

粉好きの系譜 第 2 回

讃岐うどんが栄えたワケ

塩を入れると麺のコシが強まる。塩がグルテンというたんぱく質に作用するからである。シルクロードでは水はもともとが硬水。そのアルカリ成分が塩の働きを助けて当地の麺のコシを強くするらしいが、いっぽう日本の水は軟水が多い。うどんに塩が使われるのはこのことに関係がありそうだ。そこで注目されるのが、讃岐が塩の産地であるところである。良質の塩がたやすく手に入ること、これこそコシの強い讃岐うどんが名物になった理由ではないかと私は思っている。

塩の代わりに務めるのがかん水。これは炭酸カリウムなどを主原料とする食品添加物で、事は塩湖などで取れた自然素材のものだったようだ。案外、生成した塩が得にくかった昔には、麺にはこのかん水が使われていたのかもしれない。今の日本のラーメンではもっぱらかん水を使っている。ラーメンの黄色はかん水の処理でついた色だという。しかしラーメンの麺に塩を使わないのはどうしてだろうか。私はその理由を知らない。

讃岐には、うどんが発達した理由がもう一つある。讃岐では雨が少なく、麦作に都合が良い点だ。麦は湿気を嫌う。特に小麦は、日本ではその収穫期が梅雨にかかるので、雨のおい地域では栽培困難である。「麦秋」と呼ばれる春に畑が黄金色に輝く風景は、瀬戸内の風物詩にもなっているのである。

しかし、塩と小麦の産地がすべからくうどんの名産地になったかという、そうでもない。そこで讃岐うどんの成立に「精進」が関係したという見方が出てくる。そこはちょうど空海の里。そこで、讃岐うどんは空海に始まった、というまことしとやかな説が登場する。真偽のh度は定かでないが、今の讃岐の人びとは法事にでも必ずうどんを食べるといふ。その意味では、空海云々は別としても、うどん食と精進の間には関係があるのかもしれない。実際のところ、小麦のグルテンを使った食品として有名な「麩」は、確かに精進料理の素材である。