

# 伊勢うどん全国制覇への道

## 【第4回】そしてさらなる飛躍と進化は続く！

今年も押し迫ってまいりましたが、どうやら来たる2013年は「伊勢うどんの年」になりそうです。いや、手前味噌や判官びいきで言っているわけではありません。伊勢うどんブレイクの土台や環境は十二分に整いました。

この記事を読んでくださったみなさんにおかれましては、来年、世間に伊勢うどん旋風が巻き起こった暁には、したり顔で「ああ、伊勢うどんが来ることなんて、去年からわかってたよ」と言い放って周囲に感心されてください。読んでくださったせめてもの恩返しができる嬉しいです。

2012年10月14日は、伊勢うどんにとってひじょうに輝かしい日でした。群馬県館林市で開催された「第2回 麺-1 グランプリ in 館林」。全国から61団体が参加し、6万人の来場者があった麺の一大フェスティバルです。もちろん、伊勢うどんチームも参加。三重県製麺協同組合の幹部3人が、三重から車に材料や道具を積んで7時間ばかりで乗り込んできました。隣のテントは、うどん界を牽引している絶対的王者の讃岐うどんチーム。ところが、スタートの10時を前にそれぞれのテントにできた列の長さで、伊勢うどんが讃岐うどんに圧勝してしまったのです。



伊勢うどんは、讃岐うどん、富士宮焼きそばなどとともに、堂々の招待枠（投票の対象外）。この日は650食が全国の麺ファンの胃におさまりました。



ハッピーの「地物一番」の文字に、県産の材料にこだわる製麺協同組合の気概が伺えます。背中は現理事長の堀哲次さん（堀製麺社長）、手前は前理事長の赤塚兼也さん（赤塚製麺社長）、そしてもうひとり組合の事務局長の渡辺宗房さん（かいだ食品社長）という精鋭部隊。

伊勢うどんのテントに並んでいる人に話を聞くと「テレビで見て、一度食べてみたかった」「ずっと前に伊勢神宮の近くで食べたけど、こっちで食べられないから」といった声。どうやら物珍しさが有利に働いた部分はありそうですけど、伊勢うどんの名前がそれなりに全国に浸透し、注目が高まっているのは間違いありません。

「真っ黒な見た目で敬遠されることもありますけど、こうやって実際に食べてもらった方には、必ずおいしいと言ってもらえます」（かいだ食品社長・渡辺宗房さん）

伊勢うどんの魅力を広く浸透させるには、とにかく食べてもらおうというのが、製麺協同組合の方針であり各メーカーの信念。ある時は組合として、またある時はそれぞれのメーカーが、全国各地のイベントや見本市に積極的に出店しています。

「あれは、大きな自信になりましたねえ」と、前回もご登場いただいた三重県製麺協同組合理事長の堀哲次さんがしみじみと振り返るのは、2008年に香川県高松市で行な

われた「世界麺フェスタ 2008 in さぬき」のこと。讃岐うどんの本場へ乗り込んだ伊勢うどんは、稲庭、五島といった有名うどんが居並ぶ中で大健闘を見せ、2日間で2,000食を売り上げました。

「行くときは、1,000食ぐらい持ってけばええやろと思ってたんですが、1日目の午前中であまりにも勢いよく売れるもんやから、あわてて三重県の同業者者に電話して、翌日に追加の麺を届けてもらいました。讃岐の人たちは、やっぱりうどんが好きなんですね。8、9割の人は伊勢うどんを知らなかったと思いますけど、とっても喜んでくれました」

伊勢うどんとは対極の特徴を持つ讃岐うどんの本場で、伊勢うどんがきちんと評価されたことは、伊勢うどん関係者に勇気を与えました。そこから「とにかく食べてもらう」ための努力に、いっそう力が入ります。2013年の春も、たとえば東京方面だけでも、3月には7～8年前から毎年出店しているNHKの「ふるさとの食につぼんの食 全国フェスティバル」（代々木公園など）があったり、3～4月に初めての開催が予定されている「うどん祭り 2013」（駒沢オリンピック公園）に出店したりなど、ファンにとっては楽しいイベントがいっぱいです。

組合だけでなく、伊勢市観光協会でも20年に1度の伊勢神宮の式年遷宮に合わせて、伊勢をPRするキャラバン隊を組んで、伊勢うどんをふるまいながら全国をまわる予定だとか。最近は関東のお祭りで伊勢うどんの屋台を見たという情報も。あなたの街に伊勢うどんがやってきたら、どうかやさしく迎えてあげてください。

全国に広く存在をアピールするとともに、足元を固めたり伊勢うどんの新たな可能性を探ったりといった動きも、地道に行なわれています。2012年1月に伊勢うどん業界で初めて「ISO22000:2005」（食品安全マネジメントシステムの国際規格）を取得したのが、昭和30年代から伊勢でうどんを作り続けているみなみ製麺。同社の横綱印の伊勢うどんの生麺は、地元のスーパーで大人気です。

「ISO22000を取りたいがために2010年に新しい工場を作りました。このまま古いやり方を続けてはいけな

という危機感があったし、長い目で見ると伊勢うどんの地位向上につながっていると思います。取得しているとなると、ウチや伊勢うどんを知らない会社でも一目置いてもらえますからね。何より、従業員ひとりひとりの意識が変わりました」（濱口義明社長）



伊勢市内の某スーパーのうどん売り場。何種類もの伊勢うどんが大きなスペースを占めています。タレのラインナップも多彩。伊勢に生まれ育った人にとって伊勢うどんの麺とタレは「家の冷蔵庫にいつも当たり前に入っているもの」です。

およそ40年前に、家庭用の伊勢うどんのタレを初めて販売したのが、伊勢市に隣接する玉城町で1684年から醤油を作り続けてきたミエマン醤油西村商店。ここのタレの誕生によって、伊勢うどんが家庭で気軽に食べられるメニューになりました。

「2011年には、テレビドラマ『高校生レストラン』で有名になった相可高校食物調理科とコラボしたタレを作りました。そのタレでうどんを食べたおばあちゃんが『これは、私らが子どものときに食べた味やな。懐かしいわ』と感激してくれたんです。高校生が作ったものなのに、やっぱり血が脈々と受け継がれているんですね」

そう話してくれたのは、常務の西村真美さん。同社は各

地で行われるイベントや展示会にも積極的に参加しています。2012年の夏にははとしまえんに出店していました。「伊勢うどんに『伊勢』が付かなくなるまで、うどんといえば伊勢うどんが当たり前になるまでがんばりたいですね。まずは、東海地方で人気の喫茶店のコマダのメニューに入れてくれやんかな」と意気軒昂です。



ミエマン醤油西村商店の「相可高校コラボ伊勢うどん4食たれ付」(1,500円税込)。左側は相可高校の生徒と食物調理科を育てた村林新吾先生。右側はミエマンの従業員。

伊勢市内で1948年から伊勢うどんを作り続けている老舗の山口製麺では、10年ほど前にインターネットなどを通じて新しい「伊勢うどんレシピ」を募集。「新しい食べ方を見つけたかったのはもちろんですが、全国の人がどのくらい伊勢うどんを知ってくれているかを確かめたい気持ちもありました」と語るのは、取締役の山口博司さん。

そんな不安を吹き飛ばすように、フタをあけてみるとなんと1000通を超える応募が全国から寄せられました。チーズ伊勢うどん、マーボー伊勢うどん、大分のヤセウマ風・伊勢うどんなど、厳選されたいくつかのメニューが同社のサイト[→伊勢うどんアラカルト]で紹介されています。未知の世界を探検してみたい方は、ぜひお試しあれ。伊勢うどんの奥深さを感じることができるでしょう。

伊勢うどん業界以外からも、伊勢うどんに熱い視線が寄せられています。

伊勢市の新たなB級グルメとして人気を集めているのが、鶏のからあげを伊勢うどん風味にした「甘タレからあげ」。片栗粉をまぶして揚げた鶏もも肉に、伊勢うどんと同じたまり醤油をベースにしたタレをまぶしてあります。もちろん食感はまるで違いますが、ほのかに伊勢うどんの

気配を感じさせる甘辛さは、かなり絶品。

「やっぱり伊勢で生まれ育った私たちにとって、伊勢うどんはソウルフードですからね。まったく別ものではありませんが、伊勢うどんへのリスペクトはたっぷり込めています」とは、このからあげの考案者であり、同業者に呼びかけて名物に育てようと尽力している林完治さん(個室創作ダイニング パセプション・オーナーシェフ)。現在では、市内26の店舗で食べることができます。



「甘タレからあげ」(レギュラー、300円)。使っているタレをビンに入れた「万能タレ」(500円)もあります。

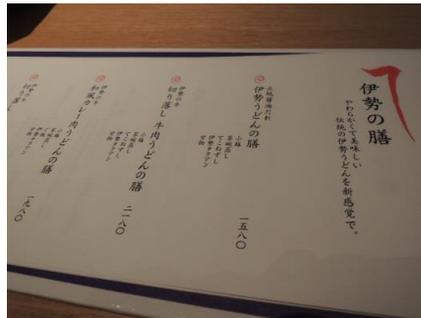
ほかに、「伊勢うどんかりんとう」や「伊勢うどんたれだんご」など、伊勢うどんの活躍場所は井の中だけに止まりません。観光地ではおなじみの「ご当地ストラップ」でも、ハローキティ、キューピー、目玉おやじ、クロロ軍曹、ご当地ショボン(´・ω´)、おかげ横丁「ふくすけ」で、伊勢うどんバージョンが確認されています。キティちゃん、ストラップだけでなく、ハンカチやボールペンでも、伊勢うどんを手にとりポーズをとって来ています。口が見当たりませんが、どこからすするのでしょいか。

地元ではますます伊勢うどん愛が盛り上がり、伊勢うどんへの期待が高まっていることはよくわかりました。それはそれとして、全国制覇のためには、まず東京を制さなければなりません。

今年の春、伊勢うどんが一気に晴れがましい舞台上でデビューを飾りました。渋谷駅前に4月に誕生したオシャレビ

ル「ヒカリエ」の7階に、伊勢うどんを前面に押し出したレストランがオープンしたのです。その名も「茶寮伊勢藤次郎」。伊勢うどんを勝負しようという大胆な決断をしたのは、三重県の老舗和菓子店の4代目で、パティシエでありスイーツコンサルタントとして活躍する井端久泰さん。

「伊勢のおもてなしをテーマにしたお店なので、伊勢を感じさせるものを出したかったんです。いっしょにやっている一流料理人のスタッフとも相談して、伊勢うどんを東京でも受け入れられるようにアレンジしました。正直、オープンするまでは『伊勢うどんを本当に大丈夫かな』という不安もありましたが、まったくの杞憂でしたね。1日500食を売り上げて、麺をお願いしている三重の製麺会社さんもビックリしてました」



メインは、三重の名物であるこねずしや伊勢タクアンがセットになった「伊勢の膳」シリーズ。お酒を飲んだ締めめに食べたいという声に応じて、夜は単品の「伊勢うどん」(玉子付、1,000円)も。



地元出身の友人からは「もっと懐かしい味の伊勢うどんを出してよ」と言われることもあるとか。「そういう気持ちもよくわかるんですが、伊勢うどんがメジャーな存在になるためには、変えていく必要があると思うんですよね」と井端さん。ベーシックな伊勢うどんのほか、季節ごとに

海老やキノコと組み合わせるなどした新メニューを作り出しています。

「今はまだ夢物語ですけど、ニューヨークやパリにも伊勢うどんのお店を出せたらいいですね。そうやって伊勢うどんが世界に出て行くことで、ひるがえって伊勢や三重にもいい影響があるはず。僕は地元が大好きですから、最終的には地元の役に立てることがしたいんです」とも。全国制覇どころか、世界制覇が実現する日も来るかもしれません。世界中がああやわらかい麺をすすれば、きっと地球上からあらゆる争いごとがなくなるでしょう。

全国放送のテレビ番組で超人気アイドルグループの嵐に伊勢うどんを作ったのが、新宿ゴールデン街でバー「ペンギン村」を運営する前田英都さんです。番組の放映は、2011年9月17日のこと。日本テレビ系『嵐にしやがれ』の中で、岸谷五朗さんがオススメする新宿ゴールデン街グルメ、という流れで登場したのが「ペンギン村」の伊勢うどんです。メンバーが伊勢うどんをおいそうに食べる姿は、伊勢うどんを知らない人たちに衝撃を与え、伊勢うどんファンは感動のあまり涙を禁じえませんでした。

前田さんは三重県伊勢市出身。1999年のオープン直後から、「なにか伊勢らしいものを」ということで、お店で伊勢うどんを出し始めました。「初めてここで食べて、はまる人も多いですよ。まだまだ知らない人が多いから、あれこれ説明しながらお出しして、お客さんとコミュニケーションが取れるのもいいですね」と前田さん。伊勢うどんには、人と人とを太い絆で結びつける効果もあるようです。



「愛情込めて茹で上げています」と言う前田さん。お値段は700円。いろんな料理がある中で、メニューボードの左上の特等席に書かれているのは、もちろん伊勢うどんです。

「私、実家が伊勢のうどん屋さんだったんです。もうやめちゃいましたけど。当時のあだ名はもちろん『うどん屋』でした」と明るく笑うのは、板橋区・小竹向原「魚菜酒房樽見」の女将・樽見千奈美さん。住宅街にあるにもかかわらず、料理のおいしさと居心地の良さで愛されていて広い店内はいつも満員です。

お店を開いたのは20年前の秋。明けてお正月に帰省したときに伊勢うどんを食べながら、「そういえば東京で伊勢うどんを食べられるお店がないなあ」と思い、製麺会社に直接電話してメニューに加えたそうです。

「最初の頃は、やわらか麺に真っ黒なタレがからんでいる様子を見て、注文ミスっちゃったかな……という反応をなさる方も多かったですね。『うどんはコシが命』と思ってらっしゃるお客様から、お叱りを受けたことも何度かあります。最近は認知度が上がってきたみたいで、お叱りを受けることはなくなりました。小さいお子様にも人気ですね」

三重出身のお客さんからは「懐かしい!」と喜ばれ、伊勢うどんがあるおかげで同郷の方に広く知ってもらえるようになり、ローカルな話題で盛り上がることもあるとか。



全身で伊勢うどんをプッシュする樽見さん。「伊勢うどんのやわらかくてやさしいお味は、きっと多くの方々のお腹と心を満たしてくれると信じています」

お店のタイプはさまざまですが、東京であえて伊勢うどんを出しているみなさんの胸には、伊勢うどんのようにやわらかくてあたたかくて太い筋が通っているようです。伊勢うどん未体験の方もおなじみの方も、ぜひ三重や伊勢を感じながらご賞味ください。

この3店のほかにも、やはり三重出身の女将さんが営んでいる新宿区・高田馬場の小料理屋「一步」や、三重県に本社がある文京区・本郷のうどん屋「二代目 甚八」、東京では珍しくチルド（生）麺を取り寄せている中央区・人形町の居酒屋「徳」などで、それぞれに心のこもった伊勢うどんを食べることができます。

伊勢うどんに関わる人々がいかに伊勢うどんを愛しているか、伊勢うどんという食べ物が持つポテンシャルがどれだけすごいのか、十分に感じていただけたでしょうか。さらに、この暮れから2013年にかけて、伊勢うどんの全国制覇を後押しする大きな出来事がいくつもあります。

2012年12月22日には京都祇園で、日本で初めてうどんにスポットを当てた「うどんミュージアム【うどん博物館】」がオープンしました。全国各地のうどんを展示し、いろいろなうどんをその場で食べることができます。元は料亭だったという古風な建物は、趣たっぷりな未知のうどんと出会うには絶好のロケーションです。

代表理事の高屋友明さんは根っからのうどん好きで、昔から全国のうどんを趣味で食べ歩いてきたとか。「うどんは日本の文化であり、それぞれの地域に深く根差した食べ物です。ラーメンや蕎麦はお店の名前が先に来ますが、うどんは地域名で呼ばれることが多いですよ。それもまた、うどんの素晴らしさだと考えます。ここで今まで知らなかったうどんを食べて、それをきっかけに地元を訪れてもらえたら、私たちとしても嬉しいですね」



間もなくテープカット。左から2人目が高屋さん。オープン時には、30~40人ほどのうどん好きのみなさんが行列を作っていました。



ズラリと並んだ各地のうどん。伊勢うどんは、ほぼ中心に鎮座！ま、北から順に並べたらたまたまそうなっただけですけど。

もちろん、伊勢うどんは博物館側としても期待の星のひとつ。オープン日は、伊勢うどん（三重）をはじめ、讃岐うどん（香川）、おしぼりうどん（長野）、耳うどん（栃木）、白石温麺（宮城）など、全国24種類のうどんをその場で食べることができました。

列に並んでいると、あちこちから「伊勢うどんにしようか」「伊勢うどん、いいね」という声が！私の耳が「伊勢うどん」という単語を選んで拾っているのかもしれませんが、なかなかの人気っぷりでした。

こうした博物館ができるということは、うどん人気が一気に爆発する予兆にほかなりません。ここを訪れた人は、全国にいろいろなうどんがあることを目の当たりにして、うどんは多様性に満ちた食べ物なんだと思い知るはず。そういう認識が広がれば、多くの人が讃岐うどんの呪縛から解放され、うどんをコシだけで判断する困った風潮はなくなるでしょう。伊勢うどんのためにも、ほかのうどんのためにも、ますますの発展をお祈りしたいと思います。

伊勢うどんの地元である三重県だって、黙っちゃいませぬ。2013年夏には、中央区日本橋に三重県の「首都圏営

業拠点」が誕生します。三重県庁の担当者は「単に名産品を並べるだけではなく、三重県の魅力をいろんな形で発信したり、ネットワークづくりの拠点にしていきたいと考えています。けっして、アンテナショップではありません」と言います。

場所は、室町COREDOの隣に新しくできる千疋屋日本橋ビルの1階と2階。まだそこをどう使うかは決まっていないようですが、伊勢うどんはきっと強力なコンテンツとして、三重県の魅力をアピールする上で、大きな役割を果たすはず。



県庁でもらった「首都圏営業拠点」に関する資料。12月初めにこの場所を通りがかったら、絶賛工事中でした。

県の担当者に、さらに詰めよってみました。「お土産用の伊勢うどんはもちろんですけど、きっとその場で食べられるコーナーもできますよね」「いや、三重にはほかにも名産品がありますし、そこはまだ何とも……」「伊勢うどんの持つインパクトは、すごいと思うんですよ。東京の人にあのおいしさを知らしめてやりましょう！」「そ、そうですね。私たちが伊勢うどんは大好きですし、とっても期待しています」「じゃあ、食べられるコーナーもできるんですね」「ま、まあ、たぶん……」「ありがとうございます！」

——というわけなので、東京のみなさまお楽しみに。実際に伊勢うどんコーナーができた暁には、こっそり「私のプッシュが効いたのかもしれない」とほくそ笑むことにします。

もうひとつ、2013年に伊勢うどんが大きく飛躍する後押しをしてくれそうなのが、伊勢市観光協会のところでチラッと触れた、20年に一度の伊勢神宮の式年遷宮です。しかも今年は、出雲大社の式年遷宮と重なる世にも珍しいダブル遷宮の年。すっかり定着したパワースポットブームと相まって、伊勢神宮が話題や注目を集めるのは間違いありません。出雲大社も同じでしょうけど、そっちはそっちで出雲そばを後押ししてもらえればと思います。

なんだかすっかり便乗を当て込んでいるようですが、そういうわけではありません。すでにお話してきたように、伊勢神宮と伊勢うどんは歴史的にも深いつながりがあります。伊勢うどんがなかったら、参拝に来た旅人たちがいかに往生したことか。もちろん、伊勢神宮がなかったら、伊勢うどんもここまで発達しなかったでしょう。

さらに、伊勢うどんが伊勢神宮と深く結びついているという証拠が、白と黒という色の組み合わせです。伊勢の歴史や文化に造詣が深い伊勢文化舎の中村賢一社長は、いっしょに伊勢うどんを食べながら、こんな話をしてくれました。

「石原さん、この伊勢うどんも白と黒ですけど、お伊勢さんにとって白と黒は特別な色なんです。正宮や別宮が建っている社殿の御敷地には、聖なところ（社殿の回り）には御白石（おしらいし）が、それ以外のところには黒い清石（きよいし）が敷かれています。一般に白と黒は不祝儀を表わしますが、神宮ではお祝いの日にも白と黒のくじら幕を張るなど、おめでたい色として使われているんですよ」

なるほど、つまり伊勢うどんは、器の中に聖なる世界が存在していると言っても過言ではないわけですね。とすると、食べれば食べるほど、お伊勢さんのご利益を授かれるはず。かき回して白と黒が混然一体となれば、それはすなわち究

極の和であり至福の境地……。

「ま、それは言い過ぎかと思いますが、ありがたい食べ物であることには間違いありませんね」



伊勢神宮外宮の火除け橋。この奥に祀られている豊受大御神は、食物を司る神様です。お正月になったら、バーチャル初詣にお使いください。できたら、伊勢うどんの全国制覇を祈っていただけると幸いです。

ますます、2013年に伊勢うどんがブレイクするという確信が深まりました。最初に申しあげたとおり、全国制覇に向けてすっかり準備は整っています。

さあ、あとはみなさんの心がけと行動次第！ 伊勢うどんの全国制覇を後押しする最大の力は、この記事を読んでくれたみなさんの応援です！ いろんな場で事あるごとに伊勢うどんについて語り、お店やお取り寄せで伊勢うどんをたくさん食べましょう。かき回すたびに、お伊勢参りをしているつもりになっても、ぜんぜんかまいません。そんなことで気を悪くするお伊勢さんじゃありません。

4回にわたる長い記事にお付き合いいただきありがとうございます。太くて長い伊勢うどんのような記事になっていたとしたら幸いです。