

伊勢うどん全国制覇への道

【第3回】やわらか麺に込められた固い想い！

〈豆腐六（どぶろく）のうどんは雪のように白くて玉のように太い。それに墨のように黒い醤油を十滴ほどかけて食う。「このうどんを食べているうちに食わなければ死んで閻魔さんに叱られる」土地の人にこう言い囃されている——〉

これは、江戸時代を舞台にした中里介山の長編小説『大菩薩峠・間の山の巻』の一節です。「豆腐六」は、三重県伊勢市の参宮街道沿いにあった遊郭街・古市に実在したうどん屋さんで、明治末の大火で焼失するまで、旅人や地元の人に愛されました。

有吉佐和子が、やはり江戸時代の古市の遊郭を舞台にした小説『油屋おこん』にも、伊勢うどんが登場します。熊野の山奥で育った主人公のおこんは、古市に売られてきた日に真っ白な「うろん」を食べて、そのあまりのおいしさに感動。「白いうどんが、口の中で黒い汁に馴染むにつれて、甘さが右へ寄ったり左へ寄ったりしながら、いつか淡雪のように溶けてしまう」——。有吉佐和子は、伊勢うどんの食感をこう表現しました。

伊勢うどんは、うどんという食べ物が全国的に広まり始めた江戸時代初期に、もともとは農民の「ごっつおう」として生まれたと言われています。地元で獲れた小麦で麺を打ち、伊勢湾の対岸にある三河地方から伝わったたまり醤油をかけて食べていたものが、やがて食べやすいようにダシ汁を加えるようになりました。

同じころに始まった伊勢神宮の参拝ブームで、全国からたくさんの旅人が伊勢に押し寄せます。旅人の空腹を満たすため、街道沿いには多くのうどん屋さんが立ち並びました。長い道のりを歩き続けてきた参拝客の疲れた胃に負担をかけないように——。そんなやさしいおもてなしの心を

ベースに、伊勢うどんのあのスタイルが発展し、一種のファストフードとして定着したと言われています。

また、お店の側としても、あらかじめ大量に茹でておくことができ、別にかけ汁を作る必要がなく、しかも適度にぬるくて素早く食べられるので回転率がいい伊勢うどんは、たくさんのお客を次々とさばく上で好都合でした。うがった見方をすると、伊勢うどんのやわらかさには、お客への配慮だけでなく、そういった経営上の都合も反映されていると考えられます。



外宮と内宮をつなぐ古市街道の途中にある「伊勢市立伊勢古市参宮街道資料館」の看板と展示コーナーの入口。豊富な写真や資料が、当時の古市の栄華と楽しそうな雰囲気をも今に伝えています。



しかし、伊勢うどんが江戸時代から旅人に広く食べられてきたという説には、異論もあります。前回も登場してもらった「つたや」のご主人の青木英雄さんは、こう言います。

「私は、江戸時代から参拝客が伊勢うどんを食べてきたという話には、ちょっと疑問を持っています。伊勢では、

そんなにたくさんの小麦は作ってなかったはずですよ。うどんを作ってる側から言わせても、こんなに手間のかかるうどんはありません。機械もなかった昔、たくさんのお参拝客に食べさせるだけのうどんをどうやって打ったのか。茹でるのにも時間がかかるし、けっして回転率はええことないですからなあ」

最初に紹介した中里介山や有吉佐和子の小説も、舞台は江戸時代ですが、書かれたのは前者は大正時代、後者は昭和50年代です。たしかに、江戸時代から伊勢うどんが名物だった証拠にはなりません。「たとえば、十返舎一九の『東海道中膝栗毛』には、古市の遊郭のことは出てきますけど、伊勢うどんのことは出てきません。そんなに名物やったんなら、当時に書かれた本に出てきてもええと思うんですわ」とも。

いろんな説が、伊勢うどんのように太くからみ合っています。しかし、どちらの立場を取る人たちも、自説の正当性を強く主張したり、違う説を徹底的に否定したりしているわけではありません。お互いに「まあ、昔のことやし、ようわかりませんでな」とやわらかく受け止めています。

けっしてお堅くてトゲトゲした論争にならないところも、伊勢うどんと伊勢の人たちの真骨頂。これから先も、ああでもないこうでもないという話がゆるゆると繰り返されていくことでしょう。仮に、誰かが「やっぱり歴史的な真実を明らかにしたほうがいい！」なんて野暮なことを言い出したとしても、伊勢の人たちは「まあまあ、難しいこと言わない」とやんわりスルーするに違いありません。

江戸時代の伊勢うどん事情に思いを馳せてきましたが、話はいきなり現代に飛びます。

伊勢近辺のお土産屋さんやサービスエリアでは、持ち帰り用の伊勢うどんが大きなスペースを占めています。「よう買ってもろてますな。この3、4年はとくに人気が上がって、メインの商品になってますね。日持ちするし、値段もそう高くないし、よそに持って行くにも自分用にも、ちょうどええんと違いますか」とは、内宮参道のおはらい町にあるお土産屋さんのお話。

最初に「じつは伊勢うどんの取材で」と言ったので、多少サービスしてくれているのかもしれませんが、嬉しくたのしいお言葉をいただきました。



伊勢自動車道の安濃サービスエリア下り線の売店。伊勢うどんコーナーには、各社の伊勢うどんがひしめき合い、ほかのどのお土産よりも大きなスペースを占めています。

そう、このところ三重に帰省したときに感じるのが、持ち帰り用の伊勢うどんの人気の高さ。平成に入るところまで、伊勢うどんは伊勢のお店に行って食べるか、スーパーで生麺を買ってくるものでした。日持ちする LL 麺（ロングライフ麺）タイプの伊勢うどんが当たり前になったのは、ここ 10 年ほどのことです。

最近では、東京の一部のスーパーや生協のカタログでも、LL 麺の伊勢うどんを見かけるようになりました。お土産で伊勢うどんをもらったことがある人も多いでしょう。しかし、ここまでの道のりは、けっして平坦ではありませんでした。「伊勢うどんを広めたい」「伊勢うどんをもっと手軽に食べてほしい」と願いつつ、県内の製麺会社と県が一丸となって、激しい苦闘を繰り広げてきたのです。

「ウチは 1983（昭和 58）年からチルド（生麺）の伊勢うどん、平成 3 年からお土産用の伊勢うどんを作ってますけど、大々的に県外の人に向けて売ったのは、1994（平成 6）年に伊勢市で行なわれた世界祝祭博覧会（まつり博）が最初でしたなあ。赤福さんと並んで売らしてもらいましたけど、とても好評でした」

そう語るのは、三重県四日市市に本社がある、いとめん本店の伊藤富士男社長。伊藤さんは、三重県製麺協同組合の理事長や組合の伊勢うどん部会の会長を長く務めるな

ど、お土産用の伊勢うどん隆盛の基礎を作り、その後の成長を力強くけん引してきました。

「まつり博の翌年ぐらいに、製麺業界の活性対策として新商品の開発をしようという話になって、その当時はラーメンブームだったので『伊勢えびラーメンはどうか』という案も出たんですけど、ラーメンは競合が多いし、三重県はラーメンのイメージがない。やっぱり三重県にしかないものをということで、伊勢うどんを組合の統一ブランドとして育てていこうということになったんです」

今でこそ堂々とした存在感を発揮している伊勢うどんですが、当時は「幻のうどん」と呼ばれるほど、やや影が薄い存在でした。「伊勢うどんではちょっと……」と渋る声もありましたが、それまでも伊勢うどんを売ってきた伊藤社長が、発売から時間が経っても売れ行きが意外に落ちなかったという実績を示して、みんなを説得したとか。



いとめん本店社長・伊藤富士男さん。78 歳になった今も、自社開発した自動殺菌装置の改良を計画したり新製品を開発したりするなど、伊勢うどんをさらに進化させるために熱い闘志を燃やしています。

お土産用の伊勢うどんの発展は、低アミロース小麦「あやひかり」の存在を抜きには語れません。当初から「三重県産をアピールしていくには、原料も県産の小麦にしよう」という方針で作ってみたものの、最初のうちは満足できる食感になりませんでした。

三重県の工業研究所とも連携し、伊勢うどんの独特のモチモチ感を出せる小麦はないかと探し求めた末に出会ったのが、筑波の研究所にあった「あやひかり（当時の名前は「関東 119 号）」です。1999（平成 11）年に 1 ヘクタールで

試験栽培が行なわれたのを皮切りに、農家の理解も得られるようになって、どんどん栽培面積が拡大していきます。



伊勢うどんの新たな可能性を切り開いた「あやひかり」

「最初のうちは農家の方に、そんなわけのわからんもん作れやんと反発されましたけど、損が出たらウチが持つからと頼んでどうにか作ってもらいました。それまでの農林 61 号に比べると、倒れにくくて収穫量も多いし、時期も少し早いから梅雨の前に刈取りができるんです。何年か経つと、ウチも作らせてくれとあちこちから言われて、調整に苦労するようになりました」（伊藤さん）

2000（平成 12）年には三重県の地域特産品認証事業（E マーク認証）がスタート。最初は農林 61 号を使ったものが対象でしたが、同年 10 月に伊勢うどんが E マーク認証食品第一号になります。2002（平成 14）年には、あやひかりを使った麺や、県内産の大豆で作ったツユも含めて E マークの認証を受け、三重県ブランドとしての地位を確立しました。

「三重県の製麺会社が、あやひかりを使って三重県産をアピールした商品売り出し始めた頃は、まだ収穫量も少なく粉が足りなかったんです。でも、私はみんなに強く言いました。ウソはつかないようにしよう、粉がなくなったら終わりにしてくれ、と。正直にやって大事に育てていかないと、長く続く名物にはなりませんから」

その頃は、こう言うては何ですが、食品表示に対する業

界の意識は、今よりもずっと大らかでした。「なくなったら、ほかの粉を使えばええんと違うか」という声も、なくてはなかったそうです。実際、かつてある県で、県内産のある品種の小麦で作ったと表示しているうどんの販売量が、その小麦の実際の生産量とまったく計算が合わず、問題になったこともありました。

本人は「みなさんががんばったからです」と謙遜しますが、伊藤さんの伊勢うどんに対する誠実な思いと、先々を見通した見識の高さがなかったら、その後の伊勢うどんシーンは、また違うものになっていたでしょう。

現在の三重県製麺協同組合理事長で、三重県四日市市の堀製麺社長の堀哲次さんも、こう振り返ります。

「それまで私たち製麺屋は、粉のことを気にしたことなんてなかったんです。粉屋さんが持ってくる粉を使うだけで、ほぼ100%が外国産の小麦(小麦)だったこともあって、農家との接点もありませんでした。『あやひかり』でいこうということになって、農家や県の人たちといっしょに収穫祭をやったり、粉のことを真剣に考えるようになったり、いい勉強をさせてもらいました」

2007(平成19)年には、農林水産省が音頭を取ってリストアップした「郷土料理百選」に、伊勢うどんが選定されます。約1700点の候補から99点を選定するもので、三重県からは伊勢うどんと手こね寿司のふたつが選ばれました。



現・三重県製麺協同組合理事長で堀製麺社長の堀哲次さん。全国各地のイベントにも積極的に参加して、伊勢うどんをアピールしています。

「徐々に知名度が上がってくるにつれて、県外のメーカーが、適当な麺とツユで『伊勢うどん』を名乗る商品を出したりということが起き始めました。これではいけないと、組合のほうで『地域団体商標』の登録に取り組んだんです」(堀さん)

「伊勢」という地名と「うどん」という一般名詞の組み合わせだけに、通常の商標登録は困難です。「地域団体商標」とは、地域の特産品を知的財産として保護しようという取り組み。県と密接に協力しながらブランドを育ててきた実績が認められるなどして、2008(平成20)年2月に無事に登録されました。

その後、認証基準と認証マークを作成。伊勢うどんとはほど遠い商品を「伊勢うどん」として売っていたあるコンビニチェーンに、組合として抗議を申し入れて販売をやめてもらうなど、登録の効果がいろんな形で発揮されています。

こうした苦闘の甲斐あって、伊勢うどんは三重県の名産品、三重県のお土産としてすっかり定着しました。しかし、全国的な知名度は、まだけっして高いとは言えません。三重県以外の人たちに伊勢うどんをどうアピールするか、その魅力をどう伝えていくか、業界や行政の戦いは続いています。

今回は、県外に羽ばたこうとしている伊勢うどんの姿や、それを後押ししている人々の情熱にスポットを当ててみましょう。