

# うどん類の歴史と分類

## History and classification of Japanese wheat noodle

吉田宗弘

(関西大学化学生命工学部栄養化学研究室)

水を加えた小麦粉を練って調製される生地(ドウ dough)は様々な料理に応用されている。それらは、薄く伸ばしたドウで何かを包んだ料理と、「ちぎる」、「切る」、「伸ばす」、「穴や型から押し出す」などの方法で様々な形に整えたドウを使う料理に大別できる。前者は、英語において「ダンプリング dumpling」と総称されている。ダンプリング形式の料理はユーラシア大陸の各地に存在しており、東アジアにおける代表例である餃子やワンタン(雲呑)は日本でも馴染み深いものである。一方、後者は、英語において「ヌードル noodle」、日本語では「麺」と総称しており、イタリア半島の Pasta (pasta)、中華麺、日本のうどんなどが代表的である。本稿では、日本の代表的なヌードルであるうどん類(うどん、冷や麦、そうめんなど)の歴史と分類について述べる。

なお、日本の麺類の起源と中国麺との関連性などについては、青木正児、石毛直道、奥村彪生氏が秀れた論考(文献3)、6)、7))をされている。なかでも奥村氏の論考には、文献の定量的解釈や実証実験が含まれており、自然科学的にも納得できる部分が多い。本稿で紹介する内容は、これら3氏の論考を筆者なりに解釈し、さらにその他の説を若干加味したものであるが、筆者の理解不足に起因する誤りが含まれているかもしれない。本稿を読んで興味をもたれた場合は、これら3氏の著作を読まれることを勧める。

### 1. 小麦と粉食

#### (1) 中国への小麦の伝来

人類が小麦栽培を開始したのは今から1万5000年前というのが定説である<sup>1)</sup>。ただし、この小麦は小穂の中に1つの粒しか入っていない一粒小麦であり、きわめて栽培効率の悪いものであった。現在、世界各地で利用されている多粒系の小麦はコーカサス地域で誕生したものである<sup>2)</sup>。この多粒系を用いた大規模な小麦栽培は「肥沃な三日月地帯」と形容されるメソポタミアで紀元前7000年頃に始まり<sup>3)</sup>、紀元前3500~2600年頃には南欧州や北アフリカに拡大し、中国には複数のルートを経て数千年前に伝わったと推定されている<sup>1)</sup>。

小麦は冷涼でやや乾燥した気候条件を好む。すなわち、東アジアの湿潤温暖な温帯モンスーン気候は小麦栽培に不適であった。加えて米という有力な栽培穀物がすでに存在していたこともあって、小麦の栽培は欧州ほどには拡大せず、当初は気候的に米の栽培が困難であった華北地域などで細々と行われたと思われる。

#### (2) 小麦は粉食が基本

初期の小麦は粒のまま粥のようなものに調理して食されていたが、やがて粉にして食することが行われるようになる。日清製粉グループのホームページには、紀元前3,000年頃の古代エジプトにおいて、石板の上で石塊を往復させるサドル・カーン(saddle quern)というタイプの石臼(図1左)で調製した小麦粉を用いて無発酵のパンを焼いていたことが紹介されている<sup>4)</sup>。

小麦を粉にした理由は、①小麦の粒がきわめて硬く、軟らかくなるまでに長時間の加熱を要したこと、②小麦粉から調製した生地がグルテンに由来する粘りと弾力性を有しており、好ましい食感をもたらしたこと、③小麦粒に凹みがあり、かつ表皮が胚乳部よりも相当に硬いため、表皮(米の糠に相当する部分で小麦の場合は麩(ふすま)という)を除こうとすると胚乳部が砕けてしまうこと、などをあげることができる。つまり、押しつぶすことで、食感と食味の面で優れていた胚乳部のみを細粉化して、表皮から分離したのである。

栽培穀物としての小麦は長らく大麦の後塵を拝していた。大麦が小麦よりも容易に栽培が可能であったことに加えて、大麦の中に容易に表皮を除くことができる品種(いわゆる裸麦)があったため、小麦とは異なり、精麦した胚乳部のみを粥状に調理することが可能だったからである。すなわち、粒のまま表皮を除くことが困難であった小麦は、製粉技術が普及するまでは全粒の状態でのみしか食する方法がなく、食味の面で大麦を凌げなかったのである。しかし、小麦の製粉技術が確立し、かつ小麦粉のもつ好ましい性質が知られるように



図1 石臼（左：サドルカーン（中国の新石器時代表李岡文化遺跡より出土）、右：ロータリーカーン（北海道小平町郷土資料館に展示されている石臼））

Wikipedia「臼」に掲載されている画像（ファイル名、PeiligangStoneRollerAndQuern.JPGとStone mortar.JPG）を2018年3月6日にダウンロードした。

なると、麦栽培の中心は大麦から小麦に変わっていった。

中国華北地域の淮河周辺では紀元前4000年頃の早期新石器時代の遺跡から図1左のサドル・カーンタイプの石臼が出土している。石毛直道氏は、このような石臼によって粉にされていたのは粟であったと推定している<sup>3)</sup>。しかし、中国における製粉は中期新石器時代には姿を消しており、粟も粒のまま食されるようになったと考えられている。おそらく1万年前に始まったと推定される長江流域の稲作の影響が華北にも及び、穀物を粒のまま食することが基本形になったのであろう。つまり小麦が伝わった当時の中国は粒食文化圏であり、粉にすることでその長所が発揮できる小麦にとってはすこぶる旗色の良くない土地だったのである。

中国において、本格的に小麦を栽培し、粉食が行われたのは前漢の時代からである。その少し前の戦国時代の遺跡からは回転式の石臼（ロータリー・カーン rotary quern、図1右）が出土している。このタイプの石臼は紀元前1000年頃に西アジアで発明され、ギリシア・ローマで発展した。つまり中国への本格的な小麦の導入は製粉技術とセットになったものといえる<sup>3)</sup>。漢代以降、小麦は華北地域の穀物の中心となり、ワンタンなどの製粉を前提とした小麦料理が発達していった。

### (3) 日本への小麦の導入

約2000年前の遺跡から小麦が出土しており、日本に

小麦が伝わったのは弥生時代と考えられている<sup>4)</sup>。縄文時代の日本では、ドングリ類からデンプンを取り出すための製粉技術が存在していたが、稲作の普及とともに粉食の習慣は消失し、中国と同様に伝来直後の小麦は粒のまま粥のようなものにして食されていた。

麦はいわゆる五穀（古事記では稲・麦・粟・大豆・小豆）に含まれるが、この麦は小麦ではなく大麦をさしている可能性もある。平安時代中期の辞典である『和名類聚抄』には図2の

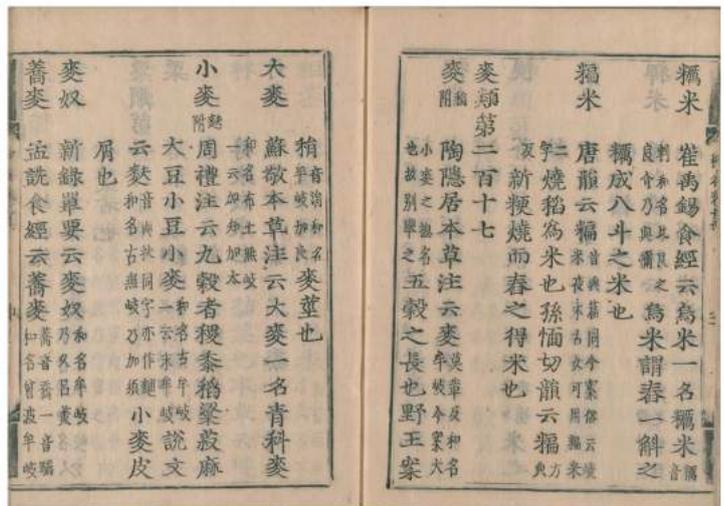


図2 『和名類聚抄』巻十七、稲穀部第25に収録された小麦

『小麦〔麩附〕周礼注云九穀者稷黍稻粱菽麻大豆小豆小麦〔和名古牟岐一云牟牟岐〕説文云麩〔音与扶同字亦作麵和名古無岐乃加須〕小麦皮屑也』と記載されている。

「国立国会図書館デジタルコレクション」

<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2544224?tocOpened=1>より2018年3月6日にダウンロードした。

ように小麦が収録されているが、当時の政府は、麦作の奨励や収穫前的大麦・小麦の青草を馬の飼料にすることを禁止する太政官符をしばしば発令している<sup>3)</sup>。小麦を製粉することの食品学的利点は認識されていたが、当時の一般庶民は臼を所有しておらず、米や粟と比較して食するのに手間のかかる小麦を重要な食用作物として認識していなかったのであろう。後述するが、日本の場合、小麦の粉食が一般化し、主要穀物としての地位が確定するのは鎌倉時代以降である。

## 2. うどん類の歴史

石毛直道氏は、麺類 (noodle) をその製法に従って当初は3つに分類していた<sup>3)</sup>。すなわち、①生地を1本の棒にまとめ、それを引っ張って線状に細く伸ばしていったもの、②生地を麺棒で薄く伸ばし、刃物で切って線状にしたもの、③生地を多くの小孔が空いたシリンダーに入れ、ピストンで押し出して線状にしたもの、である<sup>4)</sup>。①はいわゆる手延べ麺、②は手打ち麺であり、③はスパゲッティなどで用いられている。本稿はうどんが主題であるので①と②が対象となる。

今日、うどんは①または②の方法で製造されているが、両者は歴史的にまったく異なるものである。

### (1) 手打ち麺 (切り麺) の歴史

#### 饅頭

切り麺の歴史はワンタンと絡まっている。平安時代後期に大江国房が著した有職故実書である『江家次第』に「饅頭 (こんとん)<sup>2)</sup> という料理名が見える<sup>6)</sup>。中国の華北ではワンタンを「饅頭」と記述するので、これはワンタンのことと思われる。わが国における「饅頭」のルーツは奈良時代に遣唐使が中国からもたらした小麦粉でできた餡入りの団子菓子「混饨 (こんとん)」と考えられている。この菓子は、小麦生地と餡が混ざった料理ということから「混饨」と命名され、食べ物であるゆえに偏が「さんずい」から「食偏」に変化したと思われる。遣唐使がもたらした時点では半分だけ食偏に変化していたのであろう。青木正児氏は、「饅頭」は「饅頭」(うんとん、こんとん)とも書き、これが温かい料理であることから同じ読み方の「温

饨 (うんとん) という表記になり、さらに「混饨」→「饅頭」と同じ理屈で「温」のさんずいが食偏に変化して「饅頭 (うどん)」<sup>4)</sup>となったとしている<sup>6)</sup>。この説は「うどん」という用語の成り立ちとして広く知れ渡っている。しかし、奥村彪生氏は、「饅頭」はワンタンであって「うどん」とはまったく異なる料理であるなど、この通説には承服できない点が多々あるとしている<sup>7)</sup>。すなわち、言語的に「饅頭」から「饅頭」への変化があり得たとしても、ダンプリングである「饅頭」から「うどん」という麺への変化のプロセスが見えないのである。

小麦の種類という点で、現在、ワンタンや餃子の皮にはタンパク質含量の高い硬質小麦 (強力粉)、うどんにはそれよりもタンパク質含量の少ない普通小麦 (中力粉) が使われている。原料小麦の点からもワンタンとうどんの溝は相当に深く、筆者も奥村氏の意見に賛成したい。

### 「はくたく」と「ほうとう」

中国北魏の賈思勰 (かしきょう) が著した農業書『齊民要術』は世界最古の料理本ともいわれている。上述の「饅頭」はこの書から漏れており、代わりに「饅頭 (はくたく)」というものが記載されている。青木氏は、「饅頭」と「饅頭」を同一視する説があったが、「饅頭」は餡の入っていない薄い餅 (薄い小麦生地の意味)<sup>5)</sup>であって「饅頭」とは明らかに異なるとしている<sup>6)</sup>。「饅頭」が餡が入っていない薄い小麦生地であるということは、これが「饅頭」よりも現在の麺に近いものであることを示している。なお、『齊民要術』の翻訳・解説書においては、唐代に「饅頭」を祖型として餡を入れた「饅頭」が成立したとしている<sup>8)</sup>。

右大臣藤原実資の日記である『小右記』には、一条天皇の春日大社行幸時 (989年) の饗宴において「饅頭」が供されたという記載がある<sup>7)</sup>。ほぼ同時期に編纂された『和名類聚抄』は図4のように「饅頭」と「饅頭」をともに収載していることから、「饅頭」と「饅頭」は同時期に日本に伝わったものといえるだろう<sup>6)</sup>。現在、奈良には古代の「饅頭」を模したものを「饅頭うどん」と称して提供している店もあるが、「饅頭」を色濃く継承しているものとして山梨県の「ほうとう」や大

<sup>1</sup> 石毛氏はその後、製法に従って5つに分類されている。

<sup>2</sup> 饅頭は現代の呉語では「ウンドン」と発音する。

<sup>3</sup> 菓子といっても軽食、すなわち点心のようなものである。

<sup>4</sup> 「饅」という字は中国にはない日本人が作った文字、つまり国字である。

<sup>5</sup> 「饅頭」はもともと「饅頭」と記していたと考えられる。「饅」の

訓読みはモチなので薄いモチということになる。なお、餅はモチと読むが、中国における餅は日本におけるモチよりも広い概念である。

<sup>6</sup> 『和名類聚抄』の内容の大半は散逸した奈良時代の書物が原典とされており、「饅頭」と「饅頭」も奈良時代に遣唐使が伝えたものと考えられることができる。

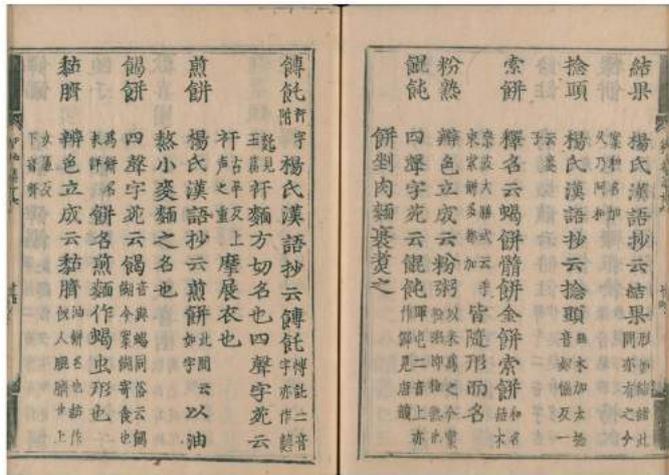


図4 『和名類聚抄』巻十六飲食部24・飯餅類208に収録された餛飩、餛飩、索餅

「国立国会図書館デジタルコレクション」  
<http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2544223?tocOpened=1>より2018年3月9日にダウンロードした。

分県の「だんご」をあげることができる。院政期の漢和辞書である『色葉字類抄』では「餛飩」の読みとして、「はくたく」に加えて「ほうとう」を記載している<sup>7</sup>。今日の「ほうとう」は「小麦生地をざっくりと「切った」太くて長い麺を野菜とともに味噌仕立てで煮込んだ料理」であるが、この太くて長い麺こそが「餛飩」を継承したものとイえる。図3には、「餛飩」と「餛飩」を継承している現在のワンタンと「ほうとう」を示した。両者の違いは明らかであり、「餛飩」ではなく「餛飩」のほうがかうどんには近いものだとイえる。今日の「ほうとう」の多くが小麦生地を「切断」したものであることなので、「餛飩」



図3 ワンタン (左) と「ほうとう」 (右)

Wikipedia「ワンタン」および「ほうとう」に掲載されていた画像 (ファイル名、Wonton 1.JPGおよびHōtō udon (2),20161225.jpg) を2018年3月7日にダウンロードした。

は切り麺、すなわち手打ち麺の起源といえるかもしれない。

しかし、奥村彪生氏は、「餛飩」が小麦生地の小さな塊を手で押す、あるいは引っ張るなどの方法で調製されていたことから、これを切り麺ではなく手延べ麺に分類すべきものとしている<sup>7</sup>。今日の「ほうとう」の中にも、小麦の生地を切るのではなく、塊を手で押してから引っ張って調製しているものがある。つまり、「餛飩」が切り麺なのか手延べ麺なのかは曖昧である。

なお、これまで取り上げてきた「餛飩」、「餛飩」、「餛飩」、「餛飩」という表記を小さな活字で見分けるのは老眼の進行している筆者には骨が折れるので、図5に拡大して示しておく。

### 切り麦

手打ち麺の直接のルーツと明確に思われるのは「切り麦」と称するものである。中国では唐代になると、それまで手押し・手延べが主体であった麺を包丁で切断して調製するようになり、続く宋代では切り麺が全盛となる。奥村氏はこの宋の切り麺が「切り麦」として平安時代末期から鎌倉時代初期に日本に伝わったとしている<sup>7</sup>。平安時代末期から鎌倉時代前半は、平清盛が中国との交易を日宋貿易として再開し、多くの留学生が宋で学んでおり、奈良時代と同様に中国の文物・風習などが大量に日本に伝わった時期である<sup>8</sup>。

平安時代までの日本において白を所有していたのは貴族や寺社であり、一般庶民に白は普及していなかった。つまり当時の日本では製粉技術が一般化しておらず、前述の「餛飩」もしくは「餛飩」

<sup>7</sup> 奥村彪生氏、および『斉民要術』の翻訳・解説書は「餛飩」の読み「ほうとう」を与えている。

<sup>8</sup> たとえば仏教でいえば、最澄・空海お遣唐使の時代、鎌倉仏教は宋の時代である。

餛飩	餠飩	饅飩	饅飩
こんとん	うんとん	うどん	はくたく

図5 うどんに関連した漢字

を食することができたのは貴族、僧侶、神官のみと思われる。鎌倉時代は、白が庶民にも普及してそれまで特権階級に限定されていた製粉技術が拡大した時期であり、「切り麦」は社会に広く浸透することになる。

なお、奥村氏は貴族の日記をもとに「切り麦」が主に夏に食されていたことを統計的に示すことで、これが冷やして食べられていたものであり、現代の「冷や麦」であると結論している<sup>7)</sup>。ただし、今日、「冷や麦」は機械で延ばして製造していることも多く、「切り麦」ではない「冷や麦」、すなわち細い手延べうどんに過ぎないものが流通している。

### 温かい麺である「うどん」

最後の規格のところでも述べるが、今日の「うどん」と「冷や麦」の違いは麺の太さである。細い麺を熱い汁に浸しておくとすぐにのびてしまって食感が損なわれる。奥村氏は、熱い汁に浸してもすぐにはのびない太い麺が、おそらく鎌倉時代に京都の禅寺で調製されたと思われている<sup>7)</sup>。江戸時代の百科事典である『本朝食鑑』にも、うどんは温かいうちに食べ、冷や麦は氷のように冷たくして食べると記載されている<sup>9)</sup>。温かい状態で食べる麺(餛)であるから「温餛」と称し、これが「饅餛」に転じたと考えるのはきわめて自然と思われる。奥村氏は、麺を熱い汁に浸して食べる習慣は中国にはなく、日本で生まれたものであり、「うどん」は日本オリジナルな麺だとしている<sup>7)</sup>。なお、現在のところ、うどんに関する文献で最も古いとされるのは、奈良法隆寺の記録である『嘉元記』で、正平7年(1352)の記述に、酒の肴としてタカンナ(たけのこ)、ウトム、フ(麩)が出されたとあり<sup>10)</sup>、うどんが鎌倉時代に誕生したという推定と矛盾しない。

### きしめん<sup>7)</sup>

名古屋名物として知られる「きしめん」は典型的な平打ち麺である。奥村氏によれば、「きしめん」は中国南北朝時代の北魏(386~534年)で誕生した碁子麺(きじめん)がその起源で

ある。碁子麺は菜箸を輪切りにした程度の大きさの円形の切り麺であり、碁石のような形状が名の由来である。おそらくひも状に練った小麦生地を輪切りに切断して調製されていたのであろう。日本では鎌倉末期から南北朝時代に記された『庭訓往来』に最初の記載が認められているので、「切り麦」にやや遅れた鎌倉時代中期には伝わっていたと思われる。日本においても、当初は竹筒でくりぬいた碁石状の麺であったが、江戸時代に幅1.5センチ、長さ30~35センチの平めんに変容している。小さな丸い麺が平めんに変化した経緯は不明であるが、甲州の「ほうとう」の影響を受けた可能性がある。

## (2) 手延べ麺の歴史

### 索餅と素麺

奈良時代に遣唐使がもたらした食物の中に「索餅(さくべい)」というものがある。索餅が誕生したのは後漢時代と推定されている。索餅がどのような食物であったのか諸説あるが、一般には今日の素麺(そうめん)の直接のルーツであるといわれている。奥村氏は、実証実験などによって、これが菓子ではなく、小麦粉の生地を手で引き延ばした麺であり、延ばすさいの打ち粉として米粉を使ったものだとしている<sup>7)</sup>。索餅から素麺が派生したことは確実であるが、素麺は延ばすさいに米粉を打つのではなく、油を塗っている。米粉を打つよりも油を塗る方が細く長く延ばせたからである。油を塗って麺を延ばす技術が誕生したのは、「切り麺」が全盛であった宋代の中国であり、この技術が日本に伝わったのは「切り麦」と同様に日宋貿易や留学僧の派遣を介したものと想像できる。食用油は貴重品であったが、禅宗における精進料理では植物油が多用されており、寺院では容易に素麺を製造できたものと思われる。戦国時代以降、食用油が次第に廉価に供給できるようになると、索餅から素麺への変化は急速に進行したと思われる。

素麺が一般に拡大した江戸時代になると、索餅の製造はすたれていった。しかし、現在でも秋田県で製造されている「稲庭うどん」は打ち粉に葛粉を用い、油を使わずに延ばしていることから索餅を直接に受け継いだものといえる。

### 素麺に油を塗ることの食品学的意義

麺類の「こし」とは小麦中のタンパク質であるグルテンの示

<sup>9)</sup> 素麺はもとは索麺であったが、索の当て字として素の字が用いられるようになった。

す粘弾性に由来している。強力粉、中力粉、薄力粉はグルテン含量の違いで分類される。すなわち生地の「こし」は強力粉>中力粉>薄力粉の順に強くなる。グルテンの粘弾性は、グルテン分子中のシステインのチオール基 (-SH) が酸化されて生じるジスルフィド、すなわち S-S 架橋に由来する。したがって、グルテンの粘弾性は、グルテン分子が酸化されるほど強くなる。グルテンの「こし」を強くするために一般には調整した小麦生地を「寝かせる」ことが行われる。水分を含んだ小麦粉が空気中の酸素に触れることで酸化が進行し、S-S 架橋の形成が進むからである。

酸化は過酸化水素などの酸化剤でも促進される。日本では製造してから日が経過した素麺を「ひねもの」として尊重することが行われる。製造後から日が経過した素麺では、製造のために用いた植物油が酸化されて過酸化物が生成しており、これがグルテンの酸化を促進して「こし」が強くなっているからである。古い素麺は油の酸化臭がしており、大量に摂取すれば腹を壊すおそれがあると思うのだが、日本では「こし」の強さの方を優先している。このような古い素麺を尊重する風習は中国にはない。おそらく中国で使用される小麦が日本の小麦よりもグルテン含量の高い品種であったため、酸化させなくても十分に「こし」の強い素麺が得られたからであろう。

なお「こし」の強さで定評のある讃岐うどんでは、その製造過程において、小麦の生地を長時間寝かせるとともに、しっかりと「こねる」ことが行われている。「こねる」ことによって小麦生地と空気（酸素）の接触機会が増え、S-S 架橋の形成が促進されるからだと考えられる。

### 3. 現在のうどん類の規格基準と分類

以上に述べたように、うどん類はその歴史をたどっていくと、手延べ麺として、「索餅」を起源とする「稲庭うどん」、「素麺」、切り麺（手打ち麺）として、「切り麦」を起源とする「冷や麦」、「うどん」、「碁子麺」を起源とする「きしめん」、さらに切り麺・手延べ麺の中間的な「饅頭」を起源とする「ほうとう」に分類できる。しかし、今日ではとくに「うどん」と「冷や麦」については手打ちもあれば手延べもあるという状況であり、製法によって分類することが難しくなっている。以下に、現在の日本におけるうどん類の規格基準と分類を紹介する。

10 本稿では「めん」を「麺」という漢字表記にしてきたが、規格や

#### (1) 乾めん類品質表示基準<sup>11)</sup>

消費者庁では、乾めん類品質表示基準第4条において以下のような基準を定めている<sup>10)</sup>。この基準では、かつての日本農林規格で定められていた「手延べ冷や麦」と「手延べ素麺」の区別はなくなっている。また、「うどん」、「冷や麦・素麺」、「きしめん」の分類基準は、すべてその形状にあることがわかる。各麺の歴史についての配慮はまったくなされておらず、食文化的には問題のある基準といわざるを得ない。関連のある部分のみを枠内に示す。

手延べ干しめん以外の干しめんにあつては「干しめん」と記載すること。ただし、長径を1.7mm以上に成形したものにあっては「干しうどん」または「うどん」と、長径を1.3mm以上1.7mm未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」または「細うどん」と、長径を1.3mm未満に成形したものにあっては「干しそうめん」または「そうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」または「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「干し中華めん」または「中華めん」と記載することができる。

手延べ干しめんにあつては「手延べ干しめん」と記載すること。ただし、長径が1.7mm以上に成形したものにあっては「手延べうどん」と、長径が1.7mm未満に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」または「手延べそうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」または「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「手延べ干し中華めん」または「手延べ中華めん」と記載することができる。

#### (2) 生めん類の表示に関する公正競争規約と公正競争施行規則<sup>12)</sup>

生麺については、不当景品類及び不当表示防止法第11条第1項の規定に基づき、生麺類の取引について行う表示に関する事項を定めた「生めん類の表示に関する公正競争規約」、および各品目の表示基準である「生めん類の表示に関する公正競争施行規則」が存在する。ここでは関連のある部分を枠内に紹介する。

基準の中では「めん」という平仮名表記なのでこれに従う。

## 生めん類の表示に関する公正競争規約

第2条に「うどん類」に関して以下の規約が定められている。また、この第2条には第2項以下に「うどん」以下の定義が示されている。ここでは「うどん」、「そば」、「中華麺」のみ紹介する。要約すれば、小麦粉で作った麺はすべて「うどん」であり、「そば」を名乗るにはそば粉を30%以上含有することが必要であり、「中華麺」を名乗るには「かんすい」が使う必要があるということである。乾麺において定められていた「うどん」、「冷や麦」、「素麺」、「きしめん」を区別する基準は存在しない。

この規約で「生めん類」とは、小麦粉などの穀粉類を主原料として製めん、成形したものおよび製めん、成形した後「ゆで」、「むし」、「油揚げ」、「半なま」または「冷凍」の工程を経たもの（以下「加工したもの」という。）であって、「うどん」、「そば」、「中華めん」、「生マカロニ類」、「生スパゲッティ類」、「ソフトスパゲッティ式めん」、「大麦めん」、「大麦そば」、「冷めん」、「米粉めん」および「ぎょうざの皮など」ならびにこれらに準ずるものとして公正取引協議会で査定し、消費者庁長官および公正取引委員会の承認を得たものをいい、乾めん、即席めん、食堂で顧客に提供するために調理しためん類および自動調理販売機により販売されるめん類は含まない。

2. この規約で「うどん」とは、ひらめん、ひやむぎ、そうめん、その他名称のいかんを問わず小麦粉に水を加えて練り合わせた後製めんしたものまたは製めんした後加工したものをいう。

3. この規約で「そば」とは、そば粉30%以上、小麦粉（灰分が0.8%以下のものに限る。）70%以下の割合で混合したものを主たる原料とし、これに水を加えて練り合わせた後製めんしたものまたは製めんした後加工したものをいう。

4. この規約で「中華めん」とは、小麦粉にかんすい（唐あくを含む。）を加えて練り合わせた後製めんしたものまたは製めんした後加工したものをいう。

## 生めん類の表示に関する公正競争規約と公正競争施行規則

生めん類の表示に関する公正競争規約を補足するための定

めが以下のように記されている。関係のありそうなものを示す。

「うどん」を一般常識の範囲内で「冷や麦」、「きしめん」、「ほうとう」と名乗ることを認めている。「素麺」が例示されていないが、「うどん」と「素麺」は誰が見ても明らかに別ものなので、例示する必要がないということだろうか。また、地名を麺類に冠することも認めているが、基準が別表で定められているのは、さぬきうどん<sup>11</sup>、信州そば、札幌ラーメン、出雲そば、長崎チャンポン、長崎炒麺、沖縄そば、名古屋きしめん<sup>12</sup>、甲州ほうとう<sup>13</sup>、盛岡冷めんである。その他の地名を冠した麺類、たとえば稲庭うどんや三輪素麺なども表示は認められるのであろうが、特段の基準は定められていない。

うどん：○○うどん、ひやむぎ、ひらめん、きしめん、ほうとうなど一般消費者に誤認されない名称に替えることができる。

そば：○○そばなど一般消費者に誤認されない名称に替えることができる。

中華めん：チャンポン、焼そば、揚げそば、中華そば、ラーメン、たんめん、沖縄そば、炒麺（チャーメン）に替えることができる。

## 参考文献

- 1) 長尾精一：小麦とその加工、建帛社、東京、1984。
- 2) 中尾佐助：栽培植物と農耕の起源、岩波新書、東京、1966。
- 3) 石毛直道：麺の文化史、講談社学術文庫、東京、2006。
- 4) 日清製粉グループ：小麦粉の歴史・文化、  
[http://www.nisshin.com/entertainment/encyclopedia/flour\\_04.html](http://www.nisshin.com/entertainment/encyclopedia/flour_04.html)、2018年3月6日アクセス。
- 5) 小林尚人：混乱した『饅頭（ほうとう）』の生い立ち、特別ゼミナール「寺方蕎麦研究会2011年8月22日」学習メモ（3）、[www.edosobalier-kyokai.jp/terakata/terakatasemirpt03.pdf](http://www.edosobalier-kyokai.jp/terakata/terakatasemirpt03.pdf)、2018年3月7日アクセス。
- 6) 青木正児：華国風味、ワイド版岩波文庫、東京、2001。

<sup>11</sup> さぬきうどんに関しては、香川県内で製造された手打、手打式（風）のもので、製造時の加水量と食塩添加量、熟成時間、ゆでる場合のゆで時間が定められている。

<sup>12</sup> 名古屋きしめんに関しては、愛知県内で製造された手打（手延べ）および手打式（風）のもので、原料小麦粉、食塩添加量、加水量、熟成時間、めん線（めん厚みと幅）、ゆでる場合のゆで時間が定められている。

<sup>13</sup> 甲州ほうとうに関しては、山梨県内で製造された手打および手打式（風）のもので、原料小麦粉、食塩添加量、加水量、熟成時間、めん線が定められている。

- 7) 奥村彪生：日本めん食文化の一三〇〇年、農文協、東京、2009.
- 8) 田中 静一、小島 麗逸、太田 泰弘 編訳：齋民要術. 現存する最古の料理書、雄山閣、東京、2017.
- 9) 人見必大：本朝食鑑1、平凡社、東京、1976.
- 10) 日本麺類業団体連合会 企画：そば・うどん百味百題、柴田書店、1991.
- 11) 消費者庁「乾めん類品質表示基準（最終改正、平成23年9月30日）」：品質表示基準一覧、  
[http://www.caa.go.jp/foods/kijun\\_Itiran.html](http://www.caa.go.jp/foods/kijun_Itiran.html)、2018年3月9日アクセス
- 12) 全国生めん類公正取引協議会：生めん類の表示に関する公正競争規約、  
[www.jfftc.org/rule\\_kiyaku/pdf\\_kiyaku\\_hyouji/019.pdf](http://www.jfftc.org/rule_kiyaku/pdf_kiyaku_hyouji/019.pdf)、2018年3月9日アクセス