

## 特別寄稿

# さぬきうどんにみる 外食文化の特質

ペンネーム

碓田 素州

うどん

### はじめに

北海道において、ジギスカンは生活に根付いた食文化といえるでしょう。羊肉のほとんどが輸入されていることはさておき、根雪がなくなり長い冬が終わりを感じると、待つてましたとはかりに屋外でジギスカンを始め、寒い日にはあたたかもホームレスのようにダンボールを身にまといつながら肉をつつき、暑い夏の夕方にはマンションのペランダにコンロを持ち出す……。このジギスカンへの情熱は、道外出身者である筆者にはなかなか理解し難く、正直なところ「そこまでやるか!」と思ったりもしています。同様に、いや、それ以上に四国・讃岐（香川県）の方々はどうんに対して並々ならぬ情熱を持っています。こちらにも、小麦粉の主役がオーストラリア産（御存知ASW）であることはさておき、ジギスカンよりもずっと日常的に、しかも、うどん店（つまり外食）のうどんを食べます。

今回は、讃岐におけるうどんのような外食文化が北海道にも根付いてほしいという願いを込めて、讃岐のうどん店の特徴と札幌のうどん店の最近の動向について、これまた筆者が食べ歩いた限りではありますが、紹介させていただきます。

### 讃岐地方におけるうどん店の存在形態

香川県を訪れると、そのうどん店の多さに驚かされます。感覚

的には北海道のラーメン店に匹敵します。こうしたうどん店は大きく①一般店、②セルフの店、③製麺所の三タイプに分けられます。また、札幌の「ラーメン横丁」や小樽の「寿司屋通り」などのようにうどん店が集散的に立地する地域は（たぶん）なく、むしろ、「何故こんなところじゃ」というところにまで分散して立地しているように思えます。

### ①一般店

読んで字のごとく、一般的に想像できるうどん店。つまり、入店して席に座り注文すると、うどんを席まで運んでくれる店のことです。香川県外の人の多くがこのタイプの店で「釜あげ」などを食べて、さめきうどんを体験することになります。

### ②セルフの店

セルフサービスのカフェテリア方式のうどん店。たいい店の看板に「セルフの店」とご丁寧に書いてあります。どこまでセルフで行うのかは



石田ひず。帯広県民の用紙の  
紙片と買石、加味用の  
「生石灰」が入った袋、札幌  
行の特急列車の中で、冷たい  
うどんが食べた。トホホ……。

店によって異なり、極端な場合、自分で、うどん玉を湯がいて、だしをかける作業を行うことになります。その際、だしがタンクに入っていて、蛇口から出てくる

場合が多く、県外者は驚きます。

### ③製麺所

製麺所といっても札幌の「××製麺」などのような食品工場ではなく、農家の敷地の一面にあるようなきわめて小規模なものです（道内でも上川北部・下川町ではこれに近いものが散見されます。残念ながら乾燥なのでその場で食べられません）。おそらく、製麺作業の傍らで、地域住民が食べられるようにしたものなのでしょう。したがって、飲食店舗としてのハードウェアが不完全の場合が多く、好むと好まざるに関わらず、様々な「貴重な体験」をすることができません。

## 実録・うどん食べ歩き

残念ながら、筆者の文章（イラスト）表現力では、さめきうどんの持つ魅力を思うように伝えることができません。そこで、筆者が最近食べ歩いた記録をそのままお伝えいたします。

時は二〇〇〇年十一月、とある土曜日の午前中のみ超ハードスケジュールという制約条件下（というのも讃岐のうどん店、特に、前出類型③：製麺所型の営業時間は午前九時～午後一時三〇分頃で日曜休業というパターンが多いので）におけるメモです（価格はすべて税込み）。

午前八時 高松駅前からレンタカーで出発。国道三二号を高知方面へ進む。

四国は貧しい人が多いが、  
向となく自分が大きくなったような気がする。



午前九時 第一軒：山内（仲南町）  
ひやあつ（大）二五〇円 コロッケ一〇〇円

徳島県境に近い山里の林の中にひっそりと存在するうどん店（類型③）。まさに「何でこんなところにうどん屋が？」という口ケーションである。「ひやあつ」とは冷たい麺に熱いだしをかけるものである。同様に「あつあつ」と「ひやひや」がある。一軒目なので思わず（大）を注文してしまった。ちなみに（小）は一五〇円である。薪焚きのうどん釜が渋い。

午前九時三十分 山越（やまごえ・綾上町、類型③）に行くが、店外に目測五十人超の行列があり、やむなく諦める（五十台規模の駐車場もほぼ満車！）。うどんを食べるために朝からこんなに人

が並ぶんだ。さすが本場である。ここは良質の地下水を使っていることが特徴で、名物は釜あげに生卵をからめた「かまたま」である。ついでにマヨネーズまであり、ここまでくるとイタリアンのようにもある。残念無念。いつか必ず食べてやる。

午前十時 第二軒：田村（綾南町） かけ（小）一〇〇円

高松自動車道が綾川（府中湖）を渡る付近にあるうどん店（類型③）。ここもあまり自立たない立地条件である。店に入ると簡単なカウンターとイスがあり、その奥にうどんを打っている（たぶん）御主人と接客・湯がき担当の御婦人がいる。ゆであがった麺をもらい、ウォータークーラーの中の冷めただしをかけた。満席だったので隣の薄暗い部屋で立って食べたが、逆に地元に溶け込めたような気がして何となく嬉しかった。天ぷら四〇円というのも魅力である。

午前十時三十分 第三軒：てっちゃん（坂出市）

かけ（小）一七〇円 あじフライ八〇円 だしまき一〇〇円  
水田に囲まれた中に立地する上記類型②：セルフの店。このタイプも一軒行っておく必要があったので訪問した。だしは店員がかけてくれる。うどんの種類（例：豚汁うどん）やサイドメニュー（天ぷら、おでんなど）も豊富であり、見ているだけで幸せな気分になったりする。

午前十一時 第四軒：中村（飯山町） かけ（小）一〇〇円

讃岐富士に近い集落（といっても北海道と違って塊村に近い）にあるうどん店（類型③）。ここもまた、細い路地の奥にある到達困難なうどん店である。店舗は納屋のように殺風景で、器を自分で取り、ネギを自分で切るなど注文システムも特殊である。作家・村上春樹氏に紹介された店なので、いかにも観光客風の二十歳代（たぶん）〇〇客が多いことも特徴である。他店よりも麺は細めで柔らかめに感じたが、コシはしっかりしていて美味である。（残念ながらここで時間切れ。）

午後十二時十分 レンタカー返却

午後一時 高松空港発 ↓ 午後二時四十分 新千歳空港着



以上のように、たかだか二時間強の間にうどん五玉も食べたわけですが、うまいうどんなので、するすると自然にのどを通ります。時間が許せばもう一〜二軒くらい行きたかったくらいです。諸般の事情で前日にカツ丼を二杯食べましたが（何をやってんだか・・・）、少なくともそれよりはずっと胃に負担がかかりませんでした。

それにしても、四軒ハシゴしてこれだけ食べて総額九〇〇円です。普段、北海道で食べているうどんの原価と各種費用の構成比（小麦粉代、ガス代、減価償却など）というのはどうなっているのでしょうか。不思議です。

讃岐のうどん店に行くと、うどんを食べている人たちは皆幸せそうです。老夫婦も、ネクタイ姿のサラリーマンも、カラフルな髪をした若者も、女子高生も、乳幼児も、そして猫までもがこの充足したひとときを満喫しているかのようです（考えてみれば、客層の幅の広さだけでも十分に驚きです）。私的な表現をすれば、子供の頃、駄菓子屋の一面にある鉄板の上で焼いたもんじ焼きを食べたときに感じたような幸福感です。何はともあれ、客に満腹感だけでなく満足感まで与えてしまうというのは、外食店において一つの理想の姿ではないでしょうか。

## 札幌におけるうどん店の動向

札幌（に限らず道内）では、ラーメン店やソバ屋に比べると、うどん店はマイナーな存在といえます。形態的にはほとんどが、

上記類型①：一般店であり、「讃岐うどん」を看板に掲げている店も見受けられますが、内容は、まあ「府県で食べる札幌ラーメン」のようなものが大半でしょう。

一般店のなかで特徴的な店は、一忠（発寒一四一三）、うどん亭（琴似三一二）などがあげられます。前者・一忠では、生姜をおろしながらうどんを待つという擬似的讃岐体験ができることが魅力ですが、釜あげを熱いだしでしか食べられないことと価格設定（小五八〇円から）が残念です。

また、ごく最近では上記類型②：セルフの店も散見されるようになりました。かがわ軒（菊水元町六一三、環状通沿）、おか田（大通西一八）などです。さすがに本場ではないので、両店ともだしをかけるまでは店員がやってくれます。なかでも、前者・か



がわ軒では、コシのある手打ち麺を使った、かけやぶっかけ（前述・山内）というところの「ひやひや」のだしの量を減らしたもの（などが三八〇円で味わえ、天ぷら（各種五〇円より）や稲荷寿司（五〇円）をオプションで加えても五〇〇円くらいで、本場のセルフ店に近い満足感を得ることができます。

ただし、いずれの店舗においても、残念ながら、讃岐のような、いりこやうめ節などのいわしがメインのだしを味わうことができません。

## おわりに

道内には、多くのラーメン店やソバ屋があります。もちろん、その中においしい店が数多くあります。しかしながら、讃岐のうどん店を訪れたときのような満足感を味わうことができません。

誤解を恐れずに述べるとすれば、何かしら敷居の高さや居心地の悪さを感じます。その理由を考えてみると、各店の「こだわり」のようなものが前面に出過ぎていて、純粹に、かつ、気楽においしいものを食べようとする視点が欠けているからのように思われます。さぬきうどんが与えてくれる幸福感は、うどんが庶民の食べ物そのままであることへの安心感なのかもしれません。

北海道でも、もっと気軽においしいラーメンやソバが食べられるようになるとうれしいです。「究極の××」なんて無くてもいいですから……。

そして、原材料が地元産であれば、なおさらです。北海道産のソバのほとんどが道外に移出され、逆に、道内で食べるソバのほとんどが輸入品という現実が残念でなりません。

がんばれば北海道農業！（カレーもいいけど、うどんもね。）