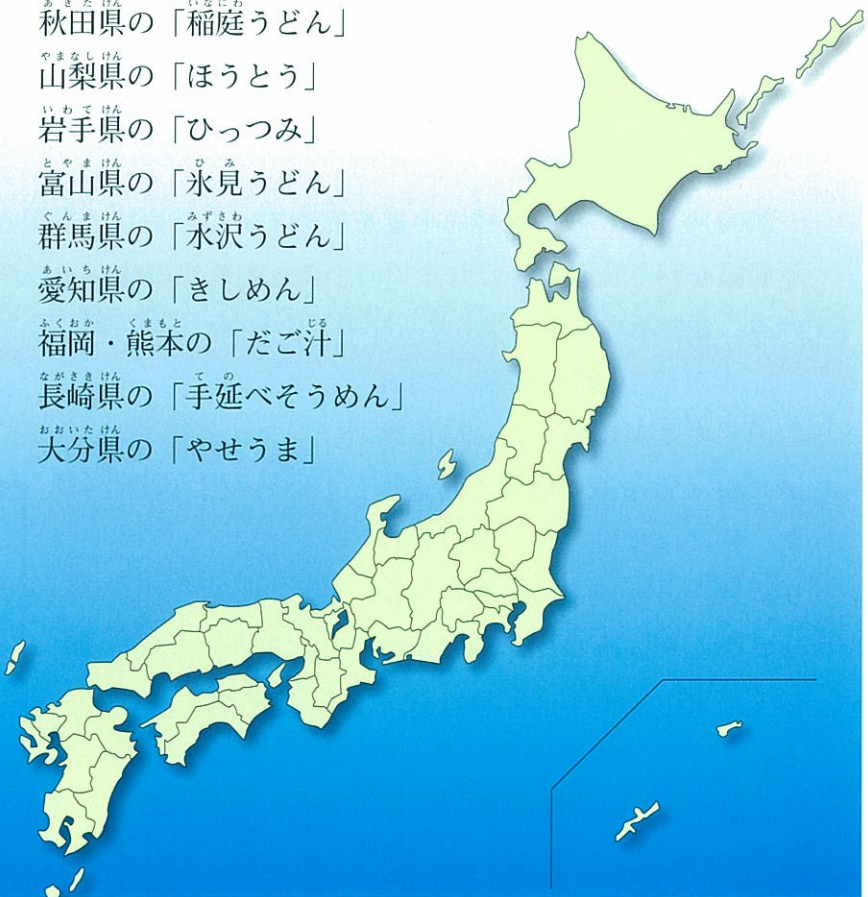
「讃岐うどん」以外にも、おいしいうどんはあります。

いろいろな県のうどんについて、日本地図とつないでみよう。



それぞれの土地のうどんの種類や歴史、他の地域とのつながりなどを調べてみるのもおもしろいわよ。

- 秋田県の「稲庭うどん」
- 山梨県の「ほうとう」
- 岩手県の「ひっつみ」
- 富山県の「氷見うどん」
- 群馬県の「水沢うどん」
- 愛知県の「きしめん」
- 福岡・熊本の「だご汁」
- 長崎県の「手延べそうめん」
- 大分県の「やせうま」



5 さめきうどんを、作ってみましょう

うどんは、小麦粉と水と塩があれば手軽に作れます。おうちの人に聞いたり、インターネットで調べたりして、自分たちで作ってみましょう。

ざいりょう ぶんりょう 材料と分量

- 5人分 ・小麦粉（中力粉）400g
- ・塩水 200cc（水 180cc+ 食塩 20g）

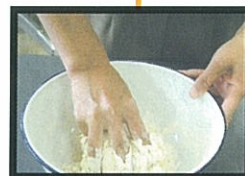
夏と冬では、塩の量を
変えるって聞いたけれど、
何かひみつがあるのかな。

つく かに 作り方

（いろいろな作り方が 있습니다。これは、その中の一例です。）

■ 混ぜる ■

- ・ボールに小麦粉を入れ、塩水を加えながら、指を大きく広げて、まんべんなくかきまぜます。
- ・全体が黄色っぽく、そばろ状になったら、ボールのように丸く団子状にまとめます。



■ 練る ■

- ・生地をビニル袋に入れ、かかとで50～100回まんべんなく踏みます。
- ・袋から出して、3つ折りにし、厚さ1cmくらいになるまで踏みます。
- ・もう一度袋から出して、3つ折りにし、厚さ2cmくらいになるまで踏みます。（正方形になります）
- ・お餅を作るように角を中に巻き込み、丸くしぼったところが開かないようよじります。鏡餅のようになったら、“生地”のできあがりです。

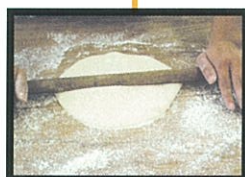


■ 寝かす ■

- ・ビニル袋に入れて5～10分間ほど寝かせます。

■ 伸ばす ■

- ・生地を厚さ約2cmくらいになるまで平たく押さええます。
- ・麺棒を生地の真ん中に置き、押しながら中心から向こうへ転がして伸ばしていきます。この作業を、生地を回しながら4方向へ繰り返し、ほぼ正方形になるようにします。
- ・軽く打ち粉をして、麺棒に巻き付けては手前に引き戻して伸ばしていき、全体の厚さが3mmくらいになればOKです。



■ 切る ■

- ・伸ばした生地に十分に打ち粉をし、3～4段の山型に折りたたみ、3mmぐらいの幅で切っていきます。



■ ゆでる ■

- ・大きめの鍋に湯を沸騰させ、切った麺を入れてはしで軽くほぐします。
- ・湯がふきこぼれないくらいに沸騰させ、約12分（釜あげの場合は約10分）ゆでます。
- ・冷たい水で洗い、すぐざるなどに打ち上げます。



さあ、できあがりです！