

# もっと知りたい食べ物のこと

**うどん** Udon この夏 日本のソウル・フード(うどん)が東宝映画で上映(8.24)された



フィルムは、一人の田舎青年、松井香助がビッグドリームを目指して New York に出るが、夢破れて失意の中、借金まで背負って故郷の讃岐に帰ってくるころから始まります。

腹を減らして親父の打つ餛飩を食べようとしたとき、親父から逃げ戻ってきたようなやつに食わせる餛飩は、うちにはねえ!(俺の餛飩はいつも真剣勝負だ)と打ちのめされるのです。

借金返済のために始めた編集の仕事で、うどんコラムが大当たりし、山道で発見する田舎のうどん屋と出会い、何時しかうどん屋の息子がうどん屋の大將へと歩み始め、本当の自身自身を発見してゆく漫画チックなストーリーでした。

(左デザインは<http://www.toho.co.jp/lineup/udon/>より引用掲載)

## 「うどん」という食の分布

日本の麺分布を見てみると「東の蕎麦」に対して「西のうどん」という色分けになりますが、とりわけ「うどん」は、それぞれの郷土で独自の麺と料理法を伝えています。特徴のあるうどんとしては、関西うどん・きしめん・素麺・ほうとう・うーめん・讃岐うどん・伊勢うどん等数々。



## うどんの材料

小麦粉の質は、うどんにとって非常に重要です。タンパク質の含有量の違いから大きく分けて、強力粉、中力粉、薄力粉の三種類があります。タンパク質は、こねたときのグルテンの生地と関係が深く、タンパク質の多い粉ほど、麺の弾力(こし)が強くなります。一般に、細い麺や、平たい「きしめん」のようなものには強力粉を使い、太目の麺や、さくさくした感触の麺には、中力粉を使用します。日本産の小麦粉は中力粉なのでうどん製造には適していますが生産量が少ない。そこで、強力粉と薄力粉とを配合して、色々な弾力や粘性を持つ麺を作ったりします。小麦粉は、そば粉とは違って、少し熟成させたほうが良いようです。挽きたてのものよりは、最低でも一ヶ月程度寝かせたものを使います。その理由については科学的には、まだ解明されていません。小麦粉は温度変化が少ない状態で保存します。保存温度が高温になると小麦粉中の脂肪が酸化して異臭の原因やタンパク質が変性して、こねた時に期待した質感が出ません。

うどんづくりに塩は欠かせません。塩は小麦粉と相まってグルテンの形成を促進させます。弾力を持った生地を作るのには欠かせない素材です。

## 弘法大師は讃岐のひと

四国に深く関わる食材や歴史上の人物を調べるうちに、弘法大師に関する興味ある事実がわかってきました。大師は四国を布教しながら、人々の暮らしをつぶさに観察し、農業や産業を振興し、産物や食の加工技術を伝授伝播したようです。信仰を広めるためには信頼が必要です。生活への鋭い観察力は自然や地形・希少鉱物の研究までに及んでいます。温泉、銅・水銀鉱など大師が発見したと伝えられるものは数多く記録されています。一般には真言密教の伝達者、書の達人と伝わりますが、その人となりの全体像からは、西洋のダビンチに匹敵する実践マルチ科学者として評価することが正しいと思います。

弘法大師は、仏教を研究するために9世紀の初め頃に中国に渡り、その後帰し四国を拠点に活動します。讃岐を遍路したとき良質な讃岐小麦を見つけるや、中国で食されていた小麦団子をアレンジ、スープ加えることを研究して現在の讃岐うどんのルーツを考案したようです。この美味しい知識を讃岐地方の農民に伝授したのが讃岐うどんの始まりです。うどんは食の中心になり、食するものが自ら味付けする、讃岐うどんは食べるスタイルまでも守り通されているのです。



セルフ店と暖簾に書いてある



茹で切かごもちゃんと用意してある



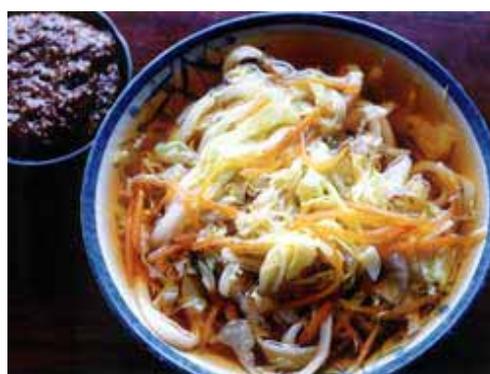
讃岐うどん

(フリー写真より掲載)

東京都全体のマクドナルドの総店舗数より、日本で一番小さい県である香川県のうどん屋の数の方が多いのです。うどんは小麦と塩と水で練っただけですが、その味の決め手は、昔ながらのうどん職人たちの知恵と勘です。古びた一軒家の佇まいに絶妙な味と驚きが潜んでいます。

## 関東にもある民家に潜む「うどん」

私の故郷は近頃うどん注目されています。富士吉田市役所の[ホームページ](#)で確認しないとどこに店(ありか)があるかなかなかわかりません。正確な店の数は不明で100とも200とも300軒ともいわれます。人口はつい最近まで4万人程度の小さな街で餛飩開業店対人口比率は高率です。



【白須】 一見すると一般住宅とってしまいます。看板もないし暖簾もありませんでも味は絶品  
ぜひ1度アドベンチャーしてください 一杯300円 営業時間 11:30-14:00 日曜はお休み  
(上記写真は富士吉田市役所の公開ホームページより引用掲載)

検体検査・食品衛生に関するお問い合わせは 株式会社BMLフード・サイエンスに  
お問合せ先 電話 03-3988-0455 FAX 03-3989-1646