

伊勢うどん全国制覇への道

【第2回】地元はふわふわと燃え続けている！

「Chu-Chu チュルチュル Chu-Chu-Chu 笑顔が嬉しい伊勢うどん♪ みんなで『おいない』 みんなで『食べできない』 伊勢うどん 伊勢うどん♪」

これは、三重県伊勢市で活動するアマチュアバンド・フォークグラスが歌う『美し国（うましくに）伊勢うどん』（作詞：ちゃあら、作曲：SatoH's）のサビの一節です。ぜひ曲名のところをクリックして、フルバージョンを聞いてみてください。

フォークグラスは11年前に結成され、メンバーは公務員や教員、会社員など。地元のイベントでは引っ張りだこで、年間20〜30のステージをこなしています。フォークからロックまでレパートリーは多彩ですが、この歌はどこに行っても大ウケ。「伊勢を元気にしたい。伊勢うどんをもっと知ってほしいという願いで作りました」と言うのは、メンバーの高部典幸さん（53歳）。歌われているのは黒と白の伊勢うどんですが「この歌で紅白歌合戦に出るのが夢です」と、ちょっと照れながら壮大な野望を語ってくれました。

太くてやわらかい麺に、甘辛い真っ黒なタレをからめて食べる伊勢うどん。全国的に大人気の讃岐うどんとは対極的な存在で、一部の心無い、うどんに愛も理解もない人たちからは「茹ですぎ」だの「許せない」だの、いわれの無い非難を受けることもあります。

第1回では、このギスギスした今の日本を救うのは、いろんなものを見失っている私たちに希望や安らぎを与えてくれるのは、コシがない伊勢うどんだということを強く訴えさせていただきます。

今回は、伊勢の町で伊勢うどんがいかに愛されているか、伊勢うどんの伝統がどのように守られ、どう発展してきたかを見てみましょう。

「昔は、伊勢うどんやのうて、ただ『うどん』と呼んできたけどなあ……」

伊勢に生まれ育った50代以上の人に伊勢うどんの話を知っていると、ほぼ必ず、ちょっと遠い目でそう教えてくれます。「素うどん」「並うどん」とも呼ばれていたとか。

伊勢の人たちが「自分たちが食べているうどんは、よそのうどんとは違うらしい」と気づいて、「伊勢うどん」という呼び方が広まり始めたのは、昭和40年代のこと。伊勢のうどんが近代的自我に目覚めて、他者の目を通して自分を認識しました。いや、よくわからないのに難しい言葉を使ってみただけです。意味が通ってなかったらすいません。

「組合のほうから、毎年『献立表』が配られるんですけど、いちばん右側のメニューが『うどん』から『伊勢うどん』に変わったのは、1972（昭和47）年のことです。うちの親父が組合長をやって、みんなを集めて変えることを決めたと聞いてます」

そう語るのは、伊勢市河崎で1945（昭和20）年から続く「つたや」の二代目で、現在の伊勢市麺類飲食業組合組合長である青木英雄さん。

同店には過去に組合から配られた献立表が残っています。写真は1973（昭和48）年のものですが、「昭和47年のは、どこ行ったかなあ。テレビの人が持ってたかなあ」とのこと。テレビの人、早く返却してあげてください。



伊勢うどんになりたての頃の献立表。1975（昭和50）年ごろまでは、組合が統一の価格を決めていたとか。



タレを作るかまどと青木さん

この「つたや」の伊勢うどんは、かまどに薪をくべて、5時間かけて炊き上げるタレが自慢。極上の昆布やアジなどの煮干、カツオ節を使ってダシを取り、たまりを加え、ざらめやみりんを加えて味を調えます。「最後に、薪の中に置いてあった鉄板をさっと入れますんや。そうすると、臭みが消えて香りがよくなりますんでな」（青木さん）。できあがったタレは、一晩寝かして味をなじませてから使います。

「最近、休日はほとんど県外からのお客さんですなあ。『前に食べた伊勢うどんと、ぜんぜん違う』と驚かれることも、ようあります。おかげさんで伊勢うどんが伊勢の名物っていうのはずいぶん知られるようになったけど、正直、観光客相手にええかげんなもんを出す店もありますでなあ。それで悪い印象を持たれてしまったら悲しいですなあ」

青木さんだけでなく、老舗のうどん屋さんからは、こうした声がよく聞かれました。万が一、伊勢うどんに悪い印象を持ってらっしゃる方がいたら、それはきっと「ええかげんなもんを出す店」に入ってしまったからに違いありません。ぜひ、ふたたび伊勢を訪れて、ちゃんとした伊勢うどんを体験していただければと思います。

「伊勢うどん」の名付け親と言われているのが、マルチタレントの元祖で長年にわたって日本中を飛び回っていた永六輔さん。昭和40年代に伊勢でうどんを食べて衝撃を受け、「これは伊勢うどんだ！」と叫んだとか。

その体験をラジオで話したりエッセイに書いたりして

くれたおかげで、伊勢うどんの存在が初めて全国に知られることになりました。

ただ、永六輔さん名付け親説には異論もあります。永さんの「命名」よりも前に、名古屋の百貨店で行なわれた三重県の物産展で「伊勢うどん」を名乗ってあのうどんを売っていたという説や、店頭で「伊勢うどん」の看板を掲げていたお店があったという説も。

前出の「つたや」の青木さんは、諸説入り乱れる元祖問題について、キッパリとこう言います。「いくつかウチが元祖やと言うてる店はあるし、そういう看板を出してたところもありましたけど、組合の集まりでワシがみんなに『元祖やと何やとか、言わんといてくれ』と抑えたんですわ。言い出したらややこしいことになりますさかいな」

物事をやわらかく曖昧に包み込んで、無駄ないさかいを防ぐ——。まさに伊勢うどんスピリッツと言えるでしょう。

宇治山田駅に近い伊勢市岩渕で 1931（昭和 6）年に店を開いたのが、地元の熱い支持を受けている「ちとせ」。伊勢市観光文化会館に近いこともあり、前出の永六輔さんをはじめ芸能人のファンも多く、店内には若き日の菅原文太さんの写真や年季の入ったサイン色紙などが飾られ、長い歴史と貫録を感じさせてくれます。伊勢うどんが全国的に知られるようになる上で、同店が果たした役割は計り知れません。

タレは厳選した材料をつかって、ダシを取る時間を入れて 3 日間かけて仕上げるとか。比較的さっぱりめのタレをたっぷりかけてくれるのが特徴です。

1960（昭和 35）年に嫁に来てから 50 年以上店に立ち続けている岡部光子さんは、「いろんな人が、ウチの店をかわいがってくれました。ほんとにありがたいことです」と、静かに微笑みます。お品書きの「伊勢うどん」の「勢」の字の左上が「生」になっているのは、岡部さんのご主人の発案。「このほうが縁起がいいから、らしいですよ」とのこと。



「勢」の字に注目。ちなみに「玉子入」は温かい麺に玉子をからめたもので、「月見」はあとから玉子を落としたもの

伊勢に伊勢うどんのお店は数あれど、自家製麺のうどんを出しているところは、現在では数軒しかありません。しかも、機械打ちではなく「手打ち」にこだわっているのは、伊勢市一之木の「駒鳥食堂」だけです。

二代目のあるじ大西貢さんは、工業高校で化学を学び、某化学会社の中央研究所で合成樹脂などの開発に携わったのち、1965（昭和 40）年に店を継ぎました。

「そういう経験はうどん作りにも役に立ってますね。すべてを疑うことから入るというアプローチで、いろいろ工夫を重ねてきました」

最初は機械で麺を打っていましたが、もつとのど越しのいいうどんを作りたい、やわらか過ぎないけどふんわりしていて、伊勢うどんのタレとよくからみ合う麺がどうすればできるか、そんな思いで 20 数年前に手打ちを始めます。「やわらかいだけのうどんも、固いうどんも簡単にできるんです。そやけど、ソフトでのど越しがよくてコシが残るっていう麺を作るのが難しい」。言うまでもなく、小麦粉の産地や種類にもこだわり、今は違うメーカーの粉を 2、3 種類ブレンドしたものを使っているとか。

「この人はコスト度外視ですからねえ。伊勢うどんはメニューの中でいちばん安いけど、いちばん材料費がかかっています」と、呆れながらもやさしく微笑む奥さん。長年連れ添った夫婦ならではの深い絆は、まさにこの店の伊勢うどんの麺のように、やわらかいながらも芯にしっかりしたものが通っているようでした。

何十年も値上げしていないという伊勢うどんのお値段は 420 円。駅の立ち食いなどをのぞくと、あちこち食べた中では最安値です。（*2012 年暮れに価格を改定して、現在は 450 円）



手打ちの麺は、やや平たく、やわらかさの奥に弾力が。「今日のはうまく打てたと心から満足できるのは、月に 1 回ぐらいかなあ」と、大西さんの麺にかける姿勢はあくまで食欲です

1923（大正 12）年に創業した伊勢市宮後の「まめや」も、自家製麺を続けている一軒です。4 代目の豆谷清好さんは 35 歳で、伊勢うどん界の明日を担う最若手です。

「ここ何年かで、伊勢うどんがほかの地域の人たちにもずいぶん知られてきたのを感じますね。前は地元のお客さんがほとんどでしたけど、今は休日なんかは半分以上が地元以外のお客さんです」

小麦粉や出汁、作り方へのこだわりは言うまでもありませんが、メニューが多彩なものこの店の特徴です。「気づいたら、いろんなメニューが増えてました」とのこと。

「親父が名古屋で修業してきたので、味噌煮込みうどんも昔から出してるんです。専用の固い麺と伊勢うどんの麺を選んでもらえるんですけど、徐々に伊勢うどんの麺を選ぶお客さんが増えてきて、最近は半々ぐらいでしょうか」

やわらかい麺で食べる味噌煮込みも、味噌の風味が麺と一体となって、また格別でした。「まめや」では、他店に先駆けて、7、8 年前からインターネットを使った通信販売も行なっています。

「ネットの通販を始めたのは親父ですけど、そういう方法を積極的に使ったり、できたら遠くで開かれる物産展などにもっと参加したりして、本場の味をたくさんの人に食べてほしいですね」と、口調は静かながら熱い闘志を燃やす豆谷さん。新しい食べ方の開発にも力を入れていきたいとのこと。

10月に大胆な新メニューを導入して地元の話題を呼んでいるのが、昭和初期に創業した伊勢市宮後の「山口屋」。ここも自家製麺で、昔ながらの製法を守っています。「伊勢じまん」と名づけられたそのメニューは、伊勢うどんと田舎あられを組み合わせたもの。

「以前にテレビ番組で、このへんでよく食べている『あられ茶漬け』が取り上げられているのを見て思いました。ただ、タレを吸ってもすぐにやわらかくならないあられを探すのに時間がかかって、実際に店に出すまでに3、4年かかりましたね」

そう語るの、三代目の山口敦史さん。まずあられを半分うどんにのせて、徐々にやわらかくなっていくのを楽しみながらいっしょに食べます。うどんがなくなったら、残ったタレにもう半分のあられを入れ、茹で汁を加えてお茶漬け風に。

やわらかいうどんと固めのあられが口の中でまじりあって、なかなかオツでした。山口さんも「けっこう評判いいですよ」と胸を張ります。



伊勢じまん (600円)

さらに大胆に、伊勢うどんの新たな可能性を切り開いているのが、伊勢神宮の外宮参道、伊勢市本町にあるフレンチレストラン「ココット山下」。

こちらの名物は、フレンチ風の「ココット伊勢うどん」。玉子をからめた伊勢うどんを熱したココットに入れ、伊勢うどんのタレとネギ、たっぷりのバターをからめて食べます。バターと伊勢うどんのタレが絶妙にマッチして、そこに玉子のまるやかさが加わり、すべてを包み込んだやわらかい麺が口の中で華麗な舞を……。

食べ進むほどに伊勢うどんの知らなかった一面に魅了されていくのは、きっと私だけではないはずですよ。

オープンが2010(平成22)年8月。伊勢に生まれ、鳥羽、フランス、東京、軽井沢などで修業を積んだのちに自分の店を開いた店主の山下由華さんは「伊勢でお店をするなら、伊勢うどんを使ったメニューを出したいと思っていました。伊勢の方も旅人の方も、いっしょに楽しめる店になればいいと思います」と語ります。



ココット伊勢うどん (800円)

伊勢うどんのタレを使った伊勢うどんアイスや、伊勢茶アイスなどが入った鍋パフェ(900円)も人気。取材中も、若いカップルがひとつのパフェを両側から、キャッキョウフしながら幸せそうに食べていました。あの二人に、伊勢うどんのご加護がありますように。

伊勢うどんの魅力を追究し、その可能性を広げようとがんばっているのは、伊勢の飲食店だけではありません。

伊勢うどん業界をバックアップし、盛り立てようとしている地元の自治体や観光協会、日持ちがしておいしい伊勢うどんの麺を作るために、力を合わせて長年工夫を重ねてきた県内の製麺会社のみなさん、そして東京に伊勢うどんの魅力を伝えようと果敢な戦いを挑んでいる人たち……。

伊勢うどんの全国制覇を後押ししてくれている心強い味方が、ここにもあそこにもそこにもたくさんいます。伊勢うどんへの想いが、太くからみ合っています。

その力や想いをどう結集し、大きなムーブメント、激しい伊勢うどん旋風を巻き起こすには、どうすればいいのか。伊勢うどんを知らない人に、どうすれば振り向いてもらえるのか。

次号以降、さらに深く、それでいてゆるゆると追究していきたいと思えます。