

スタッフルーム
Staff room

愛すべきうどん

むらの あこ
村野 亜子

(理工学メディアセンター)

タイトルを見た時に「あ、讃岐うどんの話か。」と思った方には申し訳ないが、今回は別のうどんの話である。

愛すべきうどん、それは「伊勢うどん」である。ご存知の方はどのくらいいるだろうか。麺の太さは親指ほどもあり、表面はふわふわ、中はもちもちとした食感。この麺にたまり醤油をベースとした黒いタレをかけて食べるのである。2013年に伊勢神宮で行われた20年に1度の大祭「式年遷宮」によってパワースポットとして伊勢が注目を浴び、その流れに乗って伊勢うどんも徐々に全国に広まっていったように感じる。中には、同じく2013年に開催された第15回図書館総合展で伊勢うどんを販売していたブースがあったことから存在を知った方もいるかもしれない。

三重県伊勢市出身の私が小さい頃から慣れ親しんだのが、この伊勢うどんだ。休日の昼食はとろろと生卵とネギの入ったもの。美味しいカレーうどんといえば黒いタレのかかった太いうどんにカレーをかけたもの。風邪で寝込んでいた日に作ってもらった鍋焼きうどんも当たり前のように極太麺であった。今でも我が家には常備しており、在庫がなくなると実家から送ってもらっている。

伊勢では「うどん=伊勢うどん」の方程式が成り立っており、大正から昭和にかけて執筆された時代小説『大菩薩峠』でも『このうどんを食べているうちに食わなければ、死んで閻魔に叱られる』—土地の人にはこう言い囃されている名物¹⁾として登場している。このように昔も今も地元民には愛されているが、他の地域の人にとってはとても奇妙な食べ物に見えるようだ。

最もよく言われるのが「これはうどんではない」の一言である。どうやら最大の理由はふわふわもちもちの極太麺にあるらしい。讃岐うどんの影響もあり、世間では「うどんはコシが命」が常識のようになってきているように思われる。そのため、初めて伊勢うどんを食べた人の多くが

この柔らかくて太い麺に衝撃を受ける。どうしてもこのような麺になったのかには諸説あるようだが、そのうちのひとつが、「長く歩いてきた旅人の疲れた胃にも優しいように」という思いやりが込められている²⁾という説である。お伊勢参りの旅人の身体を気遣って1時間以上かけて茹でた麺を提供するようになったという温かさ、私が伊勢うどんを愛する理由のひとつである。

また、「黒いタレがととも塩辛そう」という言葉もよく耳にする。うどんにかけるタレがあまりに真っ黒なので、このように言いたくなる気持ちはわからないでもない。しかし心配は無用で、初めて食べた人でも飲み干す人がいるほどしっかりと出汁の効いた美味しいものなのである。三重県は伊勢湾、熊野灘と海に面している部分が多く、海の幸にとっても恵まれている。そのため、出汁の材料となる煮干し等が豊富に手に入り、このようなタレになったのではないかと私は考えている。

勿論、個人の好みの問題もあるので好き嫌いは別れてしまうと思うが、食べたことの無い方には挑戦してもらいたい。やはり本場の伊勢で食べるのをすすめるが、最近では東京近辺でも伊勢うどんを出すお店が増えているらしい。興味のある方は是非一度ご賞味いただければ幸いである。

2016年5月には三重県伊勢志摩地方で主要国首脳会議（サミット）の開催が決定した。その期間中に各国の首脳陣がそろって伊勢うどんを頬張っている姿が見られるのではないかと、密かに期待しているのである。

引用文献

- 1) 中里介山。「大菩薩峠：間の山の巻」。青空文庫。
http://www.aozora.gr.jp/cards/000283/files/3333_15108.html。(参照2015-07-27)。
- 2) 石原壮一郎。伊勢うどん全国制覇への道：食べるパワースポット。東京、扶桑社、2013、190p。