



令和4年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

# 「伊勢うどん魅力発信事業」 調査報告書



令和5年3月

伊勢市



# はじめに

伊勢市は古くから「お伊勢さん」と呼ばれ親しまれてきた伊勢神宮が所在し、全国各地から参宮者が訪れました。

伊勢うどんは、伊勢地域で産み出された独特のうどんで、太くて柔らかい麺と濃厚で甘辛いタレが特徴です。農家が自給していた麦や味噌の「たまり」を用いた素朴な食事がルーツといわれ、江戸時代にはこのうどんが参宮者にも提供されるようになり、やがて今日のような姿になったとみられます。

こうして、伊勢うどんは市民の郷土食としてあらゆる年代の人々に親しまれ、また、伊勢市を訪れる観光客にも手軽な伊勢ならではの味として食されています。

この度、文化庁の令和4年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の採択を受け、「伊勢うどん魅力発信事業」の一環として、伊勢うどんについての文献調査や実地調査等を元に調査研究を進めてきました。

この報告書は、その調査研究の成果をまとめたものであり、今後の伊勢うどんの保存・継承に役立てば幸いです。

最後に、本調査の実施に当たり、ご指導・ご協力いただきました文化庁、三重県教育委員会、調査研究委員会及び関係各位に厚くお礼申し上げます。

令和5年3月

# 目 次

第1章 伊勢うどん魅力発信事業の概要 .....	1
1. 事業の目的.....	1
2. 事業の経過.....	2
第2章 調査研究事業の結果.....	4
1. 地域の特徴.....	4
2. 文献調査 .....	5
3. アンケート調査 .....	14
4. 実地調査 .....	32
第3章 調査研究事業の総括.....	42
1. 調査結果のまとめ（無形の民俗文化財の視点での整理） .....	42
2. 総括.....	51

# 第1章 伊勢うどん魅力発信事業の概要

## 1. 事業の目的

伊勢うどんについては、農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」に以下のように記載されている。

### <主な伝承地域>

伊勢志摩食文化圏（伊勢市、鳥羽市）

### <歴史・由来・関連行事>

伊勢食文化圏では、昔から伸ばす手間をかけずに腰の無い太いうどんをつくり、これに味噌だまりを絡ませて食べていたという。伊勢参りが盛んになる江戸時代になると、参宮客にいつでも食べられるようにと、ゆで続けた麺にたまりを掛けてすぐに食べられる店が出来てきた。御木本真珠の御木本幸吉は自宅がうどん店だったので、店で使っていた手塩皿が残されていることから、当時は少しづつ取り分けて食べていたらしい。また、呼び名もただの「うどん」とか「素うどん」とか「並うどん」と呼ばれており、正式に「伊勢うどん」と呼ばれるようになったのは、決して古いことではなく、昭和40年代初め頃、「伊勢うどん」を食べた有名な作詞家がラジオで話した『伊勢の珍しいうどんなので伊勢うどんというのがよいのでは』という趣旨の発言を受けて、昭和47年（1972年）に伊勢市麺類飲食業組合が統一名を決め、組合員向け献立表に記載してから以降とされている。

このように食べ方は古いものであるが、名前は新しい郷土料理という典型である。

### <食習の機会や時季>

太くて柔らかい麺と出汁の効いた黒いたれ（つゆ）が特徴的な「伊勢うどん」は、伊勢市民のソウルフードであり、スーパーマーケットなどでも売られ1年中食べられる。

昭和43年（1968年）にゆで麺の小袋化、たれの小袋化が開発されて、それまでは店で食べるものであった「伊勢うどん」が家庭で手軽に食べられるようになり、一気に家庭に広まった。

### <飲食方法>

麺の太さは普通のうどんの3倍はあろうかという太いものなので、生麺はゆでるのに小1時間かかる。これでは実用的ではないため、市販品は「茹で麺」で売られている。また伊勢うどん用つゆ（たれ）は自分でつくって保存しておくこともできるが、これも一回分ずつの市販品を利用することもできる。店によって微妙に味がいろいろあるので好みの味を探すとよい。「茹で麺」とつゆ1回用パックを用いれば、子どもや調理未経験の人でも簡単にてくれる。

### <保存・継承の取組>

伊勢商工会議所と伊勢うどん協議会では、おいしいうどんの提供を目指す店舗を「本場のこだわりの伊勢うどんの店」と認定し、伝統の継承や魅力の向上に努めている。伊勢市の学校給食では郷土料理として献立に登場している。

これらのことから、伊勢うどんは、伊勢神宮を中心とした地域の歴史、文化によって形作られ、継承してきた経緯があり、将来にわたり継承していくべき食文化であると考えられる。

本事業は、特色ある食文化の継承・振興に取り組むモデル地域等に対し、その文化的価値を伝える事業を支援する令和4年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業として採択された事業であり、食文化の文化的価値を明確化し、文化財としての登録等に資することを目的とする調査研究事業と食文化の保護・継承に関する保護継承事業を実施した。

## 2. 事業の経過

---

### (1) 調査研究事業

#### ①調査体制

本調査の実施にあたっては、調査研究委員会を設置し、関係機関等の協力を得た。

##### 伊勢うどん調査研究委員会

委員長	成田 美代	三重大学名誉教授
副委員長	中澤 弥子	長野県立大学健康発達学部食健康学科教授
委員	石原 壮一郎	伊勢うどん友の会会長
委員	堀 哲次	三重県製麺協同組合理事長
委員	谷戸 佑紀	皇學館大学文学部国史学科助教
委員	門口 実代	三重県総合博物館学芸員

##### 事務局：伊勢市情報戦略局文化政策課

オブザーバー 文化庁 参事官 食文化担当

三重県教育委員会事務局社会教育文化財保護課

伊勢市産業観光部商工労政課

伊勢市産業観光部観光振興課

#### ②調査の経過

##### ・委員会

第1回：令和4年9月1日

調査研究事業の概要とスケジュール、アンケート調査の内容について審議

第2回：令和5年1月20日

アンケート調査と実地調査の結果について審議

第3回：令和5年3月3日

調査報告書と食文化ストーリーについて審議

##### ・文献調査（令和4年9月～令和5年2月）

国立国会図書館などで既存の資料を収集し、調査を行った。

##### ・アンケート調査（令和4年10月～11月）

市民等、まちづくり協議会、うどん店、製麺業者・醸造業者、スーパーマーケット、飲食店等に対して調査を実施した。

##### ・実地調査（令和4年12月～令和5年2月）

文献調査やアンケート調査結果を基に、ヒアリング対象者を抽出してヒアリングを行った。

## (2) 保護継承事業

令和5年2月23日（木・祝日）に伊勢市生涯学習センターいせトピア多目的ホールで、シンポジウム「伊勢うどんの魅力に迫る」を開催し、274人の参加者があった。

### ①内容

- ・講演会「伊勢うどん全国制覇への道」

講師：石原壮一郎（伊勢うどん友の会会長・コラムニスト）

- ・パネルディスカッション「伊勢うどんの魅力に迫る」

パネリスト：石原壮一郎（伊勢うどん友の会会長・コラムニスト）

堀哲次（三重県製麵協同組合理事長）

谷戸佑紀（皇學館大学文学部国史学科助教）

門口実代（三重県総合博物館学芸員）

鈴木健一（伊勢市長）

コーディネーター：成田美代（三重大学名誉教授）



講演会



パネルディスカッション

## 第2章 調査研究事業の結果

### 1. 地域の特徴

「伊勢うどん」が生まれた伊勢市は、三重県の中東部、伊勢平野の南端部に位置し、面積は 208.37 平方km で、人口は 121,499 人（令和5年2月末）である。

伊勢市は、伊勢神宮の所在地であり古代から内宮（皇大神宮）と外宮（豊受大神宮）が置かれ、内宮の鳥居前の宇治と、外宮の鳥居前の山田を中心に発達してきた。

室町時代の後期から庶民の参宮が盛んになると、宇治と山田も鳥居前町的な集落となり、江戸時代に入つて本格的に伊勢参りが盛んになると、全国から多くの参宮者が伊勢を訪れるようになった。また、参宮者が消費する物資の調達が必要になると勢田川が流通路となり、大湊・神社・河崎などの港町も発達した。古市町から下中之地蔵町にかけての界隈は、妓楼・芝居小屋・旅籠が軒を並べていた。

明治 22 年（1889）の町村制の施行により宇治と山田が合併し宇治山田町、明治 39 年（1906）には宇治山田市となった。

明治時代の後半から昭和の初期にかけて、鉄道網が整備され、亀山～山田間、大阪～山田間、名古屋～山田間が完成すると、さらに多くの観光客が訪れるようになった。昭和 21 年（1946）には伊勢志摩国立公園が指定され市域の大部分がその中に含まれ、昭和 30 年（1955）に合併して伊勢市に改称した。

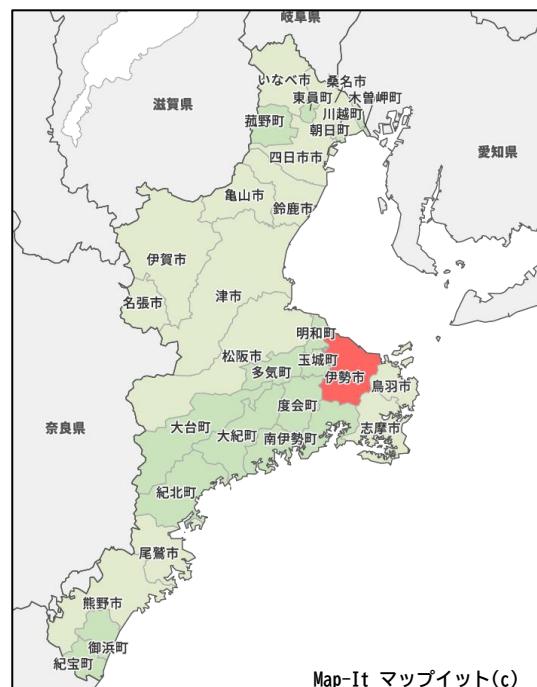
現在の中心市街地は外宮の周辺に形成され、市街地の南方に内宮が位置している。

三重県を代表する観光都市の 1 つであり、名古屋や関西といった大都市圏からのアクセスに優れることから年間を通じて大勢の観光客で賑わい、令和 4 年（2022）の伊勢神宮の参拝者数は約 604 万人を数えた。

また、伊勢神宮では 20 年に一度社殿を建て替え神座を移す「神宮式年遷宮」が行われ、多くの人々が訪れる。直近の式宮遷宮は平成 25 年（2013）に開催され、その年の伊勢神宮の参拝者数は約 1,420 万人に達した。

〔参考文献：「伊勢市ホームページ」

下中邦彦編『三重県の地名』（平凡社、1983 年発行）。〕



## 2. 文献調査

伊勢うどんの歴史や特徴などを把握するための文献調査を実施した。

(令和4年9月～令和5年2月)

### (1) 文献一覧

文献調査で活用した資料は以下のとおりである。

文献は、①伊勢うどん関連（A1～）・②醸造関連（B1～）・③食物史関連（C1～）・④その他（新聞記事など）（D1～）に分類している。

#### ①伊勢うどん関連

No.	編著者	書名・論文名・叢書名・掲載誌・巻号数	発行年
A1	三重勧業協会	「飲食店・飲食物」、「麵類」『三重県商工案内』	1922
A2	小林四五百	『御遷宮奉祝神都博覧会記念写真帖』	1930
A3	小林四五百	「飲食店」、「餽飴製造」『宇治山田商工案内』	1931
A4	宇治山田市役所	『宇治山田市主催 御遷宮奉祝神都博覧会誌』	1931
A5	伊勢市役所 伊勢商工会議所	「(1) 米穀・麥・雜穀・精麦・製粉・製麵・飼料」、「(2) 料理・割烹・飲食・食堂・喫茶」『伊勢商工要覧』	1957
A6	井村かね	「愛知県静岡県方々様〇昔の御船にて〇神宮御参拝の御模様」『伊勢古市のこぼれ話』	1962
A7	野村可通	「んどこさん」、「明治から大正へ」『伊勢古市考』	1971
A8	野村可通	「享保の出店と中之地蔵」、「油屋騒動異聞 孫福斎」『伊勢の古市あれこれ』	1976
A9	堀川憲二	「豊かなる”三重の味”」『三重の味』	1980
A10	三重県観光連盟	「伊勢うどん」『三重の味』	1980
A11	中川崑梵	「天明二年時ににおける古市街並図」『伊勢古市の文学と歴史』	1981
A12	佐藤誠也	「伊勢うどん」『三重県の伝統料理』	1982
A13	朝日新聞社	「②伊勢うどん」、「⑩岡田屋」『郷土料理とおいしい旅11 愛知・三重』	1985
A14	矢野憲一	「お伊勢さんとその周辺の食べ物 Ⅲ伊勢の料理屋・茶屋の味」『聞き書き 三重の食事』	1987
A15	ゼロ編集部	「正調伊勢うどん 究極の味をさぐる」、「街頭インタビュー 伊勢うどんは好きですか?」『しんぶる』 1987年3月号 №73	1987
A16	三重県教育委員会	「西国道中記」『伊勢街道－歴史の道調査報告書－』	1987
A17	辻村修一、浦谷廣己	「『伊勢うどん』の名付け親の店」『目で見る伊勢・志摩100年』	1990
A18	ゼロしんぶる編集部	「特集 松阪 伊勢志摩の基礎知識【見る・食べる】編 伊勢うどん」『月刊しんぶる』 1992年5月号 №135	1992
A19	乾淳子	「特集●平成版●伊勢うどん考」『伊勢志摩』2月・3月号 通巻83号	1995
A20	小島高明	「第3章 うどんつるつる食べ歩き 2、伊勢うどん・名古屋のコロかけ」『手作り日本食シリーズ◆健康食 うどん』	1996
A21	矢野憲一	「第7章 列島縦断うどんの旅 三重 ●庶民のごつつおう『伊勢うどん』(三重)」『手作り日本食シリーズ◆健康食 うどん』	1996
A22	大槻茂	「第六章 各地のうどん 三重」『そばとうどん』	1997
A23	ゼロしんぶる編集部	「特集『B級グルメ』●自由研究 うどん」『別冊 Simple』Vol. 7	1997
A24	横地長重	『宇治郷之図』	1997
A25	『サライ』編集部	「伊勢 山口屋◎三重」、「伊勢 まめや◎三重」『うどん好き百科』	1998
A26	日暮哲也	「味・食感・見た目も独特的の伊勢うどん」、「うどんの名産地」『至宝の伝統食④うどん』	2000
A27	鈴木章生	「名物とみやげ」『絵図に見る伊勢参り』	2002
A28	伊勢市麵類飲食業組合 (社)伊勢市観光協会	『美し国伊勢の素朴な心の味 伊勢うどん 名店案内』	2003
A29	山田芳子・岡野節子	「風土に生きる三重の味に関する意識調査」『鈴鹿国際短期大学部紀要』第23巻	2003
A30	奥村彪生	「解説」『聞き書き ふるさと家庭料理 4 そば うどん』	2003

No.	編著者	書名・論文名・叢書名・掲載誌・巻号数	発行年
A31	Simple編集部	「正統 伊勢うどん」『別冊Simple』 Vol.19	2003
A32	成田美代	「伊勢うどん」『三重の味 千彩万彩』	2006
A33	竹内浩三	「うどん」『竹内浩三集』	2006
A34	みえ食文化研究会 三重県健康福祉部健康づくり室	「伊勢うどん」、「伊勢うどんつゆ用だし汁」、「伊勢うどんつゆ」『美し国 みえの食文化』	2007
A35	鈴木章生	「お伊勢参りの名物とみやげ」『NHK知るを楽しむ歴史に好奇心 10月お伊勢参り ニッポン観光事始め』	2007
A36	秦忠告	「土産部 館舎」『宮川夜話草』巻之五（増補大神宮叢書16『神宮隨筆大成 後篇』）	2008
A37	奥村彪生	「第八章 切麦から進化した国民食、うどん」『日本めん食文化の一三〇〇年』	2009
A38	奥村彪生	「第十四章 食の原点から考えるめん食文化のこれから」『日本めん食文化の一三〇〇年』	2009
A39	成瀬宇平	「三重県」『47都道府県・伝統食料百科』	2009
A40	成瀬宇平	「三重県」、「付録4 日本のめんマップ」『47都道府県・こなもの食文化百科』	2012
A41	柴田書店	「日本全国ご当地うどんマップ」『うどんを打つ』	2012
A42	浜辺恒男	「伊勢うどん」『伊勢ものしり百科』	2012
A43	千種清美	「伊勢うどん」『お伊勢さん 烏居前おかげ縁起』	2012
A44	三重県	「神風伊勢國当世高名三福対花方見立鏡」『三重県史 資料編 近世3（下）』	2012
A45	石原壮一郎	『食べるパワースポット 伊勢うどん 全国制霸への道』	2013
A46	浜辺恒男	「伊勢うどん、そのルーツ」『伊勢人・物・事・そして自然』	2013
A47	石原壮一郎	「寄稿 伊勢うどん賛歌」『伊勢人・物・事・そして自然』	2013
A48	伊勢うどん友の会	「寄稿 伊勢うどん友の会通信」『伊勢人・物・事・そして自然』	2013
A49	エブタ編集室	「伊勢の名物 伊勢うどん」『エブタ』第60号	2013
A50	Simple編集部	「年越しは、伊勢うどんを食べよう！」『月刊Simple』 2013年12月号 №394	2013
A51	Simple編集部	「今、伊勢でうどんを食べるなら”個性派”伊勢うどん」『月刊Simple』 2014年1月号 №395	2013
A52	成瀬宇平	「三重県」『47都道府県・伝統調味料百科』	2013
A53	中里介山	「間の山」『大菩薩峠【都新聞版】』第三巻	2014
A54	加藤三千雄	「千尋の浜草」『千尋の浜草と藤のかき葉』	2015
A55	横地長重	「小麦の楊枝」『五十鈴乃落葉』（増補大神宮叢書23『神宮近世奉賽拾要 前篇』）	2015
A56	横地長重	「牛谷坂お杉・お玉之事」『五十鈴乃落葉』（増補大神宮叢書23『神宮近世奉賽拾要 前篇』）	2015
A57	大主継枝	「六月晦日」『大主家年中行事』（増補大神宮叢書23『神宮近世奉賽拾要 前篇』）	2015
A58	福留奈美・宇都宮由佳	「郷土料理からみた醤油の地域特性」『FOOD CULTURE』No. 26	2016
A59	音羽悟	「伊勢うどんはいつから」『神社新報』	2017
A60	大川吉崇	「うどん（饅頭）」、「いせうどん（伊勢うどん）」『三重県食文化事典』	2018
A61	そばうどん編集部	「『伊勢うどん』の特徴とは？」『そばうどん知恵袋111題』	2018
A62	日本調理科学会	「<三重県>伊勢うどん」『全集 伝え継ぐ 日本の家庭料理 そば・うどん・粉もの』	2020
A63	山口製麺有限会社	「伊勢うどん考」 山口製麺有限会社ホームページ	2021
A64	農林水産省	「伊勢うどん」『うちの郷土料理』 農林水産省のホームページ	2021
A65	北本勝ひこ	「三重県」『47都道府県・発酵文化百科』	2021
A66	前田憲司	「上方落語と江戸落語にみられるお伊勢参りの諸相 後編～落語に描かれた民衆の膝栗毛～」『瑞垣』 第250号	2021
A67	青木英雄（つたや店主）	「伊勢うどんの組合解散」『日経ビジネス2022年1月24日』	2022
A68	伊勢うどん協議会	「店舗情報 伊勢うどんの店」 伊勢うどん協議会のホームページ	2022
A69	奥村悠介	「古本屋から見た歴史資料」『これであなたも歴史探偵！ 歴史資料調査入門』	2022

## ②醸造関連

No.	編著者	書名・論文名・叢書名・掲載誌・巻号数	発行年
B1	三重勵業協会	「醤油、酢、溜、味噌、塩」『三重県商工案内』	1922
B2	小林四五百	「味噌醤油」『宇治山田商工案内』	1931
B3	伊勢市役所 伊勢商工会議所	「（6）酒類・調味料・清涼飲料水」『伊勢商工要覧』	1957
B4	藤本利治	「第2章 河崎の町 第2節 町の形態と構造、第3節 町の機能」『河崎－歴史と文化』	1983
B5	二見町史編纂委員会	「第二編 歴史 第二章 各字の歴史」『二見町史』	1988
B6	前田利家	「しようゆ（醤油）」、「みそ（未醤・味醤・味噌）」『たべもの日本史総覧』	1993
B7	飯野亮一	「醤油の歴史①」『FOOD CULTURE』No.1	1999
B8	飯野亮一	「醤油の歴史②」『FOOD CULTURE』No.2	2000
B9	飯野亮一	「醤油の歴史③」『FOOD CULTURE』No.3	2001
B10	飯野亮一	「醤油の歴史④」『FOOD CULTURE』No.5	2003
B11	豊岡正宏	「たまり醤油」『三重の味 千彩万彩』	2006
B12	岩城こよみ	「味噌」、「醤油」『食の民俗事典』	2011
B13	浜辺恒男	「角屋の味噌・醤油・溜」『伊勢人・物・事・そして自然』	2013
B14	成瀬宇平	「愛知県」『47都道府県・伝統調味料百科』	2013
B15	谷口水穂	「三重の醤油と味噌」『続 三重の味 千彩万彩』	2015
B16	宇都宮由佳	「伊勢湾・三河湾を囲む たまりしょうゆ・しろしょうゆ文化圏（愛知・岐阜・三重）」『FOOD CULTURE』No.28	2018
B17	大川吉崇	「溜まると醤油」、「南勢地方の醤油」『三重県食文化事典』	2018
B18	吉田元	「第四章 江戸時代の醤油」『ものと人間の文化史 180・醤油』	2018
B19	吉田元	「第八章 豆味噌と溜り醤油」『ものと人間の文化史 180・醤油』	2018
B20	大塚滋	「醤油文化」『食の文化史』	2021
B21	北本勝ひこ	「愛知県」、「三重県」『47都道府県・発酵文化百科』	2021

### ③食物史関連

No.	編著者	書名・論文名・叢書名・掲載誌・巻号数	発行年
C1	三重県教育委員会	「主食について」『三重県民俗地図』	1976
C2	清水柱一	「うどん」「しゅうゆ」、「そうめん」、「そばきり」、「ソバ」『たべもの語源辞典』	1980
C3	矢野憲一	「お伊勢さんとその周辺の食べもの I 伊勢神宮の神饌、II 伊勢庶民の食べもの」『聞き書 三重の食事』	1987
C4	西村謙二	「人の一生と食べもの」、「三重の食とその背景」『聞き書 三重の食事』	1987
C5	岡田照子	「第6章 民俗 第5節 食生活」『小俣町史 通史編』	1988
C6	田畠佳子	「第4章 衣・食・住 二 食生活」『伊勢市の民俗』	1988
C7	文化庁	「食生活」『日本民俗地図 IX (食生活)』	1988
C8	西川順土・中西米四郎・中村澄夫	「第11編 民俗 第3章 衣食住の生活」『御園村誌』	1989
C9	柴田書店書籍編集部	「そうめんの起源」、「うどんの起源」、「きしめんの由来」、「鍋焼きうどんは、いつ頃登場したか」、「うどんのだしに使われる材料」『そば・うどん百味百題』	1992
C10	加藤有次	「うどん文化とそば文化」、「うどん（餡飴）」『たべもの日本史総覧』	1993
C11	日本風俗史学会	「うどん・そばや」、「こめこ」『図説江戸時代食生活事典』	1996
C12	永山久夫	「索餅」、「味噌」、「みそつゆ」、「小麦」『日本古代食事典』	1998
C13	西村謙二	「三重の食とその背景」『伝承写真館 日本の食文化⑦ 東海』	2006
C14	岡玲子	「うどんの歴史」『福岡女学院大学紀要』第7号	2006
C15	みえ食文化研究会 三重県健康福祉部健康づくり室	「豊かな産物と郷土食を生み出す我が郷土—三重—」、「資料編 1 みえの食文化展開事業『郷土食調査』結果」『美しい国 みえの食文化』	2007
C16	田畠佳子	「第一章 環境と民俗 第二節 食衣住と民俗」『伊勢市史 第八巻 民俗編』	2009
C17	江原絢子	「三 近世の食生活－日本料理の完成と普及」『日本食物史』	2009
C18	谷阪智佳子	「餡飴・素麺」『食の民俗事典』	2011
C19	田畠佳子	「第2章 生活と生業 第1節 農村のくらし」『三重県史 別編 民俗』	2012
C20	塚本明	「第四章 内宮領自治の諸相 第二節 農村の生活」『伊勢市史 第三巻 近世編』	2013
C21	塚本明	「第七章 伊勢参宮と御師 第二節 御師宅での神楽と接待」『伊勢市史 第三巻 近世編』	2013
C22	成田美代	「三重の食文化－先人に学んで、未来に伝えよう－」『続 三重の味 千彩万彩』	2015
C23	谷口水穂	「お伊勢参り・御師の館の食事」『続 三重の味 千彩万彩』	2015
C24	小島道裕	「近世初期の風俗画に見える『うどん屋』について」『国立歴史民俗博物館研究報告』第200集	2016
C25	門暉代司	「第3章 神宮領の近世 第4節 神宮領の特質」『三重県史 通史編 近世1』	2017
C26	上野秀治	「第3章 神宮領の近世 第5節 周辺農村と直轄領」『三重県史 通史編 近世1』	2017
C27	門暉代司	「第10章 商品生産と商人の世界 第1節 町と村の手工業」『三重県史 通史編 近世2』	2020
C28	曲田浩和	「第10章 商品生産と商人の世界 第3節 中南勢・志摩・東紀州の商人と流通」『三重県史 通史』編 近世2』	2020
C29	上野秀治	「第11章 街道と旅人 第3節 伊勢参宮と諸国巡礼」『三重県史 通史編 近世2』	2020
C30	大塚滋	「めん類文化」『食の文化史』	2021

#### ④その他（新聞記事など）

No.	編著者	書名・論文名・叢書名・掲載誌・巻号数	発行年
D1	中日新聞	「土産でもらった伊勢うどん。讃岐のようなこしはないが、極太麺のもっちり感がたまらない」『2008年11月10日 中日新聞朝刊生活経済23頁』	2008
D2	上田寿行	「相可高生が協力伊勢うどん発売」『2010年11月18日 中日新聞朝刊広域三重版19頁』	2010
D3	渡辺大地	「炊き出しで伊勢うどん」『2011年6月26日 中日新聞朝刊伊勢志摩版22頁』	2011
D4	渡辺大地	「流行のつぼ 焼き伊勢うどん」『2012年4月23日 中日新聞朝刊三重総合15頁』	2012
D5	中平雄大	「名代伊勢うどん山口屋店主山口敦史さん」『2012年10月4日 中日新聞朝刊伊勢志摩版14頁』	2012
D6	中日新聞	「新感覚!伊勢うどんパンも 中日本高速が路線限定商品」『2013年7月20日 中日新聞朝刊地域経済13頁』	2013
D7	川原田喜子	「『伊勢うどん』を贈答用に」『2013年10月24日 中日新聞朝刊伊勢志摩版18頁』	2013
D8	宇津井輝史	「石垣」『2013年8月1日 日本商工会議所ニュース』	2013
D9	岩田準子	「ふるさと再発見 半沢も愛する伊勢うどん」『2013年11月2日 中日新聞朝刊伊勢志摩版20頁』	2013
D10	中平雄大	「伊勢うどん大使石原壮一郎さん」『2013年8月8日 中日新聞朝刊三重版18頁』	2013
D11	滝沢学	「伊勢うどん東京浸透中」『2013年2月7日 東京新聞朝刊東京発30頁』、「伊勢うどん弱腰贅歌」『2013年2月12日 中日新聞夕刊3面3頁』	2013
D12	高倉万紀子、阿曾村雄太	「『伊勢うどん』脚光、群馬や栃木にも」『2013年10月2日 日経MJ（流通新聞）16頁』	2013
D13	北海道新聞	「本場伊勢うどん おはし」『2014年8月7日 北海道新聞夕刊 地方 帯広・十勝 10ページ』	2014
D14	中平雄大	「石原壮一郎さん。伊勢うどん友の会を立ち上げ、都内でPRしている。」『2014年5月31日 中日新聞朝刊3面3頁』	2014
D15	中平雄大	「伊勢うどん」『2014年6月11日 中日新聞朝刊三重総合19頁』	2014
D16	中平雄大	「伊勢うどん大使の石原さんに感謝状」『2014年6月18日 中日新聞朝刊広域三重版15頁』	2014
D17	中平雄大	「外宮前で伊勢うどんフェス」『2014年6月29日 中日新聞朝刊伊勢志摩版12頁』	2014
D18	川原田喜子	「伊勢うどんを着る」『2014年6月5日 中日新聞朝刊伊勢志摩版20頁』	2014
D19	大沢悠	「伊勢うどん 懐深い」『2014年9月7日 中日新聞朝刊三重版24頁』	2014
D20	中平雄大	「東京で伊勢うどんの魅力を発信するコラムニスト石原壮一郎さん」『2014年5月31日 中日新聞朝刊3面3頁』	2014
D21	斎藤平	「ふるさと再発見 伊勢うどんの位置」『2014年10月25日 中日新聞 朝刊伊勢志摩版20頁』	2014
D22	斎藤平	「ふるさと再発見 伊勢うどん幼児語」『2015年5月9日 中日新聞 朝刊伊勢志摩版18頁』	2015
D23	川原田喜子	「伊勢うどんを海外客に発信」『2015年9月9日 中日新聞朝刊伊勢志摩版16頁』	2015
D24	川原田喜子	「伊勢うどん28店を認定」『2015年11月28日 中日新聞朝刊広域三重版21頁』	2015
D25	鈴鹿・倉科信吾	「特別メニューでサミット盛り上げ」『中部経済新聞社 2015年9月12日5面1版』	2015
D26	産経新聞	「伊勢うどん食べ歩きマップ」『2016年1月17日 産経新聞 東京朝刊 28ページ』	2016
D27	産経新聞	「期間限定『G7サミット伊勢うどん』」『2016年3月6日 産経新聞 東京朝刊 27ページ』	2016
D28	川原田喜子	「地元産オササ香るたれ」『2016年3月4日 中日新聞朝刊伊勢志摩版22頁』	2016
D29	曾田晋太郎	「ネットで三重物産展」『2016年10月15日 中日新聞朝刊広域三重版21頁』	2016
D30	日本海新聞	「鳥取市上町の市歴史博物館は伊勢うどんを振舞う『伊勢うどんどうでしょう』を開く。」『日本海新聞 2017年2月10日1版（東部版）18ページ』	2017
D31	中部経済新聞社	「たれに工夫、伊勢うどん広める」『中部経済新聞社 2017年10月20日7面1版』	2017
D32	中部経済新聞社	「いとめん本店『手打式伊勢うどん』に軸足」『2017年12月8日7面1版』	2017
D33	中部経済新聞社	「もちもち太麺に甘辛いたれ『本場のこだわり』協議会が守る」『中部経済新聞社 2017年12月9日14面1版』	2017
D34	大島康介	「海藻『ヒロメ』麺に練り込み」『2018年8月16日 中日新聞朝刊三重総合17頁』	2018
D35	北浜修	「伊勢うどん鳥羽で進化」『2020年6月20日 中日新聞朝刊16頁』 『2020年6月23日 中日新聞朝刊12頁』	2020
D36	高橋信	「敵選『伊勢ブランド』始動」『2020年10月29日 中日新聞朝刊14頁』	2020
D37	高橋信	「横輪芋『すごい大きい』歓声 すりおろし伊勢うどんに」『2020年11月28日 中日新聞朝刊20頁』	2020
D38	中西 康	「伊勢うどん 独特な食感 郷土の味」『2021年11月16日 中日新聞朝刊12頁』	2021
D39	永田健	「博多うどんVS伊勢うどん」『2021年5月9日 西日本新聞 朝刊 朝二 2ページ』	2021
D40	尾崎稔裕	「『伊勢うどん』組合、年内解散 伊勢名物をPR、店主高齢化受け」『毎日新聞2021年12月15日』	2021
D41	株式会社中広	「『横綱印』みなみ製麺の伊勢うどん」『イセラ 2022年6月』	2022
D42	日本経済新聞	「伊勢うどんの魅力発信」『2022年2月23日日本経済新聞 地方経済面 中部』	2022
D43	NHKニュースウェブ	「“伊勢うどん”を国無形民俗文化財へ 伊勢市」『NHKニュースウェブ2022年2月25日』	2022
D44	尾崎稔裕	「国の無形民俗文化財 目指すのは『伊勢うどん』市が3カ年計画」『毎日新聞2022年2月17日』	2022
D45	奥村薫	「ふるさと再発見 伊勢うどん雑感」『中日新聞 2022年5月14日』	2022
D46	奥村薫	「ふるさと再発見 豆腐六（どぶ六）うどん」『中日新聞 2022年4月2日』	2022
D47	高橋信	「伊勢うどん全国へPR 国登録文化財へ調査研究」『2022年2月22日中日新聞朝刊12頁』	2022

## (2) 調査結果の概要

文献調査により把握された主な内容を以下に整理した。

### ①消費に関すること

<文献より抜粋>

主な記載内容	文献
伊勢うどんは伊勢市内のものだった	A9, 12, 16, 36
最近は鳥羽や志摩、松阪方面にも看板が見られるようになった	A15
伊勢神宮の参拝者は外宮から内宮へ行くときに古市を通り、ここにある「どぶ六」という店のうどんを食べるのが例年の習い	A6, 7, 14, 21, 28, 32, 35, 66
体調の悪いとき、風邪を引いたときに食べる人が多い	A15, A19, A43 D38
かつては手間のかかる食事で、ハレの日のご馳走であった	A19, 35, 60, 61 C8
お店では400円前後で食べられる ※1990年代の文献による	A18, 19, 23, 26, 31
有名な店は山口屋、まめや、つたや、ちとせ	A5, 10, 13, 14, 15, 19, 21, 25, 26, 31, 45, 51, 60, 68 D38
スーパーで麺とたれがセットで販売されるようになり家でも手軽に食べられるようになった	A15, 19, 28, 43, 64
薬味の刻みネギだけで食べるのが一般的で、ネギと七味のみかける場合も多い	A10, 12, 13, 15, 19, 20, 21, 22, 25, 26, 31, 32, 34, 49, 60, 61, 62, 65
残ったうどんつゆをお湯で薄めて飲むこともあり、「かぜごろし」という	A14, 19, 21
明治時代には、ほとんどの人が2杯、好きな人は6、7杯食べていた。※丼の大きさは今よりも小さかった	A7, 14, 21
太い麺は長時間かけてゆで上げられており、柔らかい	A25, 65
伊勢市内には山口製麺、みなみ製麺、駒鳥食品といった老舗の製麺所がある	A19, 45, 50 D41
たまり醤油は主に東海地方で生産・消費されている。	A22 B11, 14
うどんのかけ汁は、濃口醤油の関東圏、溜まり醤油や白醤油の中京圏、薄口醤油の関西圏の3グループがある	A37
溜り醤油に鰹節やいりこ、昆布などのダシを加え、黒く濃厚なつゆを太い麺に絡めて食べる	A7, 8, 10, 12, 13, 14, 19, 21, 25, 26, 27, 32, 40, 43, 47, 49, 51, 58, 60, 61, 62, 65 C13

## ②技術に関すること

<文献より抜粋>

主な記載内容	文献
うどんの生地はゆでるのにおよそ1時間かかる	A22, 25, 26
昔は手で練っていたが、今は機械が多い	A12, 15, 37
太くて柔らかいのが伊勢うどんの身上のため、麺を手打ちにしてゆでるのにとても時間がかかる	A15, 45
今は機械製麺がほとんど	A12, 13, 15, 25 C18
うどんはコシがない、あるいはコシのある麺を長時間ゆでることでやわらかくなっている	A15, 22, 31, 45
地産地消が基本だったが、うどんの材料の小麦は近年輸入に頼っている	A46
伊勢うどんに適した小麦（品種登録名「あやひかり」）の開発により、三重県産小麦粉を用いた地域特産品登録を行い、伊勢うどんの活性化をはかっている	A32
麺のつゆは溜り醤油が主役。粗く削ったかつお節のダシで割り、美味しく食べやすい工夫がされている	A13, 19, 67 D38
自家製味噌の上澄みをとったものを「たまり」という	A19 B19 C5, 16, 18
愛知、岐阜、三重の東海三県を中心に豆味噌と溜り醤油が作られている	A27, 43, 52 B19
愛知、岐阜、三重は大豆や塩が入手しやすく、タレの主原料である”溜り”の主産地である	A8, 27, 52, 62
ダシに使うかつお節は、産地である志摩、南島が地理的に近かったため入手しやすかった	A8 C13

### ③伝承に関すること

<文献より抜粋>

主な記載内容	文献
最も古いといわれるのが浦田町の橋本屋、360年以上の大老舗	A8, 12, 32
先祖は神宮の神楽役人の小倉太夫で、うどん屋を始めたのが七代目小倉小平と伝えられている	A8, 12
「どぶ六」のうどんは参宮の一つの目的でもあって、参宮して「どぶ六」のうどんを食べてきたといえば、それでもう結構みやげ話にもなった	A7, 14, 21, 28
伊勢の神宮徵古館/角屋七郎兵衛栄吉が本家・松坂の角屋に注文した品目を記した手紙が残っており、それには伊勢うどんの材料が全て入っている	A19
伊勢神宮では毎日神饌が供えられる	C13
中里介山の長編小説『大菩薩峠・間の山の巻』に「豆腐六のうどんは雪のように白く、玉のようないい、それを墨のように黒い醤油を十滴ほどかけて食う」と触れられている	A8, 19, 21, 27, 35, 37, 45, 69
「小麦の楊枝」と称して、六月晦日に「冷しうどん」や「冷し麦」（ひやむぎ）を食べる風習があった	A55, 57
「土産部 鰐飴」『宮川夜話草』に「麵類皆他國に劣らしといへとうとの製は他に異なり、然とも茶店に沽は甚粗にして美味ならす。」と触れられている	A36
伊勢うどんを昔は幼児語で「ぞろ」と呼ばれ、うどんをする擬音語が由来と考えられる	C2 D22
四日市の大矢知地方には伊勢そうめんというコシのある手延べ素麺がある	A52
伊勢市の麵類飲食業組合が伊勢うどんを鰹節や昆布のダシを加えて美味しいし、商売として伊勢うどんを提供する店を統一した	A45, 64
鳥羽の幸吉記念館/大きな石臼が置いてある、御木本幸吉のうどん屋「阿波幸」の丼は江戸から明治にかけてのもの	A19
武豊町の歴史民俗資料館/55軒の味噌、溜まり醤油の蔵元があった	A19
中定商店/樽桶出入簿や棚卸表	A19
「盛田・味の館」/溜り醤油の六尺樽が並んでいる	A19
豆味噌文化圏で、煮込みうどん、おでん、田楽、五平餅も郷土料理	A19

#### ④歴史に関すること

<文献より抜粋>

主な記載内容	文献
江戸時代以前から農家で自家製の豆味噌からでるたまり醤油をうどんにかけて食べていたのが地域に広まったとされる	A12, 15, 25, 28, 39, 40 D35
江戸時代末期には、伊勢参りの街道筋で参拝客にうどんが振舞われていた	A13, 19, 26, 27, 35, 46, 52, 64, 69
寛永2年（1625）以前に神楽役人の一人である小倉某が最古のうどん屋を始めたといわれる	A8, 12, 15, 28, 32, 46, 63
お伊勢参りのブームの火付け役でもある御師（下級神職）宅で振舞われる料理は、農民たちにとって贅沢なご馳走であり、伊勢参宮の旅の楽しみであった	C21, 23, 25, 29
江戸文政期頃（1820年代）であろう文書には、伊勢市古市町にかつて存在した「豆腐六（どぶろく）」といううどん屋の発注書の控えがあり、当時からすでに現在の伊勢うどんは確立されていた	A69 D46
天明2年（1782）に描かれた古市の絵図に「とぶ六」の記載あり	A11
幕末期に宇治には全部で6店ものうどん屋が道沿いに営業しており、参宮者を相手に商売をしていた	A24
豆腐六は明治36年（1903）まで日夜繁盛していたが、冬の火災で武蔵屋旅館、大安旅館、伊勢屋、井村屋などと共に焼失した	A7, 8, 14, 58
うどん屋「豆腐六」が、昭和5年（1930）3月～5月に開催された「御遷宮奉祝神都博覧会」の協賛会事業「名物館」に復元し、出品していた。昭和初期でも有名で、当時は「山田うどん」と呼ばれていた	A2, 4
加藤三千雄著『千尋の浜草』で「名だたる餡飪」を勧められた記録がみられ、参宮者だけでなく神領民が家庭で食していたことが分かる	A54, 59
明治終わりから大正初期には製麺所での機械打ちが始まっていた	A12, 15
昭和47年（1972）に、伊勢市の麺類飲食業組合が「伊勢うどん」と統一名を決めた	A19, 37, 45, 63

### 3. アンケート調査

伊勢うどんの歴史や特徴などを把握するためのアンケート調査を実施した。

(令和4年10月～11月)

#### (1) 調査対象、調査方法

対象	方法	回収数
①市民等 (伊勢市内、伊勢市外の三重県内、三重県外)	伊勢市の公式LINEやHP等による周知、インターネットによる回収	2,254件回収
②まちづくり協議会 23団体の所属者5人 (まちづくり協議会：伊勢市内全域に設立されており、生活に身近な活動を行っている人たちや、地域の団体が集まって、地域課題について話し合い、解決する組織)	郵送配布、回収による調査	88.7% (115件発送、102件回収)
③うどん店 (伊勢市内、鳥羽市内)	郵送配布、回収による調査	72.7% (33件発送、24件回収)
④製麺業者・醸造業者 (三重県内)	郵送配布、回収による調査	81.0% (21件発送、17件回収)
⑤スーパーマーケット (伊勢市内)	郵送配布、回収による調査	66.7% (6件発送、4件回収)
⑥飲食店等 (伊勢市内、度会町内、明和町内)	郵送配布、回収による調査	25.2% (155件発送、39件回収)
⑦インターネットモニター (全国を対象に調査会社のモニター登録をしている方)	インターネットモニターアンケートによる回収	500件回収

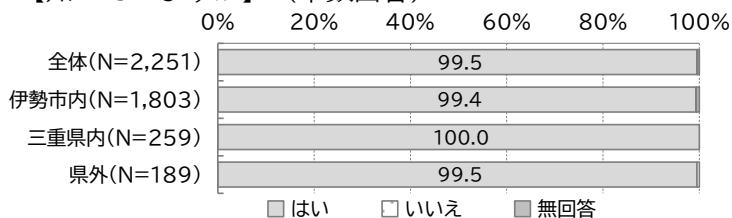
## (2) 調査結果の概要

### ①市民等

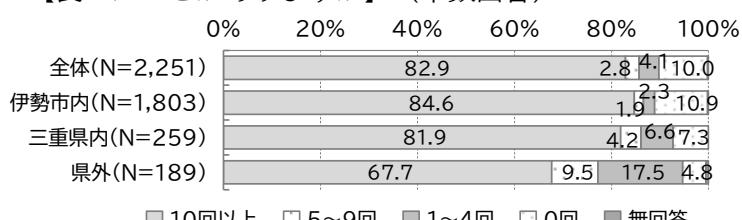
伊勢うどんを知っていますか。／食べたことがありますか。

(単数回答、居住地別クロス集計 ※居住地を回答した人のみ)

#### 【知っていますか】 (単数回答)



#### 【食べたことがありますか】 (単数回答)



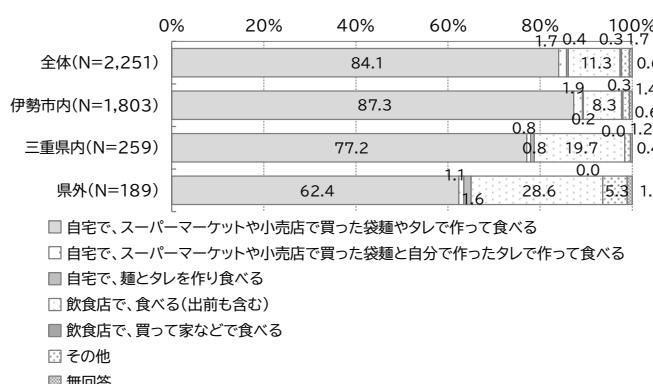
認知度については、伊勢市内、県内・県外ともに高いことがわかります。

一方で、食べたことがあるかどうかについては、伊勢市内、三重県内では 10 回以上食べた事がある人が多く 80% 以上となっています。

三重県外では、約 68% となっており、市内、県内の人よりも割合が低くなっています。

伊勢うどんをどの様に食べますか。

(多いものから順に 3 つまで回答、第 1 位の回答を居住地別クロス集計)



伊勢うどんをどの様に食べるかについては、「自宅で、スーパー・マーケットや小売店で買った袋麺やタレで作って食べる」が、全体で 80% 以上と最も高い割合で、伊勢市内では 90% 近くと特に高くなっています。

三重県外では、「飲食店で、食べる」が約 30% と比較的高い割合になっていますが、伊勢参りに来た時に店で食べているものと考えられます。

伊勢うどんをどのような時に食べますか。

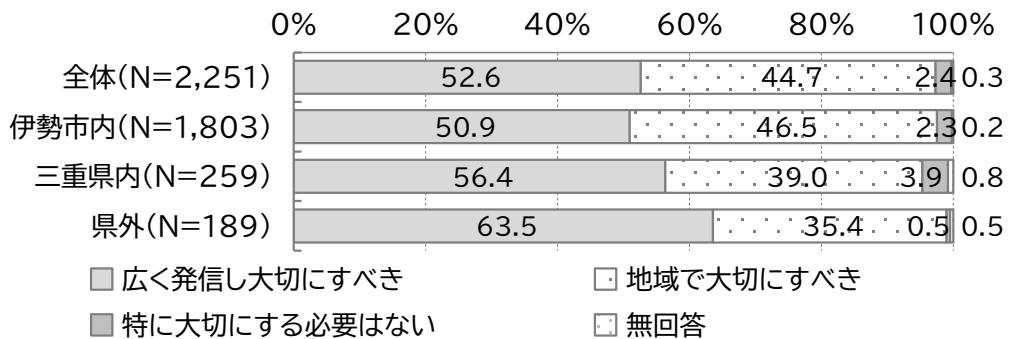
(最も多いものから順に 3 つまで回答、第 1 位の回答を居住地別クロス集計)

	朝食	昼食	夕食	間食	夜食	行事の時	正月などの お参りに来た時	伊勢神宮に お参りに来た時	体調が悪い時	寒い時	ない時	手間をかけたく	離乳食	赤ちゃんの	その他	無回答
全体 (N=2,251)	1.9%	59.9%	11.9%	1.4%	0.3%	0.8%	5.3%	7.0%	0.9%	7.3%	0.4%	1.9%	0.9%			
伊勢市内 (N=1,803)	1.9%	61.8%	11.8%	1.3%	0.2%	0.7%	1.9%	7.9%	1.1%	8.2%	0.6%	1.6%	0.9%			
三重県内 (N=259)	1.9%	55.2%	15.4%	2.3%	0.4%	0.0%	13.5%	3.5%	0.4%	3.9%	0.0%	2.7%	0.8%			
県外 (N=189)	1.6%	48.1%	7.4%	1.1%	1.1%	2.1%	26.5%	3.7%	0.0%	3.7%	0.0%	4.2%	0.5%			

伊勢うどんをどのような時に食べるかについては、居住地別でみると、いずれにおいても「昼食」の割合が高くなっています。「伊勢神宮にお参りに来た時」は、県内・県外での割合が高くなっています。

伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。

(単数回答、居住地別クロス集計・年代別クロス集計 ※居住地、年代を回答した方のみ)



問2 年齢をお答えください。(1つに○)	上段:度数 下段:%	問18 伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。(1つに○)				
		合計	広く発信し 大切にすべき	地域で大切 にすべき	特に大切に する必要は ない	無回答
問2 年齢をお答えください。(1つに○)	全体	2245 100.0	1180 52.6	1005 44.8	53 2.4	7 0.3
	19歳以下	16 100.0	10 62.5	5 31.3	- -	1 6.3
	20~29歳	144 100.0	76 52.8	65 45.1	3 2.1	- -
	30~39歳	353 100.0	169 47.9	174 49.3	10 2.8	- -
	40~49歳	540 100.0	273 50.6	252 46.7	13 2.4	2 0.4
	50~59歳	589 100.0	319 54.2	256 43.5	13 2.2	1 0.2
	60~69歳	405 100.0	221 54.6	173 42.7	9 2.2	2 0.5
	70~79歳	175 100.0	99 56.6	72 41.1	4 2.3	- -
	80歳以上	23 100.0	13 56.5	8 34.8	1 4.3	1 4.3

食文化として大切にすべきかどうかについて、ほとんどの人が大切にすべきと回答し、半数以上が「広く発信し大切にすべき」と回答しています。

特に、市内より県内・県外の方方が広く発信していく方が望ましいと考えている傾向となっています。

年代別にみても、ほぼすべての年代で「大切にすべき」と回答している人がほとんどであり、半数以上が広く発信し大切にすべき、半数近くが地域で大切にすべきと考えています。

## ②まちづくり協議会

伊勢うどんが好きですか。（単数回答、地区別クロス集計）

問8 伊勢うどんが好きですか。（1つに○） × 地区分類

上段:度数 下段:%		問8 伊勢うどんが好きですか。（1つに○）					
		合計	とても好き	やや好き	どちらでもない	やや嫌い	嫌い
地区分類	全体	102 100.0	73 71.6	27 26.5	2 2.0	-	-
	旧宇治山田市（山田）	23 100.0	13 56.5	9 39.1	1 4.3	-	-
	旧宇治山田市（宇治）	10 100.0	6 60.0	3 30.0	1 10.0	-	-
	昭和に合併した地区	54 100.0	42 77.8	12 22.2	-	-	-
	平成に合併した地区	15 100.0	12 80.0	3 20.0	-	-	-

伊勢うどんが好きかどうかについては、全体では約 98%が「好き」（「とても好き」「やや好き」の合計）と回答しており、いずれの地区でも「とても好き」が最も高い割合です。

\*地区分類は協議会の活動地域に基づき以下のように設定

1. 旧宇治山田市（山田）：厚生、明倫、中島、有緝、早修
2. 旧宇治山田市（宇治）：修道、進修
3. 昭和に合併した地区：神社、大湊町、豊浜東、豊西、東大淀、北浜、沼木、佐八、四郷、浜郷、城田、宮山
4. 平成に合併した地区：二見、高城、小俣、御園

伊勢うどんを家で食べる頻度はどの程度ですか。／伊勢うどんを店で食べる頻度はどの程度ですか。（単数回答、地区別クロス集計）

問9 伊勢うどんを家で食べる頻度はどの程度ですか。（1つに○） × 地区分類

上段:度数 下段:%		問9 伊勢うどんを家で食べる頻度はどの程度ですか。（1つに○）								
		合計	ほぼ毎日	週に3～5日程度	週に1～2日程度	月に2～3日程度	月に1日程度	2～3か月に1日程度	その他	まったく食べない
地区分類	全体	98 100.0	1 1.0	1 1.0	10 10.2	36 36.7	23 23.5	19 19.4	5 5.1	3 3.1
	旧宇治山田市（山田）	23 100.0	- -	- -	3 13.0	5 21.7	5 21.7	6 26.1	2 8.7	2 8.7
	旧宇治山田市（宇治）	10 100.0	- -	- -	- -	5 50.0	2 20.0	2 20.0	1 10.0	- -
	昭和に合併した地区	51 100.0	1 2.0	- -	6 11.8	23 45.1	11 21.6	8 15.7	1 2.0	1 2.0
	平成に合併した地区	14 100.0	- -	1 7.1	1 7.1	3 21.4	5 35.7	3 21.4	1 7.1	- -

問10 伊勢うどんを店で食べる頻度はどの程度ですか。（1つに○） × 地区分類

上段:度数 下段:%		問10 伊勢うどんを店で食べる頻度はどの程度ですか。（1つに○）								
		合計	ほぼ毎日	週に3～5日程度	週に1～2日程度	月に2～3日程度	月に1日程度	2～3か月に1日程度	その他	まったく食べない
地区分類	全体	94 100.0	- -	- -	4 4.3	5 5.3	7 7.4	26 27.7	21 22.3	31 33.0
	旧宇治山田市（山田）	23 100.0	- -	- -	3 13.0	- -	1 4.3	5 21.7	5 21.7	9 39.1
	旧宇治山田市（宇治）	10 100.0	- -	- -	- -	1 10.0	1 10.0	2 20.0	2 20.0	4 40.0
	昭和に合併した地区	49 100.0	- -	- -	1 2.0	3 6.1	4 8.2	17 34.7	12 24.5	12 24.5
	平成に合併した地区	12 100.0	- -	- -	- -	1 8.3	1 8.3	2 16.7	2 16.7	6 50.0

伊勢うどんを食べる頻度について、「家」で食べる頻度は、「月に2～3日」が 36.7%と最も割合が高くなっています。「店」で食べる頻度は、「2～3か月に1日程度」が 27.7%と最も割合が高くなっています。店よりも、家で食べる頻度の方が高い事がうかがえ、市民等とほぼ同様の傾向となっています。

店の「その他」としては「年に数回」、「年に1回」という回答があります。

伊勢うどんをどの様に食べますか。

(多いものから順に3つまで回答、第1位の回答を地区別クロス集計)

問11 【1】伊勢うどんをどの様に食べますか。（多いものから順に3つまでの数字を記入） × 地区分類

上段:度数		問11 【1】伊勢うどんをどの様に食べますか。（多いものから順に3つまでの数字を記入）						
下段:%		合計	自宅で、スーパー マーケット や小売店で 買った袋麺 やタレで 作って食べる	自宅で、スーパー マーケット や小売店で 買った袋麺 と自分で 作ったタレ で作って食べる	自宅で、麺 とタレを作り食べる	飲食店で、 食べる（出前も含む）	飲食店で、 買って家などで食べる	その他
地区区分類	全体	93 100.0	84 90.3	1 1.1	-	8 8.6	-	-
	旧宇治山田市（山田）	20 100.0	16 80.0	-	-	4 20.0	-	-
	旧宇治山田市（宇治）	10 100.0	8 80.0	-	-	2 20.0	-	-
	昭和に合併した地区	50 100.0	47 94.0	1 2.0	-	2 4.0	-	-
	平成に合併した地区	13 100.0	13 100.0	-	-	-	-	-

伊勢うどんをどの様に食べるかについては、「自宅で、スーパーマーケットや小売店で買った袋麺やタレで作って食べる」が、約 90%以上で第1位になっています。次いで「飲食店で、食べる（出前も含む）」の割合が高くなっています。他の食べ方はほとんどありません。旧宇治山田市の地区では、「飲食店で、食べる（出前も含む）」が高い傾向がうかがえます。

伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。（単数回答、地区別クロス集計）

／伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。（単数回答、地区別クロス集計）

【食文化として大切にすべきか】

【由来、発祥について知っているか】

問15 伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。（1つに○） × 地区分類

上段:度数		問15 伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。（1つに○）			
下段:%		合計	広く発信し 大切にすべき	地域で大切 にすべき	特に大切に する必要は ない
地区区分類	全体	96 100.0	56 58.3	37 38.5	3 3.1
	旧宇治山田市（山田）	23 100.0	8 34.8	13 56.5	2 8.7
	旧宇治山田市（宇治）	10 100.0	7 70.0	3 30.0	-
	昭和に合併した地区	51 100.0	31 60.8	19 37.3	1 2.0
	平成に合併した地区	12 100.0	10 83.3	2 16.7	-

問17 伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。（1つに○） × 地区分類

上段:度数		問17 伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。（1つに○）		
下段:%		合計	知っている	知らない
地区区分類	全体	94 100.0	39 41.5	55 58.5
	旧宇治山田市（山田）	22 100.0	13 59.1	9 40.9
	旧宇治山田市（宇治）	9 100.0	4 44.4	5 55.6
	昭和に合併した地区	49 100.0	15 30.6	34 69.4
	平成に合併した地区	14 100.0	7 50.0	7 50.0

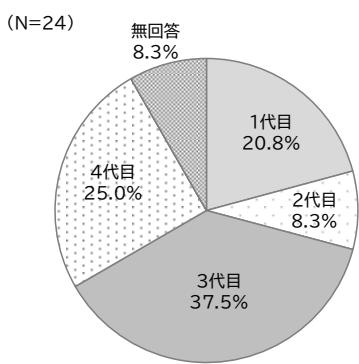
食文化として大切にすべきかどうかについては、90%以上が大切にすべきと回答しており、「広く発信し大切にすべき」が半数以上を占めており、市民等と同様の傾向となっています。地区別にみると、旧宇治山田市（山田）では、「地域で大切にすべき」が、他の地区より高い割合になっています。

由来、発祥についての認知は、全体では「知っている」が約 40%となっており、旧宇治山田市（山田）では、他の地区より高い割合になっています。

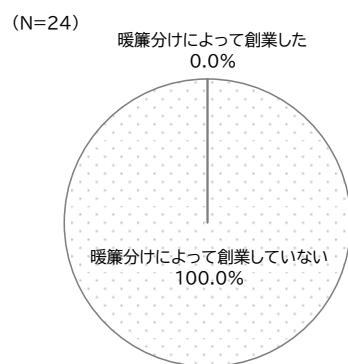
### ③うどん店

店は何代目になりますか。暖簾分けによって店が創業されましたか。（単数回答）

【何代目か】



【暖簾分けによって創業しているか】

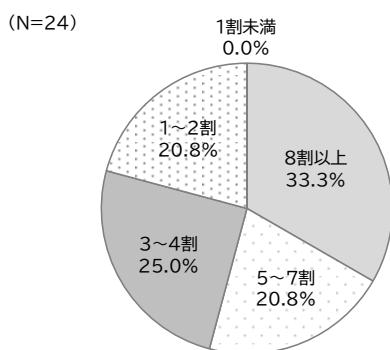


現在の店主は3代目から4代目になっている店が多くなっています。創業年は明治時代の末から昭和20年代の間が多くなっています。回答いただいた全ての店では、暖簾分けによって創業されていません。

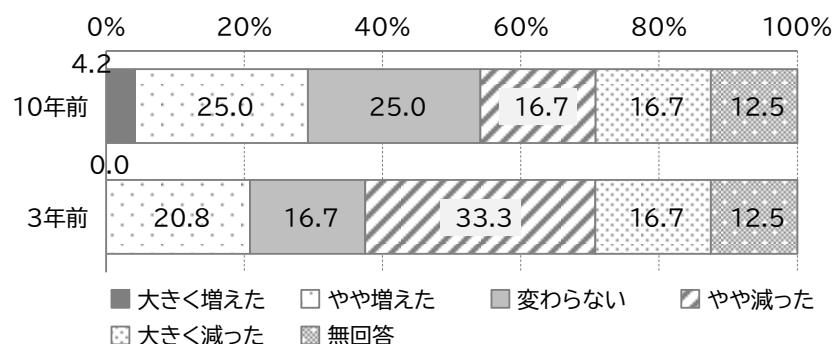
売り上げの中で、伊勢うどんの割合はどの程度ですか。（単数回答）

10年前、3年前（新型コロナウイルス感染症拡大前）と比較した最近の伊勢うどんの売れ行きはどうですか。（それぞれ単数回答）

【売り上げにおける伊勢うどんの割合】



【以前と比較した伊勢うどんの売れ行き】



売り上げにおける伊勢うどんの割合は、「8割以上」が33.3%と最も割合が高くなっています。店によって異なっています。

伊勢うどんの売れ行きについて、10年前と比較すると「やや増えた」「変わらない」の割合が高くなっています。3年前と比較すると「やや減った」の割合が高くなっています。このことは、コロナ禍によって観光客が減った事が影響していると考えられます。

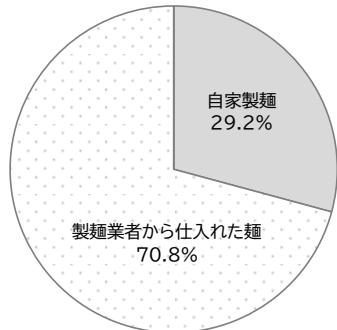
店の伊勢うどんの麺は自家製ですか。仕入れていますか。（単数回答）

店の伊勢うどんのタレは自家製ですか。仕入れていますか。（単数回答）

客層は地元の方と観光客とどちらが多いですか。（単数回答）

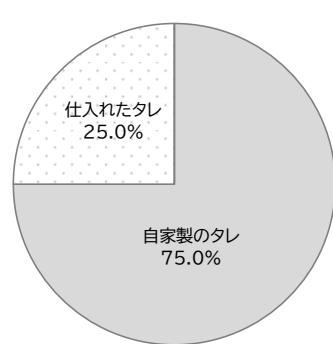
#### 【麺について】

(N=24)



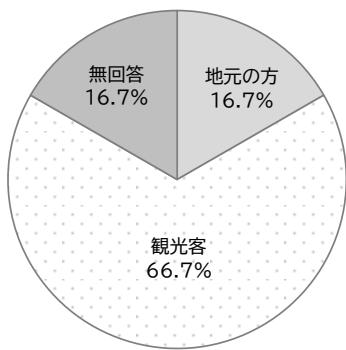
#### 【タレについて】

(N=24)



#### 【客層について】

(N=24)



麺やタレについて、「麺」は「製麺業者から仕入れた麺」を使用している店が約 70%となっていますが、「タレ」は「自家製のタレ」が75.0%となっています。

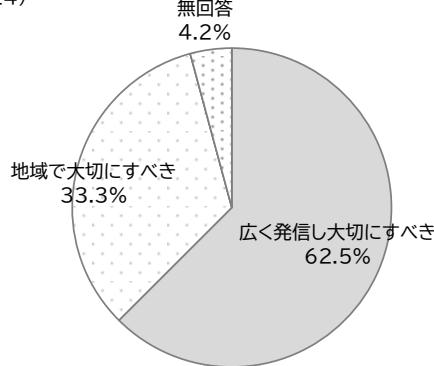
客層に関しては、「観光客」が約 66.7%となっています。

伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。（単数回答）

伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。（単数回答）

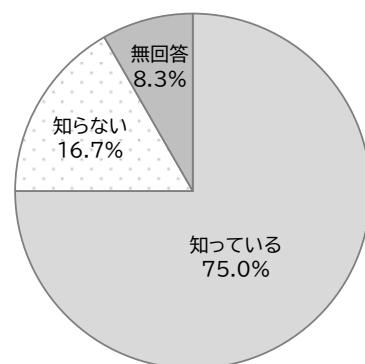
#### 【大切にすべきですか】

(N=24)



#### 【由来、発祥について】

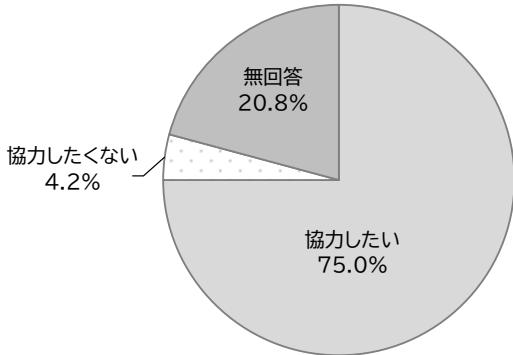
(N=24)



食文化として大切にすべきかどうかについては、ほとんどが大切にすべきと回答しており、「広く発信し大切にすべき」が 62.5%となっています。由来、発祥についての認知は、「知っている」が 75.0%となっており、うどん店の方は、伊勢うどんに関する由来や発祥について「知っている」という傾向があります。市民等と比較して、「広く発信し大切にすべき」、由来、発祥について「知っている」の割合が高い傾向となっています。

伊勢うどんを盛り上げる取組があつたら協力したいですか。（単数回答）

(N=24)



伊勢うどんを盛り上げる取組への協力に関しては、「協力したい」と考える人が 75.0%となっています。なお、盛り上げるための取組について、「ここ何年かで以前よりは全国的な知名度は高まったと思うが、まずは一層の情報発信が必要。（地域をあげて）また、その由来などを正しく発信することも大切であると思う。」といった回答がありました。

伊勢うどんの由来、発祥について（自由記述）

- 江戸時代よりお伊勢参りに来て下さる旅人の胃に優しい食べ物としてふるまわれていた。
- 岡崎の八丁味噌が伊勢に伝わってから始まる。
- ゆでたうどんにたまり醤油をかけただけのスタイルが始まりと認識している。
- 伊勢は、醤油、みその製造所が多かった事と旅のお客さんが早く食べられるようになった事などです。
- 昭和まで「素うどん」として地元民からするとごく普通なうどんとして伝わってきた事や、「なぜ伊勢うどんは柔らかいのか。」という疑問にも「米粉を使用すると小麦の様なグルテンがないので柔らかい」と説明がつくため、そちらの説を個人的には信じています。

昭和時代の伊勢うどんについて（自由記述）

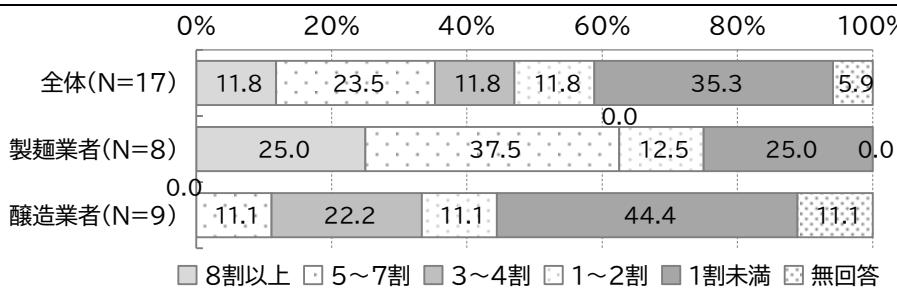
- 子供の頃は、「うどん＝伊勢うどん」であった。普通のうどんは汁うどんと呼んでいた。
- うどん屋に行ってうどんを注文すれば、伊勢うどん。素うどんと注文すれば汁のうどんが出てきた。

伊勢うどんに関する思いなど（自由記述）

- 伊勢うどんは、もはや伊勢の人の食べものではなく観光客の名物となっている。伊勢うどんを発展させる為には県外へのプロモーションが必要。
- 伊勢うどんは、むかし鳥羽にも松阪にもなかった。

#### ④製麺業者・醸造業者

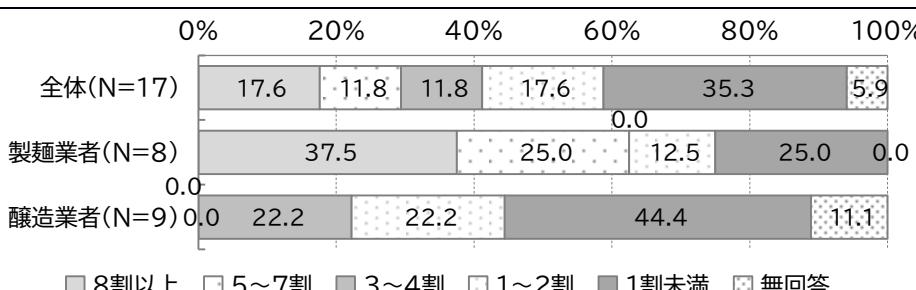
製造している製品の中で伊勢うどんに関する製品の割合はどの程度ですか。（単数回答）



伊勢うどんに関する製品の割合について、全体としては「1割未満」が35.3%と最も高くなっています。また、製麺業者では「5～7割」、醸造業者では「1割未満」の割合が高くなっています。

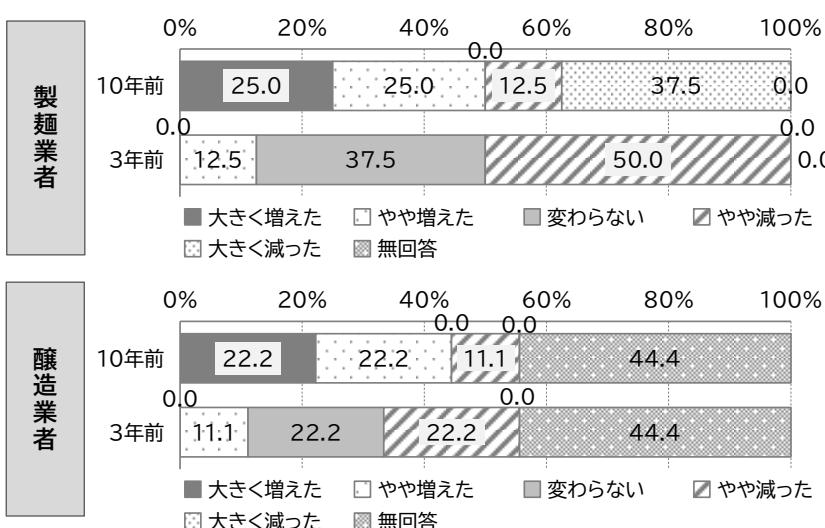
製造している製品の中で伊勢うどんに関する製品の売り上げの割合はどの程度ですか。

（単数回答）



伊勢うどんに関する製品の売り上げの割合について、全体としては「1割未満」が35.3%と最も高くなっています。製麺業者では「8割以上」、醸造業者では「1割未満」の割合が高くなっています。

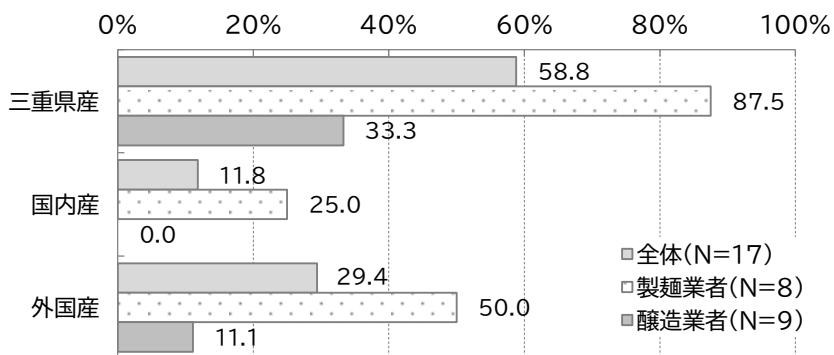
10年前、3年前（新型コロナウイルス感染症拡大前）と比較した最近の伊勢うどんに関する製品の売れ行きはどうですか。（それぞれ単数回答）



伊勢うどんの売れ行きについて、製麺業者では、10年前と比較して「大きく減った」、3年前と比較して「やや減った」の回答が多くなっています。10年前は式年遷宮で観光客が例年より多い年であり、お土産用の商品の売り上げが特に多かったことが影響していると考えられます。

醸造業者では、10年前と比較して「大きく増えた」「やや増えた」、3年前と比較して「変わらない」「やや減った」の回答が多くなっています。醸造業者は、タレのベースとなる「たまり」を販売しており、伊勢うどんに限定した商品を直接販売していない事が無回答が多い理由と考えられます。

使用している小麦の産地はどこですか。 (複数回答)

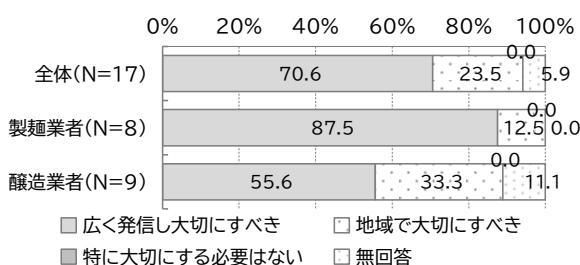


製麺業者では、使用している小麦の産地については、「三重県産」が87.5%と最も多く、次いで「外国産」が50.0%、「国内産」が25.0%となっています。  
醸造業者では、「三重県産」か「外国産」が多くなっています。  
製麺業者の回答として、三重県産では、「あやひかり」や「さとのそら」、国内産としては、北海道産、外国産ではオーストラリア産がありました。

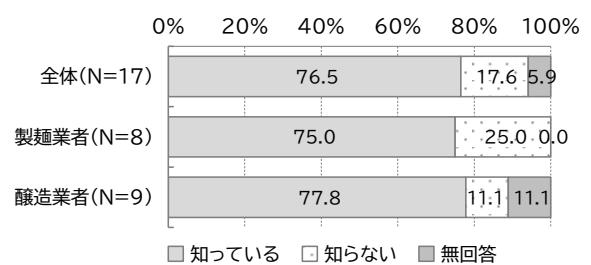
伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。 (単数回答)

伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。 (単数回答)

【大切にすべきですか】



【由来、発祥について】



食文化として大切にすべきかどうかについては、製麺業者、醸造業者ともに、ほとんどが大切にすべきと回答しており、「広く発信し大切にすべき」が約70%となっています。また、由来、発祥についての認知は、「知っている」が全体で80%近くとなっており、伊勢うどんに関する由来や発祥について「知っている」という人が多い傾向にあります。

市民等と比較すると、「広く発信し大切にすべき」、由来、発祥について「知っている」の割合が高い傾向となっており、うどん店と同様の傾向となっています。

伊勢うどんの由来、発祥について（自由記述）

- 400年以前からたまりしょうゆの流通が盛んだった伊勢地方で、参拝客がすぐに食べられるように、ゆで続けた麺にたまりしょうゆベースのたれをかけて絡めて食す。具材もほぼ入れない昔ながらの伊勢地方が生んだ郷土料理。
- この地方では米は収穫されても小麦は微量にしか採れていなかったはずなので、米を使って作っていたのではないか。

伊勢うどんに関する思いなど（自由記述）

- シンプルさが伊勢うどんの特徴で、タレもたまりベースでシンプルなタレだった。
- ただの「うどん」。普通の「かけうどん」は薄口うどん。

## ⑤スーパーマーケット

うどんの売り上げの中で、伊勢うどんの麺とタレの割合はどの程度ですか。（単数回答）

割合	件数
8割以上	1件
5~7割	1件
3~4割	1件
1~2割	1件

うどん製品の売り上げにおける伊勢うどんに関する割合については、それぞれの店舗で異なっている事がうかがえます。

伊勢うどんの麺は何種類扱っていますか。（単数回答）

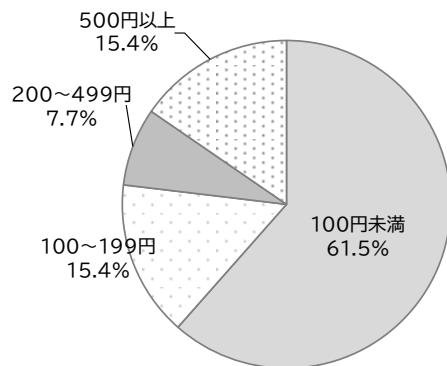
伊勢うどんのタレは何種類扱っていますか。（単数回答）

種類	麺(件数)	タレ(件数)
1種類	-	-
2種類	1件	-
3種類	-	1件
4種類	1件	-
5種類以上	2件	3件

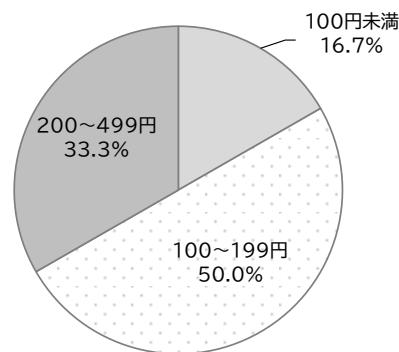
伊勢うどんの麺とタレについて、麺、タレのいずれにおいても、5種類以上取り扱っているという店舗が複数あります。

伊勢うどんの麺とタレの販売価格はいくらですか。（それぞれ金額を記入）

麺（平均：197.6円）



タレ（平均：179.5円）



取り扱っている  
麺とタレの業者

- ・山口製麺
- ・駒鳥食品
- ・みなみ製麺

- ・大徳食品
- ・加藤製麺

- ・山口製麺
- ・みなみ製麺
- ・ミエマン

- ・ヤマモリ
- ・マルキ商会
- ・駒鳥食品

麺については、「100円未満」が61.5%、タレについては、「100~199円」が50.0%と最も多くなっています。

それを平均でみると、いずれも200円以下となっています。

なお、麺の価格には、2食分や土産物用のものも含まれています。タレも同様に、複数回使えるものも含まれています。

伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。 (单数回答)

割合	件数
広く発信し大切にすべき	3件
地域で大切にすべき	1件
特に大切にする必要はない	-

食文化として大切にすべきかどうかについては、大切にすべきであり、特に「広く発信し大切にすべき」と考えています。

伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。 (单数回答)

割合	件数
知っている	3件
知らない	1件

伊勢うどんに関する由来、発祥については、「知っている」の回答が多くなっています。

伊勢うどんの由来、発祥について (自由記述)

- 伸ばす時間をかけずに腰の無い太いうどんをつくり、みそだまりをからませて食べていたらしい。参宮者がいつでも食べられるようにと、ゆで続けた麺にたまりをかけて食べていたらしい。
- 伊勢神宮のお参りが江戸時代に盛んになり、参拝者にゆでた麺にたまりをかけてすぐに食べられる店ができた。
- 参宮客へ供するためにうどん屋を開業したのが、伊勢うどん屋の最初。すぐに参宮客に提供できるように常にゆで続け必要量を釜揚げしていたため、ゆで時間を気にしなくてよいうどんが適していましたとされました。他に神宮へ長旅をしてきて疲労がたまっている人向けの食事として江戸時代に開発された料理だったそうです。

盛り上げるための取組について (自由記述)

- TV取材等のメディアイベント、企画。
- 伊勢うどんは地域の方からの信頼はありますが、他の地域の方からの人気を得難いものなので、企業等に補助金、市の取り組みとして協力して頂けると、広く発信して伊勢うどんの伝統を守れると思っております。
- 各社のうどんやつけの違いを知ってもらう。

伊勢うどんに関する思いなど (自由記述)

- 病気などで体調が悪く食欲がないときに伊勢うどんを食べていたと言っている人がいました。
- 参宮者へのおもてなし。伊勢神宮。

## ⑥飲食店等

【回答いただいたお店の主な業種】 ※うどん店以外を対象

- |          |         |              |
|----------|---------|--------------|
| ・居酒屋     | ・焼鳥屋    | ・和食料理屋       |
| ・お好み焼き屋  | ・日本料理屋  | ・すき焼き、しゃぶしゃぶ |
| ・中華料理屋   | ・定食屋    | ・フランス料理      |
| ・スナック、バー | ・饅料理専門店 | ・焼肉屋         |
|          |         | など           |

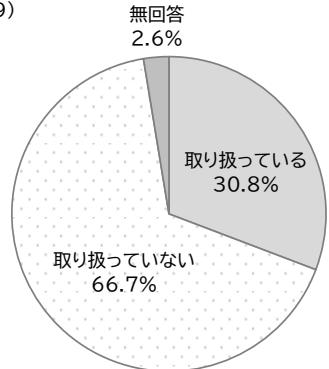
店では、メニューで伊勢うどんを取り扱っていますか。 (単数回答)

売り上げの中で、伊勢うどんの割合はどの程度ですか。 (単数回答)

客層は地元の方と観光客とどちらが多いですか。 (単数回答)

【店における伊勢うどんの取り扱い】

(N=39)



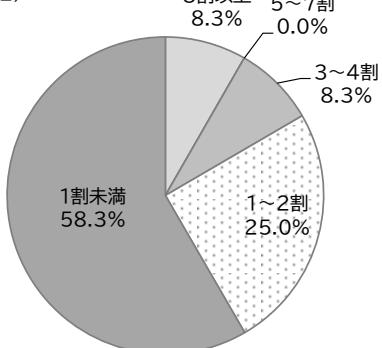
店で伊勢うどんを取り扱っているかどうかについては、「取り扱っている」が30.8%となっています。



「取り扱っている」と回答した店のみが回答

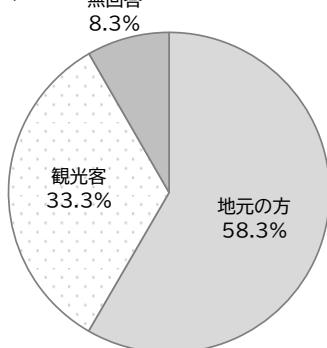
【売り上げにおける伊勢うどんの割合】

(N=12)



【客層】

(N=12)



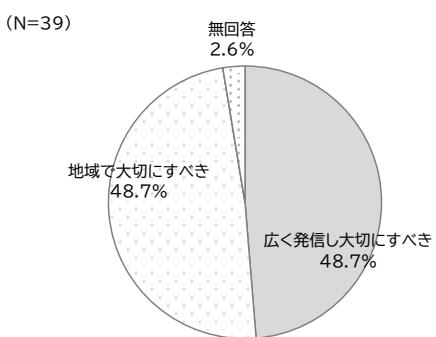
売り上げにおける伊勢うどんの割合については、「1割未満」が半数以上となっています。

客層については、「地元の方」が半数以上となっています。

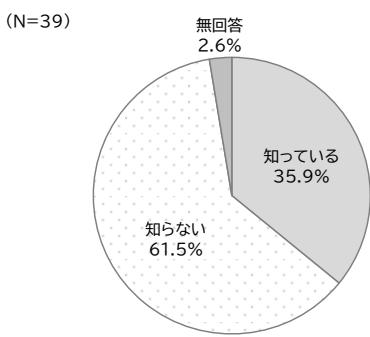
伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。（単数回答）

伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。（単数回答）

【大切にすべきですか】



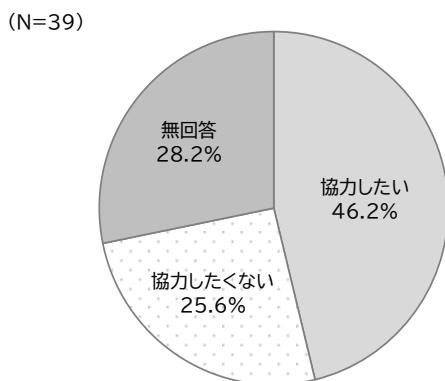
【由来、発祥について】



食文化として大切にすべきかどうかについて、ほとんどが大切にすべきと回答しており、「広く発信し大切にすべき」「地域で大切にすべき」が、それぞれ約半数となっています。また、由来、発祥についての認知は、「知っている」が35.9%となっており、伊勢うどんに関する由来や発祥について「知らない」という人が半数以上となっています。

伊勢うどんを盛り上げる取組があつたら協力したいですか。（単数回答）

【伊勢うどんを盛り上げる取組に協力したいか】



伊勢うどんを盛り上げる取組への協力に関しては、「協力したい」が46.2%となっており、伊勢うどんを取り扱っていない店からも協力の意向がある事がうかがえます。

「協力したくない」・「無回答」は、伊勢うどんを取り扱っていない店が、協力の仕方が分からぬ事による回答と考えられます。

なお、盛り上げるための取組について「伊勢うどん大使はいますが、伊勢うどんアンバサダーなど伊勢出身の芸能人に就任して頂き、メディアを通じて盛り上げるイベントを行ってほしい。」といった回答がありました。

伊勢うどんの由来、発祥について（自由記述）

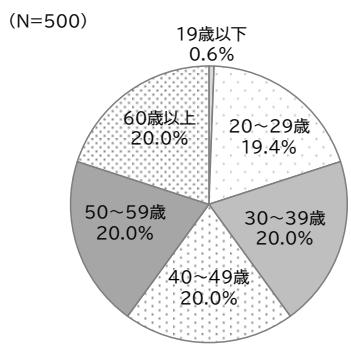
- 伊勢地方では畠仕事の時伊勢うどんとたまりを持って行き、昼食としていた。それが大正初期頃から”タレ”として変わり、商売として発展進化していくと聞いている。
- 神宮参拝で遠くから来た人達への空腹のお腹にやさしいやわらかい食事を提供する為。
- 江戸時代、伊勢に多くの人々がお参りにみえ（数百万人）一度に早く出せる腹持ちの良い伊勢うどんが出された。（事前にゆでてあるため早く出せる。）

昭和時代の伊勢うどんについて（自由記述）

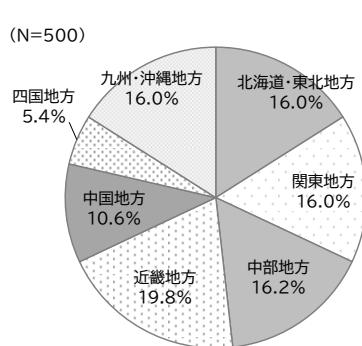
- 消化が良いので子供の時、風邪をひいたとか胃腸を壊した時に食べるものと思っていた。子供時代は、テイクアウトが無くお店に鍋を持って行き、母が買ってきました。
- 伊勢の方々は住まいに近いうどん店の味が伊勢うどんと思っている（味、太さ、硬さ、器も違う）。昔のうどんの器は小さくうどんが山盛りに見えた（一味とうがらしを使用する）。
- 私の子供の頃は普通のかつお出し汁うどんを素うどん。「うどん＝伊勢うどん」でした。

## ⑦インターネットモニター（全国）

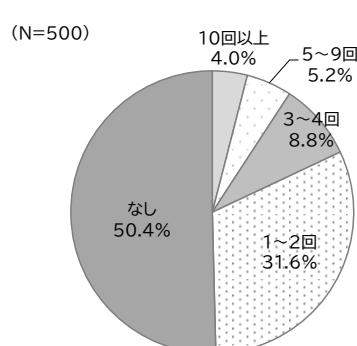
【年代】※均等に収集



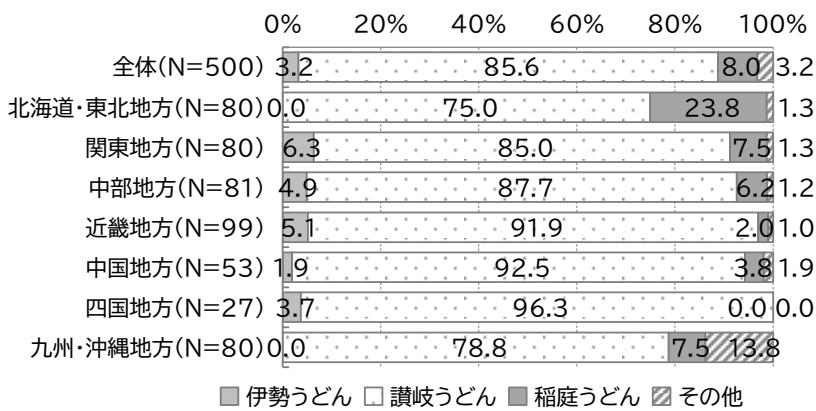
【住まい】※均等に収集



【来訪経験】

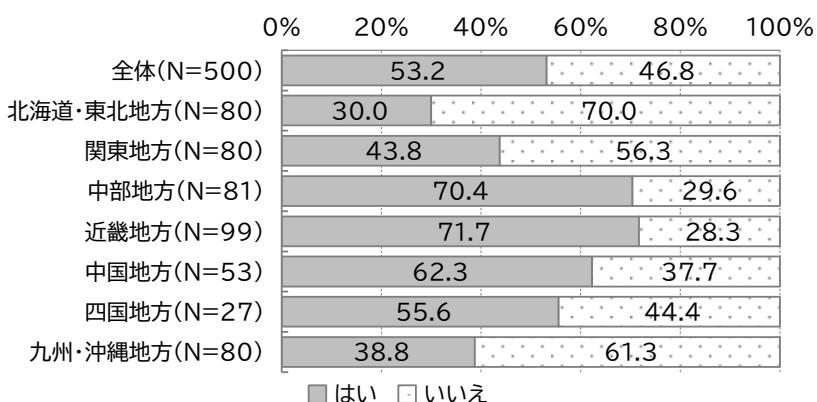


うどんといえば、何うどんをイメージしますか。（単数回答、居住地域別クロス集計）



80 % 以上が「讃岐うどん」であり、「伊勢うどん」をイメージする人は全体で約 3 % でした。居住地域別にみても、「伊勢うどん」はいずれの地域でも 5 % 程度しかありません。

伊勢うどんを知っていますか。（単数回答、居住地域別クロス集計）



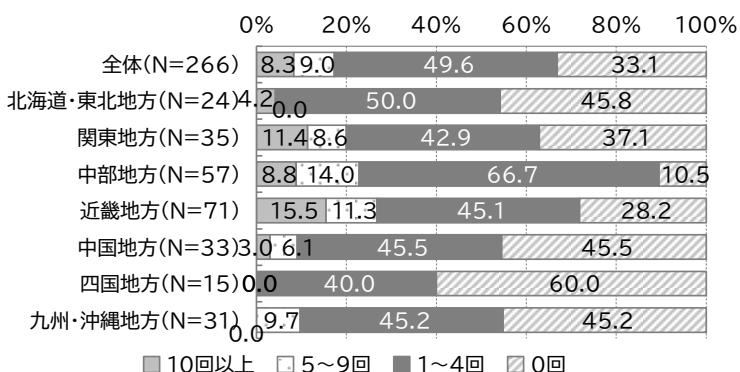
伊勢うどんの認知度について全体でみると、約半数の人が「知っている」と回答しています。中部地方、近畿地方では、70 % 以上と認知度が高くなっています。一方で、北海道・東北地方、九州・沖縄地方について 30 % 台と低くなっています。

「知っている」と回答した人のみ回答

伊勢うどんを食べたことがありますか。（単数回答、居住地域別クロス集計）

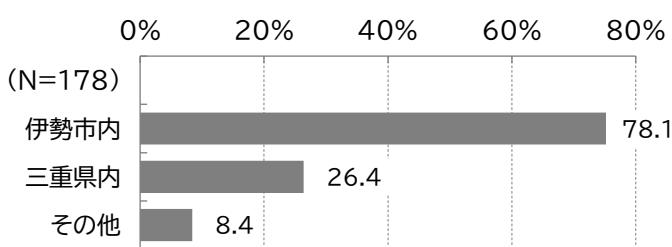
伊勢うどんをどこで食べましたか。（複数回答）

### 【伊勢うどんを食べたことがあるか】



「食べたことがある」と回答した人のみ回答

### 【伊勢うどんをどこで食べたか】



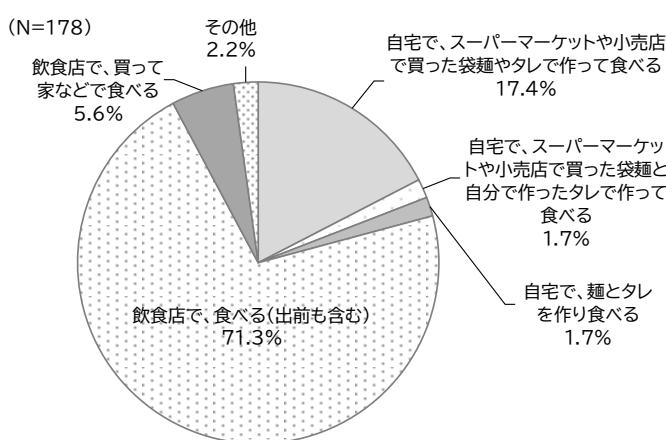
(伊勢うどんを知っている人) 伊勢うどんを「食べたことがある」という割合（0回を除く）は、全体で 70%近くになっています。

居住地域別にみると、食べたことがある割合は、中部地方で約 90%、近畿地方で約 70%と高くなっています。

(伊勢うどんを食べたことがある人) どこで食べたかについては、「伊勢市内」が約 80%となっています。

「三重県内」の回答も約 30%、「その他」も約 10%あります。

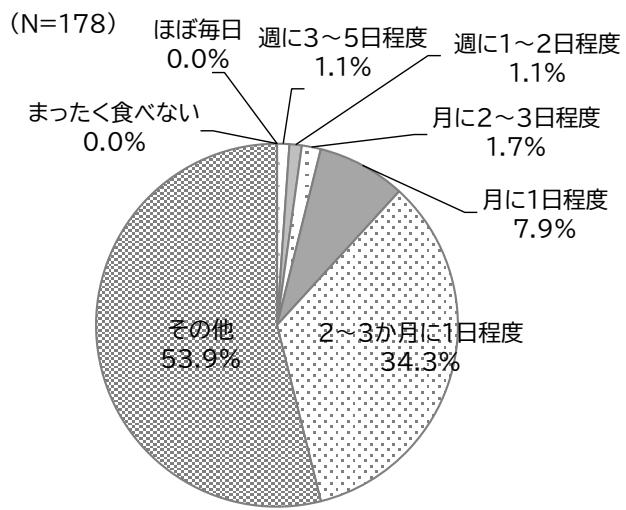
伊勢うどんをどの様に食べますか。（多いものから順に3つ回答、第1位のみ）



(伊勢うどんを食べたことがある人) 伊勢うどんをどの様に食べるかについては、「飲食店で、食べる（出前も含む）」という人が約 70%で最も多く、次いで「自宅で、スーパー・マーケットや小売店で買った袋麺やタレで作って食べる」が約 20%です。それ以外の回答はほとんどありません。

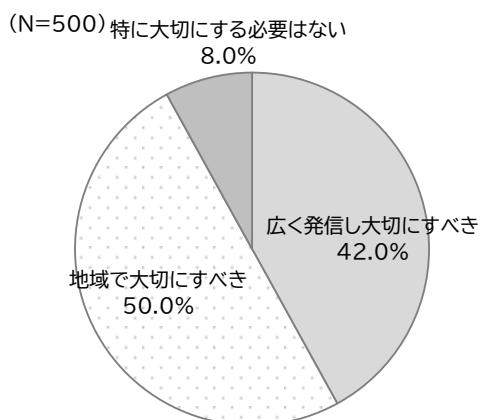
全国的には、地元の店で伊勢うどんを扱っていない事が背景にあると考えられます。

伊勢うどんを食べる頻度はどの程度ですか。 (単数回答)



(伊勢うどんを食べたことがある人) 伊勢うどんを食べる頻度については、「その他」の回答が半数以上となっています。具体的な回答としては、「年に数回」「年に1回」「数年に1回」「伊勢に行ったときのみ」「伊勢神宮にお参りに行ったときは必ず食べる」があげられます。

伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。 (単数回答)



食文化として大切にすべきかどうかについては、大切にすべきと考えている人が 90%以上となっています。

### (3) 調査結果のまとめ

#### ①市民にとっての伊勢うどん

伊勢市民は、伊勢うどんを日常的に食べている事が明らかになった。市民は店で食べるよりも、家で食べる機会が多く、スーパー・マーケット等で袋麺とタレを購入し、昼食として食べている事が多い。市民より県内・県外の方の方が、伊勢うどんを食文化として広く発信し大切にすべきと考えている。

また、まちづくり協議会の回答は、市民と同様の傾向がある事が分かった。

#### ②うどん店にとっての伊勢うどん

明治時代末から昭和20年代頃までに創業した店が多く、暖簾分けは行われていない。

伊勢うどんの売れ行きは、10年前と比較すると増えているが、コロナ禍が始まる3年前と比較すると、やや減少している傾向がある。客層としては観光客が中心となっている店が多いので、コロナ禍によって観光客数が減少した事が影響していると考えられる。

伊勢うどんの麺は、製麺業者から仕入れている店が多いが、自家製麺の店もある。タレの方は、醸造業者から仕入れたたまりをベースにそれぞれの店でダシ等を加えた自家製が多い。

うどん店のほとんどが、伊勢うどんを食文化として大切にすべきと考えており、伊勢うどんを盛り上げる取組には協力したいと回答している。

#### ③製麺業者・醸造業者にとっての伊勢うどん

伊勢うどんに関する製品の割合は、製麺業者では高いが、醸造業者は低い。10年前と比較して伊勢うどんに関する製品の売れ行きは増えているが、コロナ禍が始まる3年前と比較すると、やや減少している傾向がある。製麺業者が麺に使用している小麦は、三重県産の回答が多い。

製麺業者・醸造業者のほとんどが、伊勢うどんを食文化として大切にしたいと回答している。

#### ④スーパー・マーケットにとっての伊勢うどん

店によるばらつきはあるが、うどん製品の中で伊勢うどんの売り上げが8割以上を占めている店もある。販売されている商品としては、一食分100円未満の袋麺が特に多くなっている。スーパー・マーケットでも、伊勢うどんを食文化として大切にすべきと回答している。

#### ⑤一般の飲食店にとっての伊勢うどん

調査した飲食店の30%程度が、伊勢うどんをメニューとして取り扱っている。一般の飲食店でも、ほとんどが伊勢うどんを食文化として大切にすべきと回答しており、伊勢うどんを取り扱っていない飲食店でも、伊勢うどんを盛り上げる取組には協力したいという回答があった。

#### ⑥全国からみた伊勢うどん

「うどん」のイメージはほとんどが「讃岐うどん」で、「伊勢うどん」をイメージするのは5%程度になっている。伊勢うどんは約半数の人が知っており、特に中部地方、近畿地方では70%以上と認知度が高い。

また、伊勢うどんを知っていて食べた事があるのは、3人に2人程度であるが、中部地方では約90%が食べた事がある。伊勢うどんを吃るのは、伊勢市内に来た時に、店で食べることが多く、年に1回から数回という人が多いが、自宅で食べているという人も20%近く見られた。

ほとんどの人が伊勢うどんを食文化として大切にすべきと回答している。

## 4. 実地調査

---

伊勢うどんの歴史や特徴などを把握するためのヒアリング調査を実施した。

(令和4年12月～令和5年2月)

### (1) 調査対象

#### ①市民（6名）

- ・まちづくり協議会のアンケート調査や市民向けアンケートなどから選定した伊勢市民  
(50～70歳代の男性)

#### ②うどん店（5店舗）

- ・伊勢うどん 岡田屋（伊勢市）
- ・つきよみ食堂（伊勢市）
- ・つたや（伊勢市）
- ・伊勢うどんのまめや（伊勢市）
- ・名代伊勢うどん 山口屋（伊勢市）

#### ③製麺業者（5事業者）

- ・エビスヤ三重食品有限会社（津市）
- ・平和製粉株式会社（津市）
- ・株式会社堀製麺（四日市市）
- ・株式会社みなみ製麺（伊勢市）
- ・山口製麺有限会社（伊勢市）

#### ④醸造業者（5事業者）

- ・株式会社糀屋（伊勢市）
- ・東海醸造株式会社（鈴鹿市）
- ・有限会社二軒茶屋餅角屋本店（伊勢市）
- ・ミエマン合資会社西村商店（玉城町）
- ・ヤマモリ株式会社（桑名市）

#### ⑤スーパーマーケット（3事業者）

- ・ぎゅーとら本社マーケティング課（伊勢市）
- ・生鮮市場ベリー みその店（伊勢市）
- ・マックスバリュ ララパーク店（伊勢市）

## (2) 調査結果の概要

実地調査に基づく主な聞き取り内容を以下に整理した。

### ①市民

#### ●消費のこと

- ・伊勢うどんは、家で食べることが多い。
- ・小さい頃は風邪をひいた時に親が作ってくれた。
- ・スーパーでお気に入りの麺とタレを買って家に常備している。
- ・昼食や間食として、手軽に食べることができる食べ物。
- ・夜食や「なべのシメ」などにも使い勝手が良いものである。
- ・子どもから高齢者まで手軽に作ることができるのが利点。

#### ●歴史のこと

- ・伊勢参りに来た客にふるまつたのが最初と聞いている。たくさん一度に作ることができるため、大勢の客に一度に提供することができたのでは。
- ・農家の地味噌からのたまりを、小麦で作った麺にかけて食べていたらしい。

#### ●発展のこと

- ・郷土食として大切にしたい。
- ・他県出身の人でも、食べてみるとおいしいと言ってくれているので、全国に広めていけるものである。
- ・地域のイベントや防災訓練などでも食べる場面がある。



土産用の伊勢うどん（ベリー）

※許可を受けて撮影、掲載

市民が日常的に購入しているスーパーの伊勢  
うどん売り場(マックスバリュ)

※許可を受けて撮影、掲載

## ②うどん店

### ●消費のこと

- ・昔は地元の人が食べていたが、現在では店で観光客が食べることが多い。
- ・小さい頃から既に日常的な食べ物になっていた。
- ・日常のお昼に手軽に食べることができるものとして食されていた。風邪をひいた時や、体調不良の時に食べるものでもあった。
- ・伊勢に来る観光客が増えると伊勢うどんの売れ行きが上がる。
- ・店に食べに来るのは、観光客や仕事で働いている人が多い。
- ・地元の人に店に来てもらうためには、伊勢うどんにいろいろな具を乗せるほか、丼やカレーなど、様々なメニューも必要になる。

### ●技術のこと

- ・外国産の小麦を使用していたこともあったが、今は三重県産の「あやひかり」を使っている。
- ・日によって、水の量などを調整しているが、太さや硬さは、昔から変わらないように作っている。
- ・ゆで時間は30分以上でゆでた後、蒸らしてねかしておく。お客様に出すときには、長時間ではなく温め直して出している。
- ・タレは、たまりが手に入りにくくなつたので材料が変わってきているところもある。
- ・製麺所から麺を仕入れているところが多い。
- ・三重県産の「あやひかり」を使っている店もあるが、それぞれの特徴を出すために他の小麦を混ぜた麺を使っている。
- ・一部、自家製麺や手打ち麺にしている店もある。
- ・製麺してから、1日ほどねかせることで、食感が良くなる。
- ・製麺したものを、食感を良くするためあえて冷凍して次の日に出すこともある。
- ・「とおし」という、麺をゆがく時に使う道具があるが、最近は作る職人が少なくなつており、他の道具で代替せざるを得ない状況になっている。
- ・昔は、麺を大量に作ることが難しかつたので、大量にお客さんに出すことはなかつたかもしれない。

### ●伝承のこと

- ・昔は、「伊勢うどん」とは言わず、「素うどん」「並みうどん」と呼んでいた。トッピングは基本的にネギのみだが、今はお客様の要望などから、時代に合わせてメニューを増やしてきている。
- ・昔は「山田のうどん」と言われていたらしい。
- ・いろいろな説があるが、自分で研究しており地域の子どもに教える機会などもある。
- ・先代から継承された作り方を守り続けている。

## ●歴史に関するここと

- ・食されていたのは伊勢市だけで、松阪などにはなかったと思う。
- ・地元で食べていたのが先で、伊勢参りに来る人のためだけに作られたのではないでは。
- ・体調が悪い時に食べにくる人も多く、昭和時代の初めの頃には、店で風邪薬も売っていたということを聞いた。
- ・岡崎の八丁味噌が伝わった時に、味噌の出来を確認するために、たまりを麺にかけたのが始まりかもしれない。タレに合うように麺が太くなったのでは。昔は、三河と伊勢が船で直接交流があったので、味噌、たまりづくりが伊勢に根付いた事と関係しているのでは。
- ・昔は、伊勢では米は作っていたと思うが、小麦はあまり作っていなかったのでは。昔は米で麺を作っていたかもしれない。
- ・江戸時代より伊勢参りに来てくださる旅人の胃に優しい食べ物としてふるまわれていた。一度ゆでたうどんを注文が入ってから再度温めるので早く提供でき、疲れた身体にも良いと言われていた。

## ●発展に関するここと

- ・伊勢うどんが広まることは望ましい。
- ・伊勢うどんはある程度自由なもの。ブランド化したときにあまり厳しくしない方がよい。
- ・PRで協力できることがあれば積極的に参加したい。
- ・全国から来る多くの人に、本物の伊勢うどんを食べて、好きになってもらいたい。



とおし(岡田屋)



店に飾ってある昔（大正末期～昭和初期）のお品書き（まめや）



一番左が昔からの小ぶりの器(山口屋)



とおし(つたや)



とおしを使っている様子（山口屋）



とおしを使っている様子（つたや）



タレを作っている鍋（つたや）



自家製麺の製麺機（まめや）



ゆでてから一玉ずつに分けてねかして  
ある麺（まめや）



昔の小ぶりな器〔右〕と今の器（まめや）



前日にゆでた麺を冷凍（つきよみ食堂）



手打ち麺を作る場所（つきよみ食堂）

### ③製麺業者

#### ●消費に関するここと

- ・伊勢うどんの麺の売れ行きは上がっている。
- ・伊勢うどんに力を入れる取組をしてブランド化などに取り組んできた。

#### ●技術に関するここと

- ・一時期は、外国産の小麦が多かった。特徴としてはコシが合ってなめらか。しかし、伊勢うどんのモチモチした食感を出すため、三重県産の小麦として「あやひかり」を、県の研究所と協力して開発した。
- ・「あやひかり」は好評で、今では生産量も増え、多くの製麺業者やうどん店で使ってもらえるようになっている。
- ・「あやひかり」を扱ってもらえる製粉業者があったことも、大きな後押しになっている。

#### ●伝承・歴史に関するここと

- ・伊勢市の中心は、年貢を払っていないので、農民も豊かであった。小麦も作っていた。
- ・農家が自分たちのために作っていたので、太い麺のままだったのでは。
- ・伊勢参りに来た人は年間何百万人になったと聞いているが、そこまでの生産量は、小麦も麺も作れなかつたとは思う。
- ・小倉小平が、江戸時代より前からうどん屋をやっていたという話を聞いている。

#### ●発展に関するここと

- ・PRには積極的に協力したい。
- ・伊勢うどんの麺を使った新たな食べ方の開発ができると売れ行きも上がる。
- ・伊勢うどんが何かをつきつめると、縛りのようなものができるのが心配。かたくるしくなく自由度があるままで盛り上がることができるとよい。



三重県産小麦あやひかり（つきよみ食堂）

#### ④醸造業者

##### ●消費のこと

- ・伊勢うどんに関する商品の売れ行きは安定している。
- ・伊勢うどんの専門店にたまりを卸している。他にたまりを使っているのはうなぎ屋さん。
- ・たまりだけで伊勢うどんのタレになるのではなく、それぞれの店でダシなどを入れて独自の味を追求している。
- ・店から依頼があって作って売っているタレもある。

##### ●技術のこと

- ・昔は「たまり」を使ってタレを作っていたが今は濃口醤油に押されて作られなくなっている。
- ・昔ながらの木の樽で「たまり」を作っているところは、数少なくなっている。
- ・昔は、味噌を作っている樽から染み出してくるたまりを使っていたが、今では、味噌を作ることと、たまりを作るのは工程として別になっている。たまりを取る効率を上げるために、圧搾してしまうところがほとんどとなっている。
- ・少しとろみがあるのが昔からのタレの再現である。
- ・衛生面を考慮すると、木の樽は使いにくくなっている。
- ・原料となる大豆について、三重県産にこだわった商品もブランド化して作っている。

##### ●伝承・歴史のこと

- ・地元の郷土料理としての面と、伊勢参りの客向けの両方があったので、今日まで残ることができたと思われる。
- ・伊勢だけにある食べ物、という珍しさがかえって広まらなかった理由かもしれない。

##### ●発展のこと

- ・今後伊勢うどんが広まってほしいが、認定やブランド化するなかで、原料まで限定するのは難しいかもしれない。



たまりを作る木樽（東海醸造）



味噌からたまりを抽出する道具  
(二軒茶屋餅角屋本店)

## ⑤スーパーマーケット

### ●消費のこと

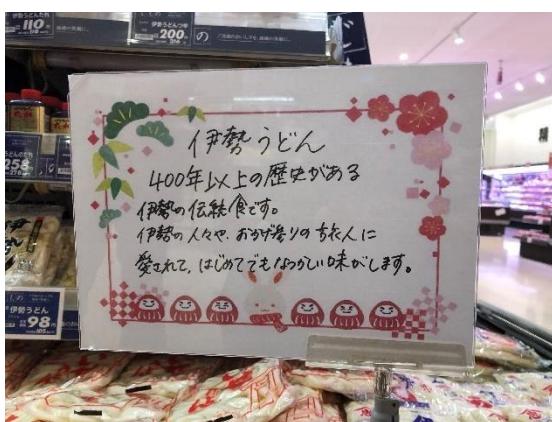
- ・伊勢うどんに関する商品は安定して売れている。
- ・伊勢市内に限定して多く売れているが、鳥羽や松阪、津などでは多くは売れない。
- ・伊勢市内では、一般のうどんよりも伊勢うどんが圧倒的で、多数のメーカーの麺、タレを売っている。
- ・一玉 80~90 円ぐらいのチルド麺の売れ行きが良い。
- ・客によって、お気に入りが決まっていて、麺とタレで異なるメーカーの組み合わせで買っている人も多い。
- ・普通のうどんよりも、伊勢うどんの方が売れており、売り場の面積も広くなっている。
- ・店舗としても、郷土食として力を入れており、伊勢ブランドとして売ったり、POPを作ったりしている。
- ・市外から仕事で来た人にアピールしていきたい。
- ・刻みネギは具の定番で、売り場でも、伊勢うどんの隣に置いている。

### ●伝承・歴史のこと

- ・伊勢参りに来た人にすぐに提供できるようにするためにできたと聞いている。太くてのびにくい麺で、作りやすく、食べやすいものになった。

### ●発展のこと

- ・PRには積極的に協力したい
- ・売り場でもアレンジしたメニューの提案などをしている。



売り場でのPOP（マックスバリュ）

※許可を受けて撮影、掲載



伊勢ブランド売り場に並ぶ伊勢うどん

商品（ベリー）※許可を受けて撮影、掲載

### (3) 調査結果のまとめ

#### ①消費に関するここと

地元の人は、伊勢うどんを家で食べる事が多く、スーパーマーケットでお気に入りの麺とタレを買って食べている事が明らかになった。また、製麺業者やスーパーマーケットにおいても、伊勢うどんに関する商品の売れ行きは伸びている事が分かった。

伊勢うどんは、昼食や間食として、体調が悪い時に食べること事も多く、手軽に調理できるのが特徴で、子どもから高齢者まで作って食べる事ができる点が魅力になっている。

一方、店で伊勢うどんを食べているのは観光客が多く、伊勢市への観光客の増減が伊勢うどんの売れ行きに影響している事が分かった。

うどん店としては、地元の人に日常的に来てもらうために、伊勢うどん以外の、丼物やカレーなどのメニューを取り扱っている。また、最近では「焼き伊勢うどん」など、伊勢うどんの麺を使った新しいメニューの開発、提供も行われている。

#### ②技術に関するここと

麺の原材料については、昔、地元の農家で小麦を作っていて、製麺業者が小麦と交換していた時代や外国産の小麦が主流になった時期もあったが、今は三重県産で伊勢うどんに合った小麦として研究開発された品種「あやひかり」を使うようになってきている。「あやひかり」の普及には、三重県の研究所と県内の製粉業者の努力が大きかった。現在、麺を作るのは、ほとんどが製麺業者になっており、自家製麺、手打ちの店はごくわずかである。小麦によって食感や味が大きく変わる品種をブレンドしているものもある。

製麺工場やうどん店では、製麺した後は、長時間ゆでて、蒸らしてねかしておく。お客様が来た時に温める（ここでは数分）。この時に使うのが「とおし」という木製の道具で、一玉分を入れてから大鍋に入れ、麺が温まったら直接器に入れる。やわらかい麺を傷めずに扱う工夫である。昔はどの店でも使っていたが、現在では職人が少なくなって手に入らなくなっている。

器についても伊勢うどん特有のものがあり、現在の一般のうどんで使われているものより浅く、小さいものであった。タレが少ない伊勢うどんの特徴を現しているが、現在は使われなくなっている。

タレは、たまりをベースにそれぞれの店で独自にダシを取って自家製のタレを作っている。たまりは今では自家製ではなく醸造業者から仕入れている。たまり自体も昔ながらの作り方は、ほとんど行われなくなっている。

#### ③伝承・歴史に関するここと

伊勢うどんは、伊勢市にしかなかったうどんの形であるが、この地域では、このうどんしかなく当たり前のものであったため、「伊勢うどん」と言わず「素うどん」、「並みうどん」と呼んでいた。特に伊勢地域の中心地であった地名から「山田のうどん」とも言われていた。

発祥としては、「小倉小平が、江戸時代より前からうどん屋をやっていたという話を聞いたことがある」、「伊勢参りに来る人のためというより、最初は地元の農家で食べられていたものである」、「江戸時代より、伊勢参りに来る旅人の胃にやさしい食べ物としてふるまわれていた」、「昔は、現在のように大量に麺を作るのは難しかったので多人数に提供できていたかは疑問」、「たまりは、三河、知多半島から船で運ばれてきたのが伊勢でも定着したもの」などの伝承があるが、確証としては、はっきりしていないと認識されている。

#### ④発展に関すること

市民、うどん店、製麺業者、醸造業者、スーパーマーケットのいずれにおいても、伊勢うどんが広まる事は望ましく、盛り上げる取組には協力したいと回答している。うどん店においては、ブランド化した時には、あまり厳しくしないで店の独自性を大事にしてほしいという意見もあった。また、「全国から来た人に本物の伊勢うどんを食べてもらい、好きになってもらいたい」、「伊勢うどんの麺を使った新しい食べ方を開発して客層を広げていきたい」といった回答もあった。

## 第3章 調査研究事業の総括

### 1. 調査結果のまとめ（無形の民俗文化財の視点での整理）

文献調査・アンケート調査・実地調査の結果を「調査研究事業の実施に当たっての指針」（文化庁）によって整理した。なお、文献調査は文献、アンケート調査はアンケート、実地調査は実地と略して示した。

#### （1）分布状況、及び地域間での内容の違い

<伊勢市に限定して発祥し、継承されている。>

- ・伊勢うどんは、伊勢市内の限られた地域でのみ継承されている食文化である。（文献）
- ・たまり醤油は主に東海地方で生産・消費されている。（文献）
- ・伊勢うどんは伊勢市内のものだったが、最近は鳥羽や志摩、松阪方面にも看板が見られるようになった（文献）
- ・うどんのかけ汁は、濃口醤油の関東圏、溜まり醤油や白醤油の中京圏、薄口醤油の関西圏の3グループ（文献）
- ・全国的には、あまり知られていない。中部地方や近畿地方ではある程度知られており、食べたことがある人も多い。伊勢うどんを吃るのは、伊勢参りに来た時に店で吃る程度である。（アンケート）
- ・近隣市町でも、松阪市、鳥羽市では、ほとんど食されていない。（実地）
- ・伊勢市内でも、宇治と山田周辺を中心としており、「山田のうどん」ともいわれていた。（実地）

#### （2）製造され、食される場面

<地元では日常的な食事で、参宮客にはご当地のありがたい食事になっている。>

- ・農家が自作の小麦と地味噌からのたまりで作ったとの由来の説があり、日常食であった。（文献）
- ・広域的には珍しいうどんであり、伊勢参りに来た人たちには、その記念として食べるものであり、伊勢うどん自体にもありがたみを感じる意識もあった。（文献）
- ・消化が良いため、体調の悪い時に吃る、赤ちゃんの離乳食としても使われる。（文献）（実地）
- ・農家で小麦が作られなくなつてからは、店に行って吃るものになった。店は主に伊勢市街に位置しており、周辺の住民からは、市街地に買い物、遊びに行った際に「山田のうどんを吃る」ということが楽しみの一つであった。（実地）
- ・日常的に吃されるもので、主に昼食や間食として吃られていたらしい。（実地）

### (3) 販売、贈答、及び自家消費の実態

<麺は自家製から製麺所での生産になった。現在はスーパーマーケットで手に入り家庭で消費されている。>

- ・伊勢市内には山口製麺、みなみ製麺、駒鳥食品といった老舗の製麺所がある。（文献）
- ・最近では、スーパーマーケットで麺とタレが販売されるようになり、家でも手軽に食べられるようになった。（文献）（実地）
- ・伊勢市民は、スーパーマーケットで買った麺とタレを使って、家で日常的に伊勢うどんを食べている。（アンケート）
- ・昭和時代初期には、家庭で作った小麦を製麺所に持っていくと、製麺された麺と交換してもらうこともあった。週に一度ぐらい、その家の子どもが製麺所に行くということもあった。（実地）
- ・うどん店では手打ちで作っていたが、製麺所の技術や生産量が上がる中で、製麺所から麺を購入するようになった。（実地）

### (4) 伝承の主体や範囲

<たまりは、知多半島から味噌の醸造が伝わり伊勢で広まる。農家で作られた小麦を麺にして、たまりを合わせて食べられていたものが、参宮客に出されて名物になり、うどん屋で継承される事になった。他地域のうどんとの違いは、地元では近年になるまで認識されていなかった。>

- ・江戸時代になると、お陰参りに代表される伊勢参りが広まり全国から多くの参宮者が伊勢神宮を訪れるようになった。その中で、多くの客に一度にふるまうために、長くゆでてものびにくく、すぐに提供できる形の伊勢うどんが店で出されるようになったとされる。（文献）
- ・昭和 40 年代になると、伊勢市の麺類飲食業組合が伊勢うどんを鰹節や昆布のダシを加えて美味しいし、伊勢うどんの定義をある程度定めたものを作った。（文献）
- ・伊勢は、たまりの一大産地であった知多半島と海上交通で密接なつながりがあり、赤味噌、たまり文化が広まり、農民が自作した小麦を麺にしてたまりをかけて食べていたのが発祥とされる。（実地）

## (5) 伝承者の生業や職種との関係

<農家で食べられていたとされるが、今では継承されていない。江戸時代頃からうどん屋は存在し、伊勢参りで多くの人が訪れる場所でうどん屋が営まれるようになつた。>

- ・うどん屋としては、江戸時代、最も古いといわれるのが浦田町の橋本屋、360 年以上の大老舗。先祖は神宮の神楽役人の小倉太夫で、うどん屋を始めたのが七代目小倉小平と伝えられている。（文献）
- ・伊勢うどんの形は、うどん屋によって継承されてきた。農家や家庭で作られていたが、今は継承されていない。うどん屋として、江戸時代からの店は現在残ってはいないが、市内に伊勢うどんの店が点在している。（実地）
- ・河崎や二軒茶屋、古市などに伊勢うどんの店があったといわれている。（実地）
- ・現在、老舗とされる店は河崎や外宮周辺などに点在してみられる。（実地）

## (6) 調理・製造・保存の過程

<麺は、昔は手打ちであったと思われるが、現在では製麺所の製麺機で作られるものが多い。一部のうどん店では手打ちで作っている。タレは、たまりで作られる。>

- ・現在では、うどん屋でも一部しか自家製麺では作っておらず、手打ちはごく一部である。（実地）（文献）
- ・麺のタレは、たまり醤油が主役であり、粗く削ったかつお節のダシで割り、美味しく食べやすい工夫がされている。（文献）
- ・うどんの生地は小麦粉と塩水で練っている。昔は手で練っていたが、今は機械が多い。ゆでのにおよそ1時間かかるのが特徴。（文献）
- ・農家で作られていたと考えられるが、昭和時代以降、製麺所ができると、農家から小麦を製麺所に持っていくことで製麺したうどんと交換するようになった。（実地）
- ・うどん屋も手打ちであったが、製粉、製麺業者が大量に麺を作るようになった。（実地）
- ・たまりは、昔は農家や家庭で味噌を作る中で日常的なものであったが、今ではほとんど家で作られることはなくなった。醸造業者でも、たまりと味噌は別に作られるようになり、たまりの生産はかなり少なくなっている。（実地）
- ・昔からの木の樽で味噌、たまりを作っている醸造業者はわずかに残っている。（実地）
- ・タレとしては、たまりをベースにしていることは変わらない。ダシやみりんを加えて作られるが、うどん屋やタレのメーカーがそれぞれオリジナルのものを作っている。（実地）

## (7) 調理・製造・保存に関する技術上の特色

<太い麺を30分以上という長時間ゆでるのが特徴で、のびたり崩れたりしない。今では、長時間ゆでてから保存し、食べる前に数分ゆがくだけで食べる事ができる手軽なものになっている。>

- ・小麦を練った後、太く製麺し、30分から1時間という長時間ゆでるのが特徴。太いためのびにくいのが特徴で、伊勢参りに来た多くの客に手早く提供するため、大人数分の麺を釜でゆで、客が来た時にすぐに出せるという利点があったとされる。（文献）
- ・太くて柔らかいのが伊勢うどんの身上のため、麺を手打ちにしてゆでているととても時間がかかる。今は機械製麺がほとんど。（文献）
- ・愛知、岐阜、三重の東海三県を中心に豆味噌と溜り醤油が作られている。（文献）
- ・コシがないというより、コシのある麺を長時間ゆでてやわらかさを追及している。（文献）
- ・現在では、製麺後、長時間ゆでてから、1人前ずつに分けてから箱に入れて保管したり、袋に入るなどし、店や家庭では、食べる直前に沸騰したお湯で数分ゆがくことで食べられるようになっている。（実地）
- ・うどん店では、ゆがく時に面が崩れないよう木や竹で組んだ「とおし」という道具を使ってゆがく。「とおし」の中に麺を一人前入れて、釜に浮かべる。中の麺が浮かんできたら、「とおし」ごと上げて器に麺を移す。そこにタレをかけることで完成となる。（実地）

## (8) 使用される原材料とその入手方法

<麺の原料となる小麦や、たまりの原料となる大豆は、昔は地元農家で作っていた。一時期は外国産の小麦が使われたが、地元業者とのこだわりで、県内産の原料を使うようになった。特に小麦の品種「あやひかり」は、伊勢うどんの材料として県内で開発、生産された。>

- ・愛知、岐阜、三重は、たまりの主な産地であり、ダシに使うかつお節は伊勢の近くで入手しやすかった（文献）
- ・江戸時代の頃は、農家で米の裏作として小麦が作られていたが、戦後に外国産の小麦が入ってきて一時期国産小麦は作られなくなってしまった。しかし、近年になり、三重県で県内産の小麦の生産に力を入れるようになり、伊勢うどんに合う小麦「あやひかり」が作られるようになった。（文献）（実地）
- ・現在では、うどん屋やスーパーの伊勢うどんの麺の多くが県内産の「あやひかり」で作られるようになっている。（実地）
- ・たまりの原料となる大豆についても、昔は地元農家が作っていたが、現在では国内の自給率は2割程度となっている。醸造業者で作っているタレの一部は県内産の大豆で作っている。（実地）

## (9) 食され方や盛り付け方

<太い麺に少量のタレをかけ、薬味は刻みネギ、一味（七味）唐辛子が基本で、その他の具は基本的には乗せない。子どもから高齢者まで手軽に作ることができる。>

- ・たまり醤油に鰹節やいりこ、昆布などのダシを加え、黒く濃厚なつゆを太い麺に絡めて食べる。太い麺は長時間かけてゆで上げられており、柔らかい。薬味の刻みネギだけで食べることが多い。（文献）
- ・中里介山の長編小説『大菩薩峠・間の山の巻』に「豆腐六のうどんは雪のように白く、玉のようにもうい、それを墨のように黒い醤油を十滴ほどかけて食う」と記載されている。（文献）
- ・豆腐六は明治36年（1903）まで日夜繁盛していたが、冬の火災で武蔵屋旅館、大安旅館、伊勢屋、井村屋などと共に焼失した。（文献）
- ・一般的な汁が多いうどんよりも、小さめの器が使われていたとされるが、現在ではほとんど残っていない。（実地）
- ・タレは、少量のたまりベースのものだが、うどん屋では店によっていろいろな材料による味付けがされていて、量も異なるが、麺の下の方にタレが見えるぐらいまで。市販のものは概ね30mlのパックになっているものが多い。（実地）
- ・具としては、刻みネギと、一味唐辛子か七味唐辛子のみが基本。たまごやかまぼこなどは一般的な食べ方に入るが、天ぷらなどは入らない。（実地）

## (10) 技術や習俗が成立・定着した時代

<江戸時代以前から、地域の農家で自家製の豆味噌からくるたまりをうどんにかけて食べていたのが発祥とされる。江戸時代、伊勢参りに来る人が多い中で、街道筋などにうどん屋ができるようになった。>

- ・江戸時代末期には、伊勢参りの街道筋で参拝客にうどんが振舞われていた。（文献）
- ・江戸時代以前から農家で自家製の豆味噌からくるたまり醤油をうどんにかけて食べていたのが地域に広まったとされる。（文献）
- ・寛永2年（1625）以前に神楽役人の一人である小倉小平が最古のうどん屋を始めたといわれる。（文献）
- ・味噌づくりは知多半島から伝わり、農家で作った豆味噌を、小麦を練って作った麺にかけて食べたのがはじまり。（実地）
- ・昔は、小麦はあまり取れなかつたので米で作っていたのではという説もあるが、米粉にはグルテンがないため、麺状にするのは難しかつたと考えられる。（実地）

## (11) 成立・定着後に生じた歴史的な変容

<家庭や店での手打ちから、製麺所での生産中心に変化した。家庭では手に入りにくかった時代を経て、製麺技術の進歩で、日常的な食になってきた。>

- ・明治終わりから大正初期には製麺所での機械打ちが始まっていた。（文献）
- ・昭和47年（1972）に、伊勢市の麺類飲食業組合が「伊勢うどん」と統一名を決めた。（文献）
- ・明治時代の末から大正時代、昭和時代になると、製麺所ができて機械打ちで麺が作られるようになり、農家や家庭での手打ちはなくなり、小麦を製麺所で麺と交換するようになった。（実地）
- ・たまりも各家庭で味噌を作らなくなり、醸造所でも生産されなくなり、手に入りにくくなつた。（実地）
- ・殺菌技術の進歩で日持ちする製品が作られるようになり、スーパー等から各家庭に流通しやすくなった。（実地）

## (12) 食と一体的に伝承される儀礼や作法

<伊勢うどんは、地元では日常食で、参宮者には、伊勢参りと合わせて期待される食事となっていた。>

- ・一方で、伊勢参りに来る人にとっては、ここでしか食べられないものとして、目的の一つとして認識されていた。（文献）
- ・伊勢神宮の参拝者は外宮から内宮へ行くときに古市を通り、ここにある「どぶ六」という店のうどんを食べるのが例年の習い。（文献）
- ・「どぶ六」のうどんは参宮の一つの目的でもあって、参宮して「どぶ六」のうどんを食べてきただといえば、それでもう結構みやげ話にもなった。（文献）
- ・伊勢うどんは、地元では一般的なうどんとしての認識であり特別なものではなかった。日常的に食べるうどんで「並みうどん」、地名から「山田のうどん」などと言われていた。（実地）

### (13) 関係する博物館・資料館等とそこで展示内容

<伊勢うどんは、三重県の郷土料理の一つと紹介されている。小ぶりの器や道具も伊勢うどんの特徴と関係が深いものとして展示されている。>

- ・三重県総合博物館には、三重県の郷土料理の一つとして伊勢うどんが展示されている。
- ・鳥羽市の御木本幸吉記念館には、大きな石臼が置いてある。御木本幸吉のうどん屋「阿波幸」の丼は江戸時代から明治時代にかけてのもの。



三重県総合博物館における展示（三重県の郷土料理）



御木本幸吉記念館（店構え）



御木本幸吉記念館（伊勢うどん）



御木本幸吉記念館（タレの入れ物、伊勢うどんの器、お盆）



御木本幸吉記念館（厨房）



御木本幸吉記念館（一玉ずつ置かれて  
いる麺）



御木本幸吉記念館（小麦を挽く臼臼）



御木本幸吉記念館（釜の上に置かれた  
大きなざると一人分の「とおし」）



御木本幸吉記念館（阿波幸の説明）

#### (14) これまでの学術研究・報告書等

「第2章 調査研究事業の結果 2. 文献調査 (1) 文献一覧」参照

## (15) 過去および現在の実態に関する写真・動画

<以下のような状況などについて、写真撮影を実施した。「第2章 調査研究事業の結果 4. 実地調査の②うどん店」と「(13) 関係する博物館・資料館等とそこで展示内容」の項を参照>

- ・三重県総合博物館で、郷土料理の一つとして伊勢うどんを展示している状況
  - ・御木本幸吉記念館における御木本幸吉の生家が「阿波幸」といううどん屋であったことから、店の入り口や厨房などを再現・展示している状況
  - ・麺をゆがくときに使用する「とおし」〔やわらかい伊勢うどんの麺がくずれないよう工夫された道具〕（山口屋、つたや）
  - ・麺をゆがく様子（山口屋）
  - ・昔のお品書き。〔うどんは六銭〕（まめや）
  - ・昔使っていたという小ぶりの器〔タレが少ないため、浅く小ぶりだったが、今では手に入らない〕（まめや）
- など。

## (16) 祭りや年中行事等にまつわる食の場合、関連する他の郷土食

<地元の日常食であったが、参宮客にとっては行事食に近いイメージであった。>

- ・参宮客にとっては、伊勢参りに来て食べずには帰れないという意識があり、伊勢参りという行事とともに想起される食であった。（文献）
- ・6月頃の行事食としてうどんが食されていたという記録がある。〔うどんの形は不明〕（文献）
- ・豆味噌文化圏で、煮込みうどん、おでん、田楽、五平餅も郷土料理。（文献）
- ・地域住民にとっては日常的な食事であった。（実地）

## 2. 総括

---

### (1) 伊勢うどんの発祥について

今回の調査から、伊勢うどんの誕生が江戸時代であることが明らかとなった。

あくまで伝承の域を出るものでは無いが、その原型は農民が日常的に食べていたうどんであるとされる。伊勢市の農家では江戸時代以前から稻の裏作として麦が育てられており、地味噌から取れた「たまり」を麦粉で作った麺にかけて食されていたという。なお、この「たまり」は、伊勢湾海運によって伊勢に多くの荷が運ばれる中で、特に尾張・三河地方で作られていた赤味噌が伝わった事による。

そして、これが太い麺・醤油ベースのタレといった現在のような特徴を明確に備えるようになるのは、参宮者に対して提供されるようになった事が関係している。

伊勢市は古代から信仰されてきた伊勢神宮が所在し、全国から参宮者が集まった地である。中心となった都市は宇治（内宮鳥居前町）と山田（外宮鳥居前町）で、江戸時代初期の時点で前者が 815 軒（5 歳以上の人口 3,592 人）、後者が 8,438 軒（5 歳以上の人口 30,910 人）もの規模があった〔注 1〕。とりわけ、江戸時代になると、街道や宿場が全国に整備され、各地から幅広い階層の人々が参拝に訪れるようになった。江戸時代中期には年間 20 万人から 40 万人ほど来訪があったと試算されている〔注 2〕。

その様な中、地元で食べられてきたうどんが、うどん屋・茶店などで参宮者に提供されるようになり、次第に洗練されていった事で、江戸時代中期には現在の伊勢うどんの姿となった可能性が高い。これを裏づけるものとして、伊勢うどんの特徴を持つうどんを提供する店（後述）が、18 世紀後半まで遡って確認できる事が挙げられる。

また、宝暦 11 年（1761）に書かれた地誌『宮川夜話草』の「餼飪」の項に、「麵類皆他国に劣らしといへとうとんの製は他に異なり、然とも茶店に沽は甚粗にして美味ならず」との記述がある〔注 3〕。したがって、少なくともこの頃には、うどんのあり方が他地域のものとは異なる事が地元で認識されるとともに、茶店で粗悪なうどんが販売されるほど広く流通していたと考えられる。

### (2) うどん屋と伊勢うどんの歴史について

伊勢うどんは、ゆで時間が長く手間がかかったことから、主に店舗で作られたものが食べられていたようである。後述するように当地においてうどん屋が確認できるようになるのは 18 世紀後半からである。なお、うどん屋の中には、宇治浦田町の橋本屋のように江戸時代初頭（寛永 2 年〔1625〕以前）の創業を称する店もあったが〔注 4〕、これはあくまで戦後に語られた話であって、当時の状況を考慮すると事実とはみなし難い。

文献上で確認できる最古のうどん屋は、古市に存在した「豆腐六」である（なお、明治 36 年〔1903〕に焼失）〔注 5〕。しかも、この店で出されるうどんは、現在の伊勢うどんの特徴を明確に備えていた。

例えば、大正 2 年（1913）に連載の始まった中里介山の時代小説『大菩薩峠』に「豆腐六のうどんは雪のように白くて玉のように太い、それに墨のように黒い醤油を十滴ほどかけて食う」と記述されている〔注 6〕。また、古市の旅館の女将であった井村かね（明治 20 年〔1887〕生まれ）が昭

和 37 年（1962）に自身の見聞や先代女将から聞いた話を書き残した『伊勢古市こぼれ話』には、豆腐六は「鰹節だけのおだし」で店先はいつも「鰹節の匂い」がしていたとある〔注 7〕。

この「豆腐六」の創業時期は不明であるが、天明 2 年（1782）に作成された「古市街並図」に「とぶ六」とあって、その存在が確認できる〔注 8〕。つまり、この頃には現在のような伊勢うどんを提供するうどん屋が成立していた可能性が高い。

うどん屋に関しては、河崎や二軒茶屋など伊勢の各所に存在していたといわれており、一方、江戸時代末期の宇治を描いた「宇治郷之図」を見ると、宇治橋の手前に店を構える「うどんや助市」を含め 6 軒ものうどん屋が確認できる〔注 9〕。さらに、養殖真珠で知られる御木本幸吉（安政 5 年〔1858〕～昭和 29 年〔1954〕）の生家のうどん屋「阿波幸」の事例を考慮すると、伊勢うどんを提供する店は鳥羽などにも広がっていたものと推測される。

この様なうどん屋の出店状況を背景として、江戸時代後期以降、街道沿いにおいて伊勢うどんは人気の食べ物となり、特に有名店の伊勢うどんは参宮の記念になるものとなっていた。例えば、文久元年（1861）につくられた伊勢国の人気店・名店を載せた番付「神風伊勢国当世高名三福対花方見立鏡」には、うどんの名店として唯一、前述した豆腐六が載せられている〔注 10〕。このほか、前述した『伊勢古市のこぼれ話』にも、愛知県・静岡県からの参宮者が伊勢うどんを一度に「五ツ位」食べ、なかには「七ツ位」も食べる人がいたとの記述がある。國元に帰った時、「伊勢に参りて（とぶ六）のうどん食べて來たか」と尋ねられることもあったらしい。

昭和 5 年（1930）には、宇治山田市主催で御遷宮奉祝神都博覧会が開催されたが、この時、協賛会事業「名物館」の館内に豆腐六の店舗が復元され、「山田うどんは昔から名高いもの」と紹介された〔注 11〕。したがって、この頃には、伊勢を代表する名物として確固たる地位を築いていたものと考えられる。

### （3）使用されるタレについて

伊勢うどんの大きな特徴はタレである。このタレは鰹ダシなどとたまり醤油を使用して作られるが、これは伊勢の地域的特色を背景とする事で誕生したと考えられる。

まず、ダシに用いられる鰹節は、古くから神前に供えられる神饌であるとともに、全国に御札を配る御師（伊勢神宮の下級神職）たちが持参する縁起物の土産であった。そのため、伊勢では江戸時代の早い時期から志州産などの鰹節が豊富に流通し、容易にダシとして使うことができたと推測される。

次に、たまり醤油については、伊勢の地が伊勢湾海運の要所であったことが関係している。これにより、尾張・三河地方で造られた良質のたまり醤油が流通し、それらが用いられた可能性が高い。この傍証として、河崎で味噌・醤油問屋を営んでいた北川家に対して、前述の豆腐六から「大極上溜り」を注文していたことを示す 19 世紀前半と推定される文書が存在している〔注 12〕。

以上の事から、伊勢うどんのタレは、江戸時代における伊勢の地域性を色濃く反映したものであると考えられる。

### （4）伊勢うどんの戦後の動向について

伊勢地域においては、長らく伊勢うどんが標準的なうどんであった。そのため、伊勢うどんは単に「うどん」・「素うどん」などと呼ばれていた。戦後になって、この地域独自のものである事が改めて認識されるようになると、一般的なうどんと区別するため、次第に地元の製麺業者や

醸造業者が「伊勢うどん」と呼称するようになる。そして、昭和 47 年（1972）には伊勢市麺類飲食業組合によって正式に「伊勢うどん」という統一名称がつけられた。

戦後、伊勢うどんの知名度や人気は低下していたが、1990 年代以降、おかげ参りをテーマとする大型観光施設の開設やマスメディアの影響などによって全国的な知名度が上昇し、消費も回復していった。近年では平成 25 年（2013）の第 62 回神宮式年遷宮に際して、伊勢市に関する情報が積極的に取り上げられたことも大きい。

この様な流れの中で、県外の製造者による粗悪品が出回り始めたことを受けて、平成 20 年（2008）には三重県製麺協同組合が「伊勢うどん」を「地域団体商標」に登録するに至った。

麺の原料に関しては、そもそも国産の小麦が使用されており、昭和時代初期には家庭で作った小麦を製麺所に持ち込むという事も行われていたらしい。戦後に入ると、国産から外国産の小麦に変わった。しかし、三重県製麺協同組合を中心にブランド化を図る気運が高まり、平成 12 年（2000）から三重県産の製麺用品種「あやひかり」を使うことが試みられ、近年ではこれが伊勢うどんに適した小麦として広く定着しつつある。

また、加工技術の向上によって、スーパーマーケット等で気軽に買える商品が増え、土産物向けの日持ちする商品も販売されるようになり、今日では多くの市民や観光客が積極的に消費するようになっている。

## （5）地域の人々との関わりについて

今回の調査によって、現在においても伊勢うどんが地域の人々に親しまれ、日常的に食されていることが改めて確認できた。例えば、おやつとして食べたり、体調不良の時に食べたり、離乳食として食べたりする等の事例がある。また、小さい子どもが食べることも多いようで、伊勢志摩地方においては、かつてうどんをする擬音語から生まれた「ぞろ」という幼児語が存在していたらしい〔注 13〕。

家庭で伊勢うどんを食べることは江戸時代から一般化していたと推測され、例えば、寛政 9 年（1797）に能登国の神職が山田に住む知人の居宅に立ち寄った際、「此所の名たたる物」として「餡飪」が振る舞われた事例が確認できる〔注 14〕。

このほか、うどんに関する夏季の年中行事があったことが判明した。それは「小麦の楊枝」と呼ばれ、6 月 30 日（晦日）に行われていた。

明治 30 年（1897）に伊勢の年中行事・方言について書かれた『五十鈴乃落葉』の「小麦の楊枝」の項には、「六月三十日大祓の日に冷しうどん或ハ冷し麦などを食す」とある〔注 15〕。これは江戸時代後期から行われていたらしく、天保 4 年（1833）に作成された外宮御師（大主家）の年中行事書『大主家年中行事』にも、「晦日、温飪ニ<sup>ウトシ</sup>而茂饅頭ニ<sup>モ</sup>而茂粉麦之物喰スル事」との記述がある〔注 16〕。

あくまで麦粉でできた食品を食べる風習のようであるが、両文献においてうどんが共通して挙げられている事から、うどんが主に食べられていた可能性が高い。

以上の事から、伊勢うどんは参宮者だけではなく、地域の人々の生活にも深く根ざした食べ物であると考えられる。

〔注 1〕 「寛永二十年内外宮領図（裏書）」（神宮司庁編『増補大神宮叢書 16 神宮隨筆大成 後篇』、吉川弘文館、2008 年発行）。

- 〔注 2〕千枝大志「数からみた近世宗教都市」（伊勢市編『伊勢市史 第 3 卷 近世編』、伊勢市、2013 年発行）。
- 〔注 3〕秦忠告「土産部 鮪飴」『宮川夜話草』卷之五（前掲『増補大神宮叢書 16 神宮隨筆大成 後篇』）。
- 〔注 4〕野村可通「油屋騒動異聞 孫福斎」（野村可通著『伊勢古市のあれこれ』、三重県郷土資料刊行会、1976 年刊行）。
- 〔注 5〕中川崑梵「天明二年時における古市街並図」（中川崑梵著『伊勢古市の文学と歴史』、古川書店、1981 年発行）。
- 〔注 6〕中里介山「間の山」『大菩薩峠』（伊藤祐吏校訂『大菩薩峠【都新聞版】』第三巻、論創社、2014 年発行）。
- 〔注 7〕井村かね「愛知県静岡県方々様○昔の御船にて○神宮御参拝の御模様」（井村かね著『伊勢古市のこぼれ話』、私家版、1962 年発行）。
- 〔注 8〕注 5 と同じ。
- 〔注 9〕横地長重「宇治郷之図」（伊勢古地図研究会編『宇治郷之図』、伊勢文化会議所、1997 年発行）。
- 〔注 10〕鈴木忠之「神風伊勢国当世高名三福対花方見立鏡」（三重県編『三重県史 資料編 近世 3（下）』、三重県、2012 年発行）。
- 〔注 11〕宇治山田市役所『宇治山田市主催 御遷宮奉祝神都博覧会誌』（宇治山田市役所、1931 年発行）。
- 〔注 12〕奥村悠介「古本屋から見た歴史資料」（千枝大志・川口淳編『これであなたも歴史探偵！歴史資料調査入門』、風媒社、2022 年発行）。
- 〔注 13〕斎藤平「ふるさと再発見 伊勢うどんの幼児語」（『中日新聞 朝刊伊勢志摩版 2015 年 5 月 9 日』、中日新聞社、2015 年発行）。
- 〔注 14〕加藤吉彦『千尋の浜草』（加藤三千雄編『千尋の浜草と藤のかき葉—資料編一』、私家版、2015 年発行）
- 〔注 15〕横地長重「小麦の楊枝」『五十鈴乃落葉』（神宮司庁編『増補大神宮叢書 23 神宮近世奉賽拾要 前篇』、吉川弘文館、2015 年発行）。
- 〔注 16〕大主継枝『大主家年中行事』（前掲『増補大神宮叢書 23 神宮近世奉賽拾要 前篇』）。

