

「伊勢うどん」食文化ストーリー

- 伊勢うどんは、太くてやわらかい麺に、少量のたまり醤油をベースとしたタレをかけて食べる、伊勢市の郷土食

伊勢うどんは、伊勢地域の独特なうどんで、太くてやわらかい麺に、少量のたまり醤油をベースにしたタレがかかった食べ物である。具材は刻みネギ程度で、あまり載せない。伊勢市内で継承されてきた郷土食であり、その発祥は江戸時代にまでさかのぼる。現在でも市民にとっては日常的に食されるとともに、伊勢参りにおける代表的な食べ物の1つとして、多くの観光客に親しまれている。



市内で提供される伊勢うどん

<伊勢うどんの特徴> (伊勢うどん協議会の登録基準から)

麺	麺の太さは縦横計6mm以上、製造過程で25分以上ゆでる
タレ	たまりをベースに作られる

- 伊勢うどんを生んだ地・伊勢市

伊勢市は古くから信仰されてきた伊勢神宮が所在し、全国から参宮者が集まった地である。とりわけ、江戸時代になると、街道や宿場が整備され、各地から幅広い階層の人々が参拝に訪れるようになった。

中心となった鳥居前町の宇治と山田は都市として大きく発展を遂げ、全国に御札を配った御師（伊勢神宮の下級神職）たちが屋敷を構えるとともに、商工業を営む町人たちの町屋が軒を連ねた。伊勢市は全国各地から多くの人々が集まり、地元の人たちとともに豊かな歴史と文化を育んだ地域であった。



伊勢市（伊勢神宮と宇治・山田）

- 伊勢うどんのルーツは、地元の農家でつくられていたうどん

伊勢市の農家では、江戸時代以前から稲の裏作として麦が育てられてきた。伝承によると、伊勢うどんの原型は、農民たちが麦を挽いてうどんを打ち、地味噌から取れた「たまり」をかけて食べたものであるという。この様な地元の人々の素朴な食事が伊勢うどんのルーツといわれている。

- 「たまり醤油」をベースにしたタレも伊勢うどんの主役

タレはたまり醤油と鰹ダシを使用して作られる。両者はともに江戸時代の伊勢で親しまれた調味料である。現在は、たまり醤油に様々なダシやみりんなどを混ぜ、店ごとに工夫されたタレが作られている。タレが絡みやすいことが伊勢うどんの麺の特徴であり、タレの味わいを楽しむ意味合いも強い。

- 江戸時代の参宮者に愛された歴史

江戸時代に多くの参宮者が訪れるようになると、このうどんはうどん屋や茶店で提供されるようになる。そして、参宮者をもてなすために改良されてゆき、江戸時代中期には今日のような姿になっていたらしい。宝暦11年（1761）に書かれた地誌『宮川夜話草』には、「伊勢の麺類は他地域に劣るものではないが、うどんは他とは異なっている。ただし、茶店に売っているうどんは粗悪で美味しくない」との記述がある。

江戸時代後期になると、有名な伊勢うどんの店も出現した。古市の「豆腐六」は伊勢を代表する名店である（明治36年〔1903〕に焼失）。幕末期につくられた伊勢国の名物番付に店名が載せられている。また、中里介山の長編時代小説『大菩薩峠』（大正2年〔1913〕連載開始）にも、「豆腐六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。『このうどんを生きているうちに食わなければ、死んで閻魔に叱られる』——土地の人にこう言い囃されている名物」と登場している。



神都博覧会（昭和5年（1930））で復元された「豆腐六」（『御遷宮奉祝神都博覧会記念写真帖』より）

豆腐六のあった古市だけではなく、各地に多くのうどん屋が存在し、参宮者をもてなしていた。幕末期には宇治橋のすぐ手前にさえうどん屋があった。食べ応えがありつつ消化が良い伊勢うどんは、長旅で疲れた人々に喜ばれたらしい。この土地ならではの特徴的なうどんは、その美味しさと珍しさで、伊勢参りの記念に食べられ、帰った時に「食べてきた」と語り草になるものであった。

●伊勢うどんのやわらかさを大切にする道具「とおし」

伊勢うどんは、麺が太いためゆでるのに時間がかかる。このため、多くの店で、製麺してから長時間ゆでた後、一玉ずつに分けて取り置いておく。そして、客の注文を受けてから麺を再び数分間ゆがくことで提供までの時間を短縮している。ここでゆがく道具として使われるのが「とおし」という木で作られた道具である。この「とおし」に麺を入れてから鍋に入れ、麺が浮かび上がってきたら「とおし」から器に移す。そうすることで、やわらかい麺が切れたり崩れたりせずに提供することができる。このように「とおし」は重要な道具であるが、近年ではこれを作る職人がいなくなりつつある。



現在も使用される「とおし」

●三重県産小麦の躍進や、遷宮をきっかけとした盛り上がり

戦後、麺の原料となる小麦は外国産に変わったが、近年、三重県生まれの品種「あやひかり」を使うことが試みられ、伊勢うどんに適した小麦として製麺業者やうどん店で積極的に使用されるようになった。これにより、戦後長らく外国産小麦に押されていた県内産小麦の生産量が増加するとともに、伊勢うどんの消費量も右肩上がりとなった。

さらに、平成25年（2013）の神宮式年遷宮を機に、伊勢市に関する情報がメディアに取り上げられるようになり、伊勢うどんの全国的な認知度も大きく上昇した。製麺業者やうどん店は売り上げの増加を感じており、地元スーパーマーケットでも地域を代表する魅力ある商品として取り扱われている。

●地域全体で食文化としての伊勢うどんを継承し、新たな展開を目指す

伊勢市民にとって「うどん」と言えば「伊勢うどん」の事であり、様々なライフステージや日常生活に密接に関係している食べ物である。

伊勢うどんを地域の貴重な食文化として再認識し、伊勢市内外の関心を高め、さらなる振興と継承につなげていく。また、伊勢うどんを地域資源・観光資源として活用し、新たな展開を目指していきたい。