

# 明石のうどん出汁の地域性

鹿島基彦\*<sup>1</sup>、高田真\*<sup>2</sup>、福原寿大\*<sup>2</sup>、井上清太\*<sup>3</sup>

\*1 神戸学院大学人文学部鹿島ゼミ教員

\*2 神戸学院大学人文学部鹿島ゼミ卒業生

\*3 神戸学院大学人文学部鹿島ゼミ学生

## 1. はじめに

うどんの食材には各地域で入手しやすい安価なものを使う傾向があり、その中でも多様な地域食材が利用可能な「出汁」は特に地域性が強いと考えられる。日本列島を俯瞰すると関東地方と関西地方はどちらも比較的日本の中央部にある存在感のある都市圏であるため、その違いはよく対比されることがあり、うどんも例外ではない。例えば、うどんの出汁には、関東地方では本鰹、関西地方では昆布と本鰹が主に使われており（奥村，2009 など）、その地域差は海流などの海の環境条件によると指摘されている（鹿島，2013）。

地域性の強いうどん出汁ではあるものの、近代化の中で徐々にその特徴が失われ、他地域との違いも分からなくなっている恐れがあるが、その状況はほとんど把握されていない。失われる前に各地の地域性を記録することは、B 級グルメを始めとする地域起こしや観光業の活性化への貢献、さらには郷土愛を育むことにもつながると期待される。

神戸学院大学人文学部のある有瀬キャンパスは神戸市の西端地域にあるが、最寄りの繁華街は明石駅周辺である。本稿では、この明石地域のうどん出汁の地域性を畿内・山陽道の他地域との対比を前提に行った聞き取り調査の活動内容と調査結果を報告する。

## 2. 聞き取り調査

2019-2021 年にかけて人文学部鹿島ゼミの学生 3 名と教員 1 名によりうどん店への電話および訪問による聞き取り調査を行った。訪問による調査は明石市と神戸市の一部のみで、ほとんどが電話による調査である。対象地域は、明石市から東西に広島市～京都市間の代表的な都市圏を設定し、広島市、福山市（尾道市、三原市含む）、岡山市（倉敷市含む）、姫路市、明石市、神戸市、大阪市（池田市含む）、京都市とした（図 1）。

調査対象は、食べログ（2019-2021）もしくは Google Map（2019-2021）に登録されているうどん提供店のうち、地域性をより色濃く残している可能性が高い店として 2019 年時点で創業 25 年以上（1994 年以前開業）の老舗店のみを対象とした。ただし、明石市については調査協力を得られた対象店数が少なかったため、創業年の条件を設けなかった。さらに、全国チェーン店および他地域のうどん名を冠する店は、各調査地の地域性が薄いと考えられるため除いた（例えば、讃岐うどん等）。

調査内容は、「うどんの出汁にどのような食材を用いているか」「その中でも最も主要なものは何か」の二つのみとした。内容に企業秘密が多いことから地域によっては取材拒否されることも多かった(図 2 横軸)。学生も教員も心折れながらも地道に電話をかけ続けた。回答を得られたものの明らかに適当な回答と判断された場合は、事実上の取材拒否と判断し、この場合は調査を行わなかったこととした(調査対象外扱い)。なお、本調査は、あくまでも聞き取り調査であり、うどん店のうどん出汁の成分を分析する調査ではない。



図 1 聞き取り調査を行った都市圏を丸で示す。左から広島市、福山市、岡山市、姫路市、明石市、神戸市、大阪市、京都市を示す(地図 Google Map, 2021)。

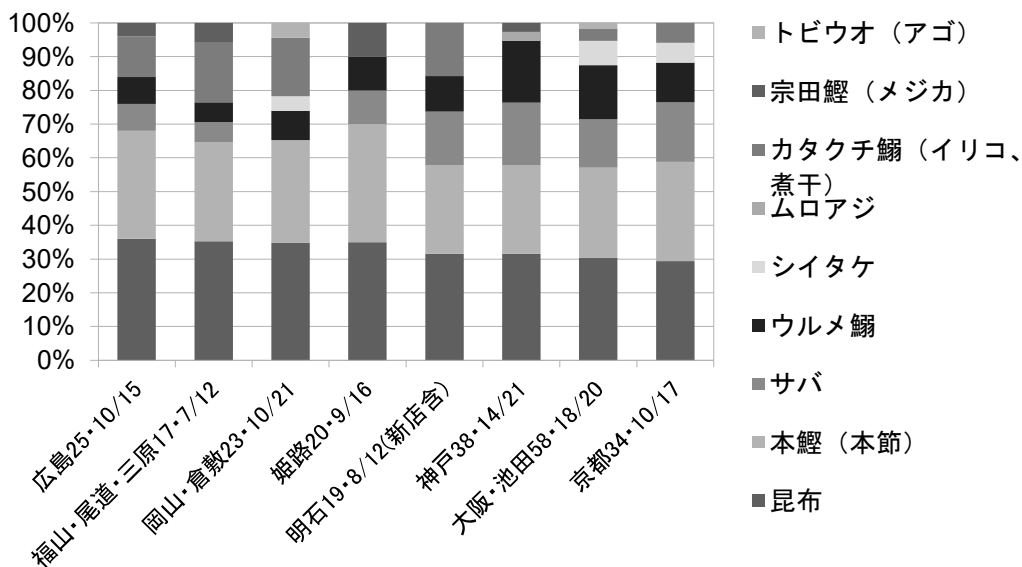


図 2 都市圏別のうどん出汁食材回答数の比率(複数回答可)。横軸の数値は、合計出汁食材回答数、回答店数/質問店数を示す。

### 3. うどん出汁食材の都市圏別比較

うどん出汁食材として「昆布」と「本鰹」が広島市から京都市までのいずれの都市圏でも合わせて60-70%程度を占め、明石市も例外ではなかった(図2)。関西地方での両食材の普及はよく知られており(奥村, 2009 など)、本調査でもそれが再確認された。ただし、このようにそのまま調査結果を読み解くと、この2大食材が広く多く普及していると判断されるが、有名なこの両食材をうどん店が回答しないことは考えにくいのに対して、「その他の食材」は企業秘密として回答しないことは十分にあると考えられるため、実際にはその他の食材の比率はもっと高く、昆布と本鰹の比率はもっと低い可能性がある。

普及している昆布と本鰹それぞれの比率が同程度の各30%程度であることも興味深い結果であるが(図2)、これはあくまでも回答数の比率であり、使用されるうどん出汁食材の重量比率などではないため、ほぼ全ての店が両食材を1票ずつ回答していることから、両食材の比率が同程度になるのは必然的な結果と考えられる。

その他の食材は、瀬戸内海で多く捕られるカタクチ鰯(イリコ、煮干)が西の広島市、福山市、岡山市、明石市で10-20%程度なのに対し、姫路市と東の畿内(神戸市、大阪市、京都市)ではほぼ見られない。これはみそ汁出汁と同様の傾向である(藤井, 2006)。代わりに、東の畿内ほどサバとウルメ鰯が多い傾向がある。京都にサバ街道があるように日本海文化圏の影響が現れているのかもしれない。また、西の地域ほど宗田鰹(メジカ)が、東の地域ほどシイタケが若干だが見られる。いずれも優位な差はないものの、総じて東と西もしくは畿内と山陽道では傾向が異なると考えられる。その境の地域にある明石市には、東のサバと西の宗田鰹がどちらも15%程度見られ、境としての性質を示す調査結果となっている。

### 4. おわりに

今回は西は広島市までで調査が終わったが、今後は少なくとも福岡市までは延長し、四国側や九州も含めてゆくゆくは西日本全体を網羅したい。また、企業秘密が大きな問題となっており、なるべく真実の回答を得られる取材方法を考案する必要性が強く感じられた。例えば、今回主に行った電話による聞き取り調査よりも、手紙などの文書によるアンケート調査の方が良いのかもしれない。

### 謝辞

聞き取り調査に協力していただいたうどん店の皆様に感謝いたします。本研究は科学研究費補助金(19K12491、代表: 矢嶋巖)の助成を受けたものである。

### 参考文献

1. 奥村あやお(2009)日本めん食文化の一三〇〇年, 農山漁村文化協会.
2. 鹿島基彦(2013)うどん出汁の東西格差に海流がおよぼした影響, うどん道, 35-43.
3. 藤井俊樹(2006)我が家の味の変身-日本全国「みそ汁作り方調査」から, vesta, 61, 40-43.