

令和 4 年度 【 学園研究費助成金 < B > 】 研究成果報告書

学部名 生活科学部

フリガナ カワイジュンコ
氏 名 河合潤子

研究期間 令和 4 年度

研究課題名 尾張・三河の小麦生産ときしめんの関連性

研究組織

	氏 名	学 部	職 位
研究代表者	河合潤子	生活科学部	准教授
	伊藤博信	国際コミュニケーション	教授
	熊谷真実	日本コナモン協会	

1. 本研究開始の背景や目的等 (200 字～300 字程度で記述)

きしめんは東海地区独特の伝統食で、群馬県にはよく似た麺で「ひもかわ」がある。どちらも小麦の産地であった経緯があり、伝統食となっている。そこで、将来的には「きしめん」を文化庁の伝統食品と認知してもらうことを目標に（食文化ストーリー）、愛知の小麦生産などの歴史と伝統食文化、きしめんは出汁に「雑魚出汁」を使用していることから、出汁文化の詳細な研究を行う。その上で、秋田製麺や星ヶ丘製麺所などと協力し、きしめんとは何かを問う研究を行う。また、「日本コナモン協会」の協力の元、きしめんの魅力を計る情報発信も行う。

2. 研究の推進方策 (300 字程度で記述)

1. 保護継承事業（きしめんの存在意義）
2. 発信等事業（伝統的粉食文化の発揚）
3. 調査研究事業：①出汁、②醬、③小麦の生産

などに分担し、東海地区における粉食文化の基礎研究を行う。歴史的には小麦生産が古代から愛知県は盛んで、愛知県では、麺文化としては、きしめん、うどん、手延べ素麺（安城地域）の発展もあり、豆味噌や醤油、味噌、塩、酒などの生産も盛んである。

先ず、「きしめん」とは何かを定義する研究から始め、「きしめん」文化発信事業も秋田製麺所・星ヶ丘製麺所などと協力し、三河の醸造産業を利用した「きしめん」の新しい側面（食べ方）も提案していく。若者向け、高齢者向けの新しい「きしめん」を提案していく。

3. 研究成果の概要 (600字～800字程度で記述)

今回は室町後期から存在する東海地区独特の食物である「きしめん」に焦点を当て、東海地区に何故この麺が存在するのかを歴史的に明らかとする。そして、伝統発酵食品産業と結びつき、伝統食として継続されて来たが、衰退しつつあることから多くの方に認知される手段が求められる。

特に若者には SNS などを活用し、斬新なメニュー開発やきしめんの歴史、手作りきしめん教室、フードコートなどの展開も検討している。調査研究事業として伝統的な手打ち麺の作り方を調査した。『料理山海郷』ではきしめんには塩を加えず、汁に直接入れ甘めにして煮込み、葱・鰹を入れるとある。今や、多くの伝統的手打ちきしめんは高濃度の塩分とし、熟成後、薄く伸ばし幅広く切っている。この平打ちはどうどんが 10 分に比べ 5 分と早く茹で上がり、薄いためつつる感がある。時代と共にきしめんが減少傾向となるのは薄く延ばすのに 4 枚/時間と効率が悪く、手作業による肉体労働で人件費のかかるのが減退の理由といわれている。

一方、きしめんの出汁はカツオではなく、雑魚出汁と言われる。そこで、きしめん業界に尋ねると主に「ムロアジ」を使用していた。今はムロアジを見かけることは減り、専門店では扱っていない。ムロアジが使われ始めたのは、江戸時代に三河の味噌などを乗せるために荷物であるムロアジをおろしたことが理由と考えられている。さらに、だし汁には、三河地方で作られる「溜まりしょうゆ」を加えることで、濃厚なうまみ、独特の香りをだしている。

溜まりしょうゆはだし魚の生臭みも取ることから使用された点は重要であろう。歴史的には、浅井了意の「東海道名所記」(1658)が最古で、井原西鶴の「好色一代男」、十返舎一九「東海道中膝栗毛」にも「いもかわうどん」という平打ちうどんが記載され、刈谷市今岡町にはその記念碑がある。第 17 回食育推進全国大会・学生レシピコンテストでは、秋田製麺所とのコラボ「八丁味噌使用の韓国風まぜきしめん」が入賞を収めた。

4. キーワード (本研究のキーワードを 1 項目以上 8 項目以内で記載)

①きしめん	②いもかわうどん	③ムロアジ	④溜まりしょうゆ
⑤	⑥	⑦	⑧

5. 研究成果及び今後の展望 (公開した研究成果、今後の研究成果公開予定・方法等について記載すること。既に公開したものについては次の通り記載すること。著書は、著者名、書名、頁数、発行年月日、出版社名を記載。論文は、著書名、題名、掲載誌名、発行年、巻・号・頁を記載。学会発表は発表者名、発表標題、学会名、発表年月日を記載。著者名、発表者名が多い場合には主な者を記載し、他〇名等で省略可。発表数が多い場合には代表的なもののみ数件を記載。)

歴史的に多くの書物に記載されるのは、茶店できしめんを食べる機会が多く、他地域とは違う香り・旨みの違いを楽しんだと考える。伝統料理と言われるように、時代や地域により作り方、名称にも違いが見えてきた。

しかし、今や情報化、グローバル化の時代でもあり、どの料理も同じ味になりつつある。現代では、手軽な冷凍麺も普及し多くの人々が利用している。この 2 極化の中で冷凍きしめんとして普及しつつ、一方では伝統食品としても伝承するという、バランスの取れた食文化の展開を考えている。また小麦で作るきしめんは伊藤の調査で、大豆と一緒に今の群馬県周辺から、大型船で運ばれた可能性も指摘できるため、今後も研究・調査を継続したい。また、来年度には日本コナモン協会とともに文化庁「食文化ストーリー」創出・発信事業に愛知におけるきしめんの発展研究を申請準備している。

・ 椛山女学園大学、八丁味噌使用の韓国風まぜきしめん、第 17 回食育推進全国大会・学生レシピコンテスト、愛知県農業水産局 (2022. 6. 9)