

---

## 9. 小麦粉加工品の数々

---

### (1) うどん－国内産で最も優れた道産小麦！－

北海道のめん類といえばラーメン（あるいはそば）と答える人が多いのではないかと思います。北海道にはおいしいうどんを作れる材料がほとんど揃っています。国内産小麦で最もうどんに向く小麦、だしを作る昆布、醤油、酒、おいしい水。節類の良いのはいないかもしれませんが鮭節を開発していると聞いたことがあります。道産小麦は現在、国内産の約6割を占め、めん用品種のホクシン、チホクコムギ、タイセツコムギの製めん性は、国内産小麦として最も高い評価を得ています。北海道でもうどんをあまり食べないわけではなく、ジンギスカンやなべの後にうどんを入れて食べたり、昼食で食べることも多いと思いますが、わざわざ食べに行こうとすると、ラーメンやそばになってしまうのではないかと思います。

うどんの歴史は古く、奈良時代にはその原型となるものが、中国から渡ってきたとされます。それは現在のうどんとは異なり、唐菓子の一種と考えられています。鎌倉時代には、禅宗の伝来により「点心」と呼ばれる禅寺で、間食として食べられた食物が、次第に武士や一般にも広がりしました。室町時代初期の書物「庭訓往来」によれば、点心として「饅飩（うんどん）」、「索麵（そうめん）」、「基子麵（きしめん）」と呼ばれるものがあったとされています。これらは現在のめんとは異なりますが、室町時代には「切麦」、「熟麦」、「ぬる麦」、「冷麦」などのがあり、江戸初期に書かれた「料理物語」によれば、室町時代には「饅飩」は、ほぼ現在のうどんと同じ製法で作られていたようです。

このようにうどんは、仏教の普及等とともに全国に広がりしました。事の真否は別ですが、讃岐うどんは弘法大師が伝えたと言う説もありますし、上州水沢うどんは、水沢観音の参拝客相手に商売されていたそうです。その他に

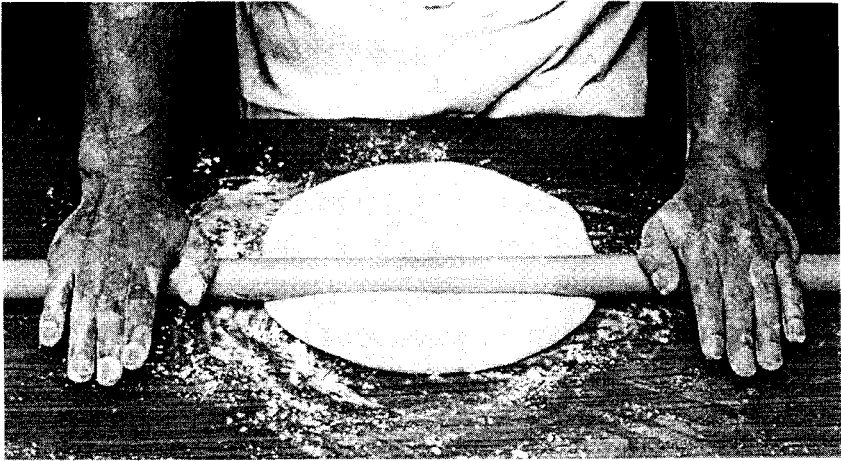
も各地の気候・風土やその土地でとれた小麦によって、様々なうどんが作られています。有名なものでは秋田の稲庭うどん、山梨のほうとう、愛知のきしめん、富山の氷見うどん、大分のやせうまなどがあります。

南北に長い日本では、一般的に北に行くほど蛋白が高い傾向にあり、うどんも北関東、東北ではかたい食感を好み、関西、九州では軟らかい食感を好むとされていました。しかし、北海道以外では、長い間「農林61号」という品種が広く作られており、また、国内産小麦の減少により、めん用小麦のほとんどがオーストラリアから輸入されるようになったため、今では昔のように、うどんの硬さに対する嗜好の地域性はなくなっているのかも知れません。今では讃岐うどんの原料も、ほとんどがオーストラリア産の小麦です。

北海道に小麦が本格的に入ってきたのは明治以降ですが、北海道ではつい最近まで、めんに向く小麦が作られていませんでした。昭和50年代から小麦の作付が増加したときには、道産小麦は国内産小麦の主用途である、めんに向かず、また、パン用にも不向きだったため、道産小麦の評判は非常に悪かったそうです。しかし、昭和56年に北海道立北見農業試験場で育成された「チホクコムギ」はそれまでの道産小麦と異なり、めん用の品種として育成され、その評価は徐々に高まり、道産小麦の製めん適性は、本州産のものを追い抜くようになりました。

その後作られた「タイセツコムギ」、「ホクシン」も評価が高く、北海道は今では、国内産高品質めん用小麦の大産地となっています。北海道にもこしがあって、風味の良い、おいしいうどんを食べさせてくれるお店が各地にあります。北海道のうどんは、ラーメン、そばと並んでこれからは注目です！。

<柳沢 朗>



手打ちうどんの作り方

熟成した生地の中真ん中にめん棒を押しつけながら  
先方へ押し延ばす。このとき両手の位置を左右移動して、  
生地が平らになるようにする。