

従来の「うどん伝来説」の謎 —武蔵野うどんの視点から—

A Question for Traditional Theory of Udon until now

— From the Viewpoint of Musashino-Udon —

2019年朝日大学国内研究員（学習院大学文学部哲学科准教授（現・教授）） 小島和男

KOJIMA, Kazuo

2016年に発表した拙論文「おいしい武蔵野うどん」について話が及ぶと、決まって皆不思議そうな顔をする。自身としては大真面目に書いているのだが、あまり耳慣れない研究対象に面食らうようである。ここではこうした状況も含め、麺類研究全体を俯瞰しつつ考察を行う。

まず、この論文においてテーマとなっている「武蔵野うどん」とは一体どのようなものであるかと言えば、太く、噛みごたえのある麺が特徴で、醤油ベースに豚肉や長ネギ等の具が入った温かいつけ汁で食べるのが一般的なうどんである。地粉が好んで使用され、「糧（かて）」（付け合わせのゆでた野菜など）と一緒に提供されることも多い。おもに関東近郊、とくに「武蔵野」とみなされる一帯でよく食されていることから「武蔵野うどん」と呼ばれるようになったといい、現在は武蔵野うどんを提供する飲食店も多く存在するが、元来は日常的な家庭料理である。ただし、明らかに一定の傾向性や特徴は認められるものの、武蔵野うどんの定義は明確ではない。

対して、ブランド化し明確に他と区別されるのが「讃岐うどん」である。「讃岐うどん」には明確な定義があり、「名物」「本場」「特産」などを表示する場合は、社団法人全国公正取引協議会連合会が定めた「生めん類の表示に関する公正競争規約及び公正競争規約施行規則」の以下の六つの基準を満たさねばならない。

香川県内で製造されたもの
手打、手打式（風）のもの
加水量：小麦粉重量に対し40%以上
食塩：小麦粉重量に対し3%以上
熟成時間：2時間以上
ゆでる場合：ゆで時間約15分間で十分アルファ化されていること

この論文ではこうした武蔵野うどんの定義についての考察を行っている。まず、そもそも「武蔵野」という地名が明確にどこかの地域を示しているわけではない。いわゆる「武蔵野」は武蔵野台地周辺の地域ではあるが、行政区分には当てはまっていないのである。国木田独歩の名著『武蔵野』等を参考にすると、ざっくりと「東京の外れの方だけど、山間部までは行かないあたり」というイメージで使われていることが分かる。

また、武蔵野うどんのレシピとして定まったものはない。家庭料理に端を発しているため、家庭で作りやすいための「加水率の低さ」や「熟成時間の短さ」などの比較的共通した特徴はあるが、それがなくては武蔵野うどんでなくなってしまうような要素は特定できない。

それでは何をもって武蔵野うどんと呼ぶかと言えば、結局、讃岐うどんや稲庭うどんといったような、ブランド化されているうどんのように武蔵野うどんを定義することは難しい。しかしながら、現にそれでも武蔵野うどんは存在している。そこで、武蔵野うどんの

最大の特徴はむしろ、その曖昧さやおおらかさにあるのであって、そういった「詩趣」こそ、武蔵野うどんの魅力なのではないか、と結論付けた。詳しくは、論文本文をご参照いただきたい。

ともかく、そんな武蔵野うどんは、家庭料理がベースであり、武蔵野うどんの名付け親である加藤有次は次のように回想している。

家が農家だったため、両親は畑で働いていましたが、夕方になると母が先に帰ってきて、うどんを打ち始めます。そのころの母のつくり方は、粉を一升杵で測って大きなこね鉢に移すと、塩を片手でひと握りつかんで小麦粉のうえにふりかけ、左手に持ったひしゃくから、水をタラタラとたらしながら、右手でこねていく、という非常に大ざっぱなものでした。忙しく働いていて時間が惜しかったからか、生地を寝かすことはしませんでした。その代わり生地を丸めては踏み、丸めては踏み、それを繰り返して生地を鍛えることで、寝かせなくてもおいしいうどんができたのです。

(『わが家はうどん主義!』182-183頁)

こうした記述を見ると、武蔵野うどんという食べ物は自然発生的に生まれたもののようにも思われる。実際のところ、その由来は不明であるが、現在の国内の研究では、「うどんは大陸から一本のルートを辿って広まった」という学説が主流となっている。

ここではこの説を「うどん単一起源説」と呼ぶが、これはうどんは中国大陸から伝来したとする学説であり、うどんのみならず、小麦麺は総じて中国で発祥したとする研究者もいる。彼らによれば、「うどんをはじめとする麺文化はすべて中国大陸に由来しており、あらゆる麺料理の起源は一本のルートでつな

ぐことができる…」という。この学説においても、はっきりしたうどんの起源は明らかになっていない。しかし、いくつかの伝説が知られている。以下は Wikipedia などのネットサイトに掲載され、広まっている説の一例である。

・遣唐使が伝えたとする説

奈良時代に遣唐使によって中国から伝えられた調理法がもとになっているとする説で、当時は餡入りの団子菓子「混飩（こんとん）」だったとも言われる。または、ワントンに相当する中国語は「餛飩（コントン）」／「餹飩（ウントン、コントン）」であることから、同じ読み方の「温飩（ウントン）」という表記になり、これが「饅飩（ウドン）」となったという説もある。

・僧侶が伝えたとする説

平安時代に空海が唐から饅飩を四国に伝えて讃岐うどんが誕生したとも、仁治2年（1241年）に中国から帰国した円爾（聖一国師）が製粉の技術を持ち帰り、「饅飩蕎麦饅頭」などの粉物食文化を広めたとも言われている。

・「索餅」が由来とする説

奈良時代にはすでに大陸から伝わっていた「索餅」という食べ物が由来であり、作る際に油を使用するとする文献があることから、「そうめん」あるいは揚げ菓子であるという推測もあるが、小麦粉を練って細く加工した食品であることには違いないため、小麦麺としてうどんの由来と考える研究者もいる。他方、松本忠久は著書の中で、当時の索餅は米粉麺に近かったのではないかと考察している。

・国内で中国の調理法が発展したとする説

中国から渡来した切り麦が日本で独自に進化したとする説。平安時代までに大陸から粉食文化は伝わってきていたが、今のうど

んとは全く別物だったのではないかと食文化研究家の奥村彪生は推察しており、うどんを表現する表記の文献初出は南北朝時代の「ウトム」ではないかとしている。

こうした様々な説が乱立し、俗説として広まったりしているのが麺の起源についての現状である。共通して言えるのは、どれも大陸に起源を求めている点で、日本風にアレンジがあったとしても、コムギを麺に加工するというアイデアは大陸由来だとしている。

これについて、現在活躍している有識者が口々に言うのは、「製粉技術は高度なものだから…」という主張である。「コムギを製粉する」というアイデアと技術は、非常にエポックメイキングな事であったというのが、一般的な認識となっているのだ。しかし、これには実は説得的な根拠はないと、私は考えている。

第一に、製粉技術は単一起源説の論拠になるのだろうか。「コムギが大陸から伝わったから」「製粉技術が大陸由来だから」ということから、うどんの起源も同様であると言えるのかは疑問である。さらには全ての麺の起源を一本の線でつなぐことは、果たして可能なのだろうか。

コムギの栽培は紀元前 7000 年頃に、南西アジアの肥沃な三日月地帯（現在のパレスチナシリアイラクトルコイラン周辺）に始まったと考えられる。そこからさらに中国を通過して日本へと伝播した。日本でも弥生時代の中期頃には、水田耕作とともに麦類が畑作生産されていたと考えられている。

コムギが伝わった当初は、麺は存在しなかったと考えられている。コムギを原料とする食品は、加工調理の方法でいくつかの分類を行うことができ、「麺」の場合は、「粉食」の「湿式」調理であるということになるが、こうした分類は以下のようにまとめられる。

粉食：コムギを小麦粉に加工してから調理する。

例) 麺、すいとん、パン、たこ焼き、お好み焼き、もんじゃ

粒食：粒のまま調理する。ただし麦の脱穀を効率よく行うのは難しいため、粒食といっても米とは違って粒がはつきり残らない事が多い。

例) イギリスのポリッジ（燕麦（オートミール）のおかゆ）

乾式：小麦粉を加熱する時熱媒体に水を使用しない調理法

例) パン、クッキー、ケーキ、揚げ菓子

湿式：加熱のための熱媒体に水・水蒸気を利用する調理法

例) うどん、マカロニ、ポリッジ、蒸したまんじゅうなど

また、麺文化研究の大家・石毛直道氏は麺の製法を「手延べラーメン系列」「そうめん系列」「切り麺系列」「押し出し麺系列」「河粉（ホーフエン）系列」の 5 つに分類しており、石毛によれば手延べ麺のほうが起源が古く、うどんのような切り麺の系列は比較的新しい調理法であるとしている。

このようにコムギには多様な調理法があるが、従来の研究に基づいて言えば、うどんはどちらかと言えば発展した部類に入るようである。では、製粉技術さえあれば、うどんは生まれるのだろうか。仮説で言われているように「うんとん」のような饅頭のようなものからうどんに発展するのは、容易なことなのか。あるいは、「索餅」（＝手延べ麺）から切り麺は生まれうるのだろうか。また、同じ手延べ麺であっても、稲庭うどん等を作れるような、高度な延べる技術はどこに由来しているのだろうか。こうした疑問は尽きず、単純に製粉技術と麺の発祥を結びつけるのは早計

であるように思えてならない。

また、西洋にも麺文化は存在している。パスタも、その歴史が長いものであることは確かだが、起源がどこにあるのかは諸説あって分からないのはうどんと変わらない。紀元前4世紀のエトルリア人の墓地のレリーフにパスタ作りに使用する道具(麺棒のようなもの)が確認できる、というのが現在最古とされているパスタにまつわる情報である。一番古い「パスタの記録」として有名なのは、紀元前1世紀の詩人ホラティウスの『風刺詩』第6巻にある「ラザニア」についての記述である。また古代ローマの料理本『アピキウス』のスープのレシピにはパスタが登場しているとも言われる。茹でたパスタについて触れている最古の資料は、5世紀のエルサレムタルムード(教訓をまとめたユダヤ教の聖典)における議論であるという説もあるが、結局のところ、麺のパスタがいつどのように出来たかは不明である。

石毛は「中国から伝わった」と考えているようだが、その証拠となる記録や遺物はまだ見つかっていない。彼がそう考える理由は、中東の小麦麺であるイットリーヤにあるという。

イットリーヤ(itriyyah)はシチリアで作られていたらしいが、イタリアには文献による記録は残っておらず、その全貌は分からない。ただ、石毛によれば、11世紀のペルシアの哲学者で医師であるイブンシーナーの著したアラビア語文献には登場しており、リシュタ(richta)という語と同義的に扱われているようで、そのリシュタというのは、現在のウズベキスタンの地域をはじめとするペルシア文化圏で食べられていたと言われている小麦麺である。石毛は、イットリーヤは、アラブ文明圏からシチリアに伝わったもので、それはまたペルシア文明圏のリシュタ、そして東方(=中国方面)から伝来したもの

だと主張したいわけである。

この石毛の推論は完全に否定することもできないが、この少ない証拠からでは、最も妥当とも言い難い。というのも、各々の地域で麺の文化が生まれた後で、それぞれの呼称が互換可能なものとして使われるようになったという可能性も捨てきれないからである。例えば、今の日本では「ヌードル」という言葉を料理名に普通に使っているが、それは麺の起源とは全く関係なく使っている。単に、麺料理を表す言い換え可能な単語として理解され、使われるようになっただけである。したがって、石毛の主張は、否定はできないが、現状ではあくまで想像の域を出ない。

また、コムギの渡来と製粉をはじめとするコムギを利用する文化がどれほど密接につながって日本にやってきたのかは定かではない。作物とその利用技術は基本的にセットで伝えられるものではあるが、麺の加工という高度な技術もそうであったのかは不明である。ただ、製粉道具について言えば、むしろコムギが作物として伝わる以前にすでに存在していた可能性が高く、単一起源説とは完全には一致しない。

製粉技術の存在を示す遺物としては、縄文時代にはすでにどんぐり等の製粉に用いたとされる「すり臼」の石器が出土している。また、精米に適した「つき臼」は静岡市の登呂遺跡から出土しており、弥生時代から使用されていたと言われている。またコムギの製粉に最も適している「ひき臼」が最初に伝来したのは610年とされる。臼そのものは、どのうどん伝来説よりも早く存在しており、また、ひき臼が一般にも普及したのは江戸時代に入ってからのことだと言われるが、それでは先述の仮説に対して遅すぎる。よって、製粉とともに麺文化が伝わった、という説の信憑性はそう高くないだろう。少なくとも日本の場合、コムギ伝来および製粉技術の獲得と麺

文化の普及には大きなずれがある。製粉技術そのものは弥生時代にまで遡れるが、他方、麺文化が大衆にも一般的になったのは、ひき臼が一般的になってからであり、麺の発祥と合致する時期に製粉に関して大きな出来事があった証拠はまだ見つからないのである。

また、発祥と普及は全く違う事象である。うどんやそばが普及したのは江戸時代になってからであり、それまで麺は宮廷や寺など最先端の臼を持っている特別な人にしか作れない特別な食べ物だった。この点を考えると、高度な製粉技術の普及と麺の普及には関連性があると言えそうである。

麺文化研究は、「大抵の場合、麺そのものは残らない」という大きな問題を抱えている。コムギという植物についてなら、種子や花粉などから調査する方法もある。また、製粉の技術に関しては道具が残っている可能性もある。しかし麺そのものが残っていることはごく稀なことである。また、詳しい調理法や食文化の詳細もほぼ残らない。わずかに残るレシピ数例も、不明な点が多く、そこから分かることは限られている。こうした制約の中で、麺研究は行われざるを得ないのである。

そのため、これまではコムギの伝来や製粉技術の伝来と、麺文化を深く関連付けて考えて、推論を行ったり、現在に残っている麺文化や言語の面から麺文化の歴史を追ったりするような研究がなされてきた。多くの制約の中で可能な研究手法は限られており、消去法的にそうになってしまうことは大いに理解できる。しかし、それで本当に「うどんの起源」に迫ることは可能なのか、改めて問い直すべき局面に来ていると、私は感じている。

というのも、コムギが伝来したからといって麺が作られるわけではなく、また高度な製粉技術と麺文化の普及には強い関連が認められるにしても、そこから麺の発祥を語れるかということ、そうではない。料理名の語感が似

ているとかどうとかいうことは、説の補強にはなりえても、何か確実な根拠とはならない。これまでの研究を再検討していくと、もはや麺文化研究はある種の限界に直面しているように思われる。

麺の歴史にはミッシングリンクや、不明な点が多いのも事実である。そして、その空白を推察やインスピレーションで補ってきたのが今までの研究なのである。しかしこれからは、様々な分野ごとの専門家がその空白部分を少しずつ消していくことで、より研究の精度を上げていく必要があるのではないだろうか。これは、空白をすべて埋めることが目標なのではない。あくまでそれによって先行研究を深めていくことが狙いなのである。分かりやすく、簡明な結論にたどり着くことが出来れば、それは望ましい成果なのかもしれない。空白を埋めるように、愚直に研究をしても、何か断言できる結論はなかなか得られないだろう。しかし、そういった手法の転換によってこそ、麺文化研究にはさらなる発展の可能性が残されているのではないだろうか。

「単一起源説」は大きな影響力を持っているが、あくまでこれまでの研究によって作られた一つの仮説にすぎない。よって、まだ考察反駁の余地がある。それについて再検討をすることなく、安易に「単一起源説」を信じるのは、誠実な学問への態度ではないのではないだろうか。そう考えれば、今はあまり支持されていない「複数起源説」も、同じくらいか、あるいは今までその視点からの研究が無かった分、それ以上に、真実に近い可能性があると言えるのである。

このような考え方の刷新の重要性は、麺文化の研究のみならず、学術研究そのものにも言えることだろう。今までの定説に懐疑的なまなざしを向け、新たな見方をつくり直す時期が、あらゆる学問の分野で起こっているのかもしれない。これはもう一つの専門である

哲学の分野でも実感させられているところである。

「うどん」というとそれだけで拒否されがちであるが、「学問とは何か」「学問とはどうあるべきか」という重大な問題について疑問提起するような一面もあることを知っていただけでも幸いである。

【参考文献】

石毛直道『文化麺類学ことはじめ』、フーディアム・コミュニケーション、1991年。

石毛直道『麺の文化史』、講談社（講談社学術文庫）、2006年。

石毛直道『日本の食文化史 旧石器時代から現代まで』岩波書店、2015年。

奥村彪生『増補版 日本めん食文化の一三〇〇年』、農文協、2014年。

カンタ・シェルク『パスタと麺の歴史』龍和子訳、原書房、2017年。

黒坪一樹・増田孝彦「ドングリ製粉にともなう磨石・石皿の形と運動—縄文後期資料と製粉実験から—」、『京都府埋蔵文化財論集第7集』、京都府埋蔵文化財調査研究センター、2016年、109-126頁。

シルヴァーノ・セルヴェンティ、フランソワーズ・サバン『パスタの歴史』飯塚茂雄・小矢島聡 監修、清水由貴子訳、原書房、2012年。

松本忠久『めんと和菓子の夜明け 索餅の謎を解く』丸善プラネット、2011年。

吉原良一『◎讃岐のうどん食文化に多角的に迫る 【さぬきうどん】の真相を求めて』旭屋出版、2018年。