

## 酒めん肴 7

### うどんの正体

前々回この欄に書いたように、中国北西部の新疆ウイグルあたりには「ラグマン」という麺がある。NHKの「新シルクロード」をつくった井上隆史さんは、「ラグマンは讃岐うどんによく似ている」というのだが、先日高松で「讃岐うどんのルーツはシルクロードにあり」と銘打ったシンポジウムが開かれた。讃岐は空海ゆかりにの地。讃岐うどんの成立に、空海が関係しているという話もあるという。讃岐は春から初夏にかけての降雨が少なく、かつては「麦秋」の語がそのまま麦の大産地であった。

ラグマンと讃岐うどんはどちらも麺にコシと粘りがあり、それが欠かせない魅力となっている。うどんのコシの強さにはいろいろな要素が関係しているが、小麦に含まれるたんぱく質の量も大事な要素だ。小麦の豊富なたんぱく質が、肉食を排する仏門の人びとの命をつないできた。小麦を主原料とするうどんや麩の発達に仏教や精進料理が関係しているのはそのためだ。

ところが同じ小麦でも含まれるたんぱく質の量は品種により異なる。コシの強さを考えるとラグマンの原料はたんぱく質を多く含む強力粉と思いきや、ご当地には強力粉、薄力粉というような違いはないらしい。どうしてあのコシを出すのかと聞いてみても、冷たい水を使うとか水の量を控えるという当たり前の答えしか返ってこない。ところがあるとき、コシの強さがその水の質によるのだと聞いて目からうろこの落ちる思いがした。新疆ウイグルの水は多量のミネラルを含む硬水である。そのミネラルが水をアルカリにし、ラーメンの麺に加えるかんすいと同じ原理でたんぱく質を変性させ、あの独特のコシと粘りを出すというわけだ。

ならば讃岐うどんのコシはどこから来るか。粉は中力粉。それほどたんぱく質の量が多いわけでもない。そこではたと気がついたのが塩である。讃岐といえば昔から塩の国。しかも昔の塩は「にがり」をはじめミネラルたっぷりの塩である。讃岐のうどんには塩という隠し味が関係しているのではないか。あの適度の塩味は味付けのためのものと思っていたが、どうやらそれだけではなさそうである。

このように考えてみると、ある土地がある食品に産地になったのにはそれなりの合理性がある。仏門の精進料理、小麦や塩を産するのに適した乾燥した気候。さらに乾燥気味の割には豊富に使える水。これらがあいまって讃岐うどんは讃岐に成立したのである。