
 総 説

最近の麺事情について

豊 田 実*

1. はじめに

めん類は古くから私達日本人の食生活と深くかかわってきた。

しかしひと口にめん類といってもその原材料・形状・製法・工程等の相違による様々な種類があり、時代背景や技術革新、また、消費者ニーズの変化等によって様々な変化を見せてきた。

明治時代には製めん機が開発され、それまでの手打ち・手延べ製法に変わり、めん生産手段の主流となり、さらに戦後には、即席めんの出現や完全包装めん（所謂L型めん、ロングライフめん）の開発等の技術革新や、自動化ラインの出現等近代化へのスピードを早めていった。

本章では①めんの由来、②めんの定義、③めんの分類、④各種めん類の製造工程、⑤全国の名産・特産めん類の特徴を踏まえながら、最近のめん事情について記述をしていこうと思う。

2. めんの由来

めんの起源は、紀元数千年前にアジア及びエジプトで始まったと伝えられている。

中国の麺（ミエン）という文字は小麦粉の事を指し、その後小麦粉を練って作った食べ物を指すようになった。

日本には奈良時代に、仏教とともに唐菓子（からくだもの）と呼ばれる粉食菓子として伝来し、仏教儀式に用いられるようになった。室町時代に書かれた「庭訓往来（ていきんおうらい）」には、点心15品目の中に饅頭（うんだん）、索麵（そうめん）、碁子麵（きしめん）等があげられている。

そばは、奈良時代に書かれた「続日本紀」によると、

* 日清製粉（株）製粉第一営業部

飢饉の備えとして栽培された救荒作物であったとされている。初めは米の代用として粉食として食べられていたが、しだいにそば粉を練った「そば練り」や「そば団子」として食べられるようになった。江戸時代にはいり、韓国より小麦粉をつなぎ粉として使う事が伝えられ、そばはめん類として急速に普及するようになった。

手打うどんの製法は、約1,200年前に唐より弘法大師が持ち帰り、讃岐（香川県）に始まり、しだいに全国に広がり現在に至っている。

又、手延素めんは約700年前三輪神社の神主が発明し、その技術は各地に伝えられた。

めん機は、明治16年佐賀の真崎照郷氏が試作一号機を完成し実用化された。これを機に家内工業生産から企業の形態をとるようになった。

明治の中頃になると文明開化とともにマカロニ・スパゲッティが日本に渡来した。中華めんは大正初期に横浜から始まったものと思われ、しだいにそば・うどんと兼業で生産されるようになった。

戦後から今日までのめん業界の推移は以下の通りである。

一戦後のめん業界の推移一

- | | |
|---------|------------------------------------|
| 昭和 27 年 | 製めん機に日本工業規格（JIS）実施、小麦粉自由化 |
| 30 年 | 日本にマカロニ類本格量産機導入さたる |
| 32 年 | 名古屋を中心に「冷し中華めん」ブーム |
| 33 年 | 日清食品「チキンラーメン」新発売 |
| 37 年 | 完全包装めん登場
全国ソフトめん協会発足、学校給食に広えられる |
| 39 年 | 即席めんの量産化進む |
| 42 年 | 札幌ラーメン爆発的ブーム |

最近の麺事情について

- 43年 公正取引協議会設立，生めん類の表示義務強化
- 44年 過酸化水素の使用基準制定，消費者の食品添加物への関心高まる
- 46年 即席めんの新製品「カップラーメン」新発売
- 48年 生ラーメン等に黄色4号使用禁止
- 49年 石油ショック2年目，不況に強いめん類の神話崩れる
茹めん類の冷凍技術実用化
- 51年 手延そうめん類の急伸長はじまる
- 52年 FD（フリーズドライ）めん登場
- 55年 過酸化水素，事実上の使用禁止
- 56年 プロピレングリコール規制
- 57年 異種穀粉めんブーム
- 59年 製めん技能士制度はじまる
- 62年 かんすい及びタール色素の製剤の自主認定制度発足
- 63年 LL（ロングライフ・完全包装麺）めんヒットの兆し
- 平成 2年 LLカップめんブーム

3. めんの定義

生めん類の表示に関する公正取引規約によると，以下のように規定されている。

<うどん>……「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ねり合わせた後，製めんにしたもの及び製めんにした後，茹で又は蒸したものをいう。

<そば>……「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，これに水を加えてねり合わせた後，製めんしたもの及び製めんした後，茹で又は蒸したものをいう。

<中華めん>…「中華めん」とは，小麦粉にかんすい，唐あく等を加えてねり合わせた後製めんしたもの又は製めんした後，茹で又は蒸し，もしくは油揚げしたものと及びこれらに準ずるものとして公正取引協議会で査

定し，公正取引委員会の承認を得たものをいう。

その他，生めん類の表示に関する公正規約において，「茹マカロニ」「茹スパゲッティ」「ソフトスパゲッティ」「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」「餃子の皮」「冷凍めん」等についても規定されている。

4. めんの分類

めんを大別すると，生茹めん類，乾めん類，即席めん類，マカロニ・スパゲッティ類，冷凍めん類の5つに分類される。又，機械使用の有無による分類，製法上の分類，切刃番手による分類は以下の通りである。

a. 機械使用の有無による分類

- イ 手打ち（風）めん
- ロ 手延べめん
- ハ 機械めん

b. 製法上の分類

- イ めん帯を作成し，細いめん線を切出しする形式（現在はほとんどのめんがこの方式，手打めん，ロール製めん）
- ロ 薄く展延しためん帯を切断又は，型抜きにより，所定寸法のシート状にする形式（餃子の皮，ワントンの皮）
- ハ ひも状に撚り，引き延ばす形式（手延めん，手延ラーメン）
- ニ 圧力により，めん生地をダイスから押し出す形式（マカロニ・スパゲッティ・ビーフン等）

c. 切刃番手による分類

番手は，幅30mmに対するめん線の本数で示され，日本工業規格（JIS）で定められている（表1）。機械製めんの場合，通常最終めん帯は，切刃によって切断されてめん線にされるが，断面形状には，角刃，丸刃があり，JIS以外にも薄刃，特殊刃がある。

5. 各種めん類の製造工程

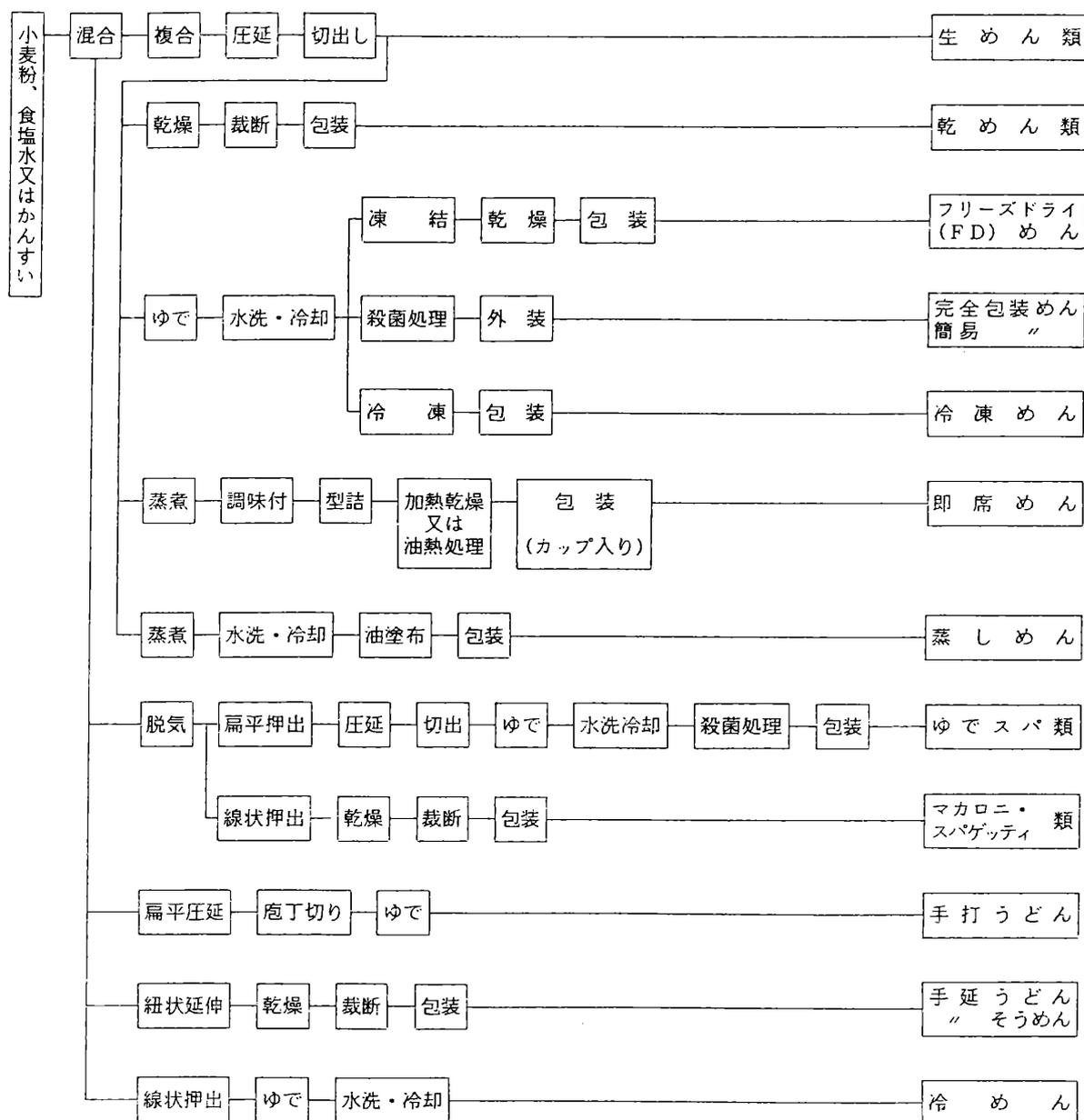
各種めん類の基本的な製造工程は，おがむね次ページの図の通りである。

6. 全国の名産・特産めん類の特徴

日本は日本列島という細長い地形，又，平地が少なく

表 1. 日本工業規格（B9201）

区 別	平めん用 （きしめん）			う ど ん 用						冷麦，そば 中華めん用				そうめん用		
	4	5	6	8	10	11	12	14	16	18	20	22	24	26	28	30



山地が多いうえに四季がはっきりしている事もあって、全国各地に数々の名産・特産のめん類がある。特に最近ではグルメブームに乗り、これらの名産・特産品が脚光を浴びる様になってきたが、その由来・歴史については知るチャンスが少ない様に思われる。ここでは最近のめん事情の一つのトレンドでもある、全国各地の代表的な名産・特産めん類の紹介をして行きたいと思う。紹介は北から南に日本列島を縦断する形で行っていく。

<札幌ラーメン> 全国で〇〇ラーメンと名の付くものは数多くあるが、その中で札幌ラーメンの知名度は群を抜いている。めんの特徴はめん帯とめん線(製品)で熟成を行っている事。これにより札幌ラーメン特有のコシがでる。めんは太目で食塩・かんすいの濃度はやや高い。
<津軽そば> 津軽地方独特のそばである。ソバ粉に大

豆粉を3%混ぜてそばがきをまず作り、これを入れて練り上げる。水やその他つなぎ材料は使わない。捏ねあげて水に漬け、翌日にソバ粉を打ち上げる。

<ひつつみ> 岩手県の県北から県央にかけての代表的な郷土食。小麦粉を水で練って手でちぎり、醤油味で季節の野菜と一緒に煮込む。

<梔子蕎麦> みちのく、岩手の南部地方はそばは貴重な穀物であった。それ故、大事なお客さんが来たときは、最高の接待として、そばをおかわり攻めにした。これがわんこそばの起りとされる。

<稲庭うどん> 400年近くの歴史をもつ秋田県が誇る手造りの乾めん。慶長年代(1600年頃)稲庭村小沢の住人、佐藤市兵衛によって作られたのが始まり。製法は50%以上の多加水で油は使わず、かわりに打ち粉を使

最近の麺事情について

う。平たく細いうどんで独得のコシとなめらかさ、舌ざわりをもっている。

<温麺> 宮城県白石市に生まれた名産そうめん。めんが約9cmと短いのが特徴。元禄年間(1688~1704)地元の名家・大味家の六代鈴木味右衛門(勝弘)が病弱の父のために、油を使わないそうめんを考案したのが始まりとされる。

<喜多方ラーメン> 昭和60年頃から“倉の町・喜多方”のラーメンとしてブームとなる。平打ち太めんが特徴。全国の名産品としては最も新しいモノの一つである。

<蕎麦> そば粉を熱湯でよくもんで両手に入る位の玉を静かに延ばして約60cmの円形にする。ちょうど布を裁断するように、包丁で前方から手前に切ってくるので裁そばの名がつけられた。福島・群馬・新潟・栃木の4県にまたがる山峡の村で、別名檜枝岐そばとしても知られる。

<小千谷蕎麦> 新潟県の小千谷、十日町は織物の産地で海藻ノリを使用する。これにヒントを得て、そばのつなぎに利用する事が考えられ、今日の小千谷そばが創作されたと伝えられる。又、軽く手振りして水を切る事から小千谷そばは「手振そば」ともいわれる。

<信州蕎麦> ソバの栽培は高冷地・寒冷地の地味と気候が適しているため、信州は良質のソバがとれる。長野県各地はそば処が多く、「開田そば」「川上そば」「戸隠そば」「富倉そば」「相原そば」「唐沢そば」などが知られる。

<上州うどん> 上州(群馬県)は気候風土が大麦・小麦の栽培条件に適している事から、昔から多く生産されてきた。上州うどんの代表としては「水沢うどん」がある。水沢うどんは坂東33番札所第16番の水沢観音の門前で、参拝客などに売られた事から知られ、300~400年の伝統をもつといわれている。

<ほうとう> 山梨県の郷土食として知られている。煮込みうどんの一種で、カボチャ、里芋、大根、人参などを入れた味噌仕立ての汁のなかに、塩を入れない幅広のうどんを生のまま入れて煮る。

<氷見うどん> 富山県氷見市に江戸時代から伝わる半乾燥の手延うどん。うどんのコシを強くするため小麦を塩水で練り、練ったかたまりを手で引き延ばしめん線にしていく。

<越前そば> 別名「おろしそば」ともいわれる。越前地方はそばがとれ、源助大根、勢浜大根といったそばに向く辛味大根があったため、これがそばに結びついた。

<きしめん> 名古屋の名物である。平打ちのうどんの事をさす。「きしめん」の名については「基子麺」「雉子麺」「紀州麺」などの諸説があるが、「基子麺」がその語源と

して最も真実性が高い。

<味噌煮うどん> 名古屋地方で好まれている煮込うどん。土鍋で赤味噌仕立てで煮込んだ熱いうどんは名古屋の風物詩となっている。めんは塩を加えないのが特徴。

<大矢知手延素麺> 三重県四日市市大矢知地区で生産される手延そうめん。良質の小麦がとれ、冬場に乾燥した鈴鹿おろしが吹き、そうめんづくりに適した立地条件下にあった事から発達した。

<伊勢うどん> 伊勢、鳥羽など三重県中部方面に伝わるうどん。溜醤油をかける食べ方が特徴。

<皿蕎麦> 兵庫県出右町の名物として知られる。挽きみのソバ粉をやまいもだけでつないだめんが特徴。

<三輪素麺> 10代崇神天皇の時代、大田田根子命が大神神社の神官に任ぜられ、その12世の孫、狹井久佐の次男穀主が奈良時代に保存食としてそうめんを作ったのが始まりとされている。

<播州手延素麺> 兵庫県竜野市を中心とした、揖保川流域に産する手延そうめん。「揖保の糸」の名で知られる。現在全そうめん生産の約5割を占め全国一の産地となっている。

<出雲蕎麦> 割子を使って提供する事から「割子蕎麦」ともいわれる。雲州松江の第7代藩主・松平治郷不昧もこの出雲蕎麦を好んで食べたといわれる。食べ方はそばの上から汁を少しづつかけて自分で味加減を確かめながら食べる。

<岡山手延素麺> 岡山県における製めん歴史は古い。延喜の朝(901~923)の醍醐天皇に「切麺」として献上したという伝えもある。主に備中地区を中心に生産されてきた事から「備中手延素麺」とも呼ばれる。

<小豆島素麺> 慶長3年(1598年)頃、小豆島池田町の某が伊勢参宮の途次、大和の国(現奈良県)三輪でそうめん作りを見学、農家の副業として最適と考えついた。人を派遣してそうめん作りを修得させたのが始まりといわれている。

<讃岐うどん> 讃岐地方は製めん適性にすぐれた小麦と瀬戸内に面している事で良質の塩が採れた事から、うどん作りが盛んになったとみられる。現在、香川県のめん類生産量は県民1人当たりで見ると全国一となっている。

<半田素麺> 四国の霊峰・剣山のふもと、半田町(徳島県)に産するそうめん。めん線が太目である事とコシの強さが特徴。

<たらいうどん> 茹あげたうどんをたらいにとり、大勢で周りを囲む一種の宴会料理。徳島北西部、香川東部、愛媛南部に残り、いまでもハレの食べ物。

<祖谷蕎麦> 平家の落人部落の伝説の地である徳島の

祖谷地方は山深い秘境。祖谷そばの特徴は山いもをつなぎに用いて色はやや黒い。独特の淡白で素朴な味わいをもつ。

<瓦蕎麦> 山口県豊浦郡の川棚温泉の名物料理。熱くした瓦の上に茹でて炒めた茶そばと一緒に牛肉、錦子卵、ネギ、もみじおろし等をのせる。これを特製のつゆで食べる。

<九州ラーメン> 九州ラーメンと一口でいっても、鹿児島ラーメン、熊本ラーメン、博多ラーメン等数々の種類がある。共通の特徴はめんはやや細目で加水量が少なく歯ごたえが良い。スープは豚ガラが主体で、白湯風でコクがあるのが特徴。

<神崎素麺> 佐賀県神埼郡に産する名物。寛永12年(1635)に小豆島から行脚遍歴してきた雲水が手延そうめんの製法を伝えたのが始まりとされる。

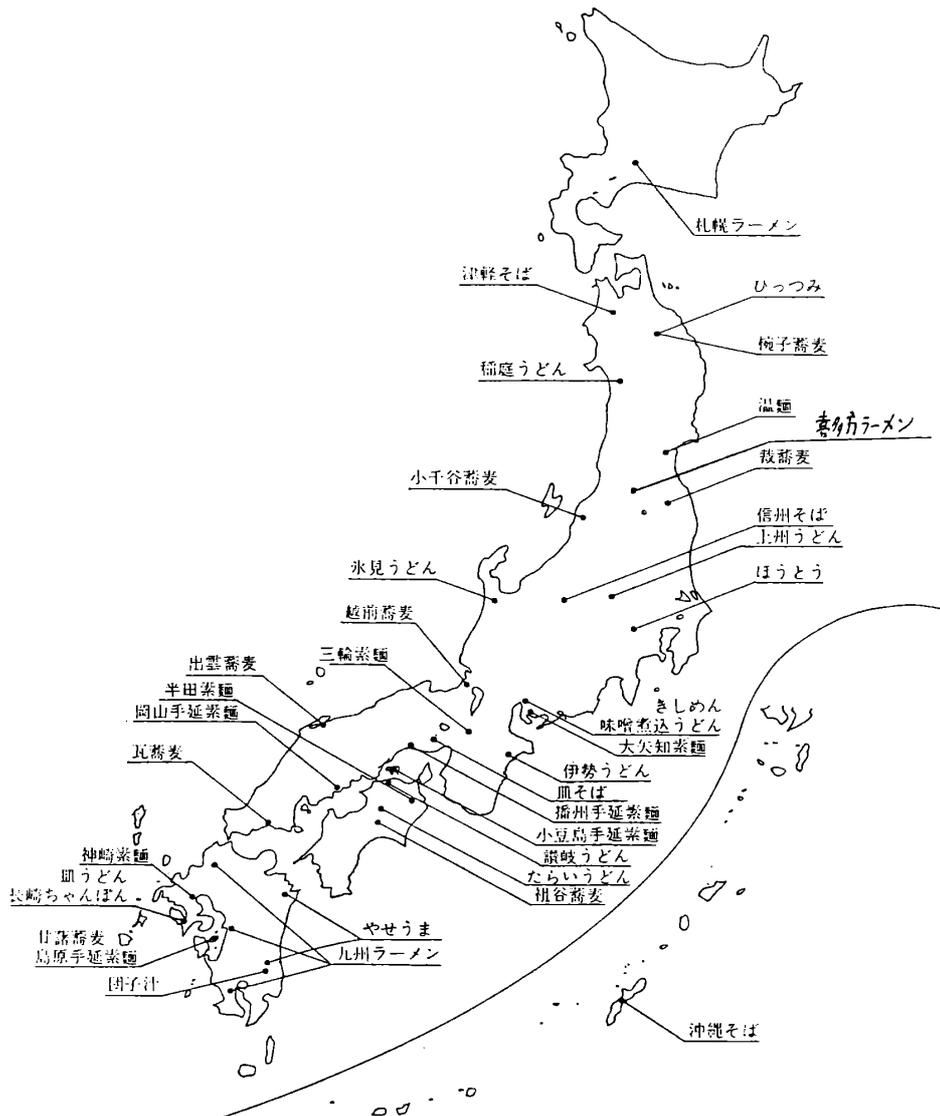
<長崎チャンポン> 約400年前の長崎開港以来、当時の中国・福建省出身の華僑たちは故郷の「湯肉糸麵(肉そば)」に長崎特産の貝や野菜を入れて食べていた。明治30年開業の四海楼の主人・陳平順が店のメニューに加えたのが第1歩とされている。めんはかん水でなく、とうあくを使い製麺する。

<皿うどん> チャンポンと並ぶ長崎のめん料理。油で揚げたパリパリのめんに、野菜や豚肉、魚介類を炒め、片栗粉でとろみをつけたあんがかけてある。

<甘藷蕎麦> 熊本県天草や長崎県島原に古くから伝わるそば。さつまいもの粉に山芋やそば粉、小麦粉をまぜてつくる。

<島原手延素麺> 島原の乱(1637)後、幕府の移民政策で、四国小豆島や九州各地から多数の移民が来住した。その中でそうめんの製法が伝わり島原手延素麺が誕生し

全国の名産、特産めん類



最近の麺事情について

たといわれている。現在では全国第2位の生産量を誇っている。

<やせうま> ひもかわ様のうどんを茹でたものに砂糖と塩を入れたきな粉をまぶしたものである。大分県の名物。

<団子汁> 大分、宮崎両県の代表的な郷土料理。幅広いめん（うどん）を野菜類と一緒に味噌仕立てで煮込んだもの。団子状にこね上げためん生地を手で延ばすのが特徴。

<沖縄そば> 「うちなあすば」とも呼ばれる沖縄地方の郷土食。そばを名乗るがそば粉は使わない。もともと木灰のあく水（唐あく水）で小麦粉を手打で作っていた。いまはほとんどかんすいを使った機械めんに変わっている。めん線は太く、茹であげた後水洗しないで送風冷却し、綿実油をまぶす。

7. めん類の総生産数量の推移と話題の商品

昭和50年代を通じ、ほぼ順調な推移を見せてきた生

めん類の生産も、60年代に近づくにつれて下降し、61年には前年比99.6%とオイルショックの49年度以来12年ぶりに前年を下廻り、62年度以降も横這い状況が続いている（表2）。

しかし、このような環境のなかで「冷凍めん」は急速な消費増を示している。特に昭和59年以降の伸び率は、130%~150%前後で伸び続けており、今後もその勢いは継続するであろう（表3）。

「冷凍めん」についてもっと深く知りたい方は、平成2年5月、食品産業新聞社から発行された「冷凍めんのすべて」を参考にさせていただきたいと思う。

又、「名産品」「冷凍めん」と並び、最近話題となっている商品としては、「調理めん」と「LLめん」が挙げられる。

「調理めん」は、昭和60年前後、関西の量販店を中心にブームになったが、ここに来てコンビニエンスストアの急速な店舗の伸長に伴いヒット商品となっている。つまり現在の「調理めん」は量販店アイテムからSCVS

表2. めん類の総生産数量の推移

単位=原料小麦粉トン、%

区分 年度別	生 茹 め ん		乾 め ん		即 席 め ん		マカロニ・スパゲッティ		合 計	
	生産数量	前年比	生産数量	前年比	生産数量	前年比	生産数量	前年比	生産数量	前年比
49年度	517,776	90.6	299,002	89.3	314,876	103.9	101,380	94.8	1,233,034	
50年度	541,399	104.6	289,075	96.7	334,978	106.4	106,836	105.4	1,272,288	103.2
51年度	599,750	103.4	281,589	97.4	310,832	92.8	110,987	103.9	1,263,158	99.3
52年度	580,134	103.6	268,224	95.3	299,690	96.4	114,307	103.0	1,262,355	99.9
53年度	595,597	102.7	287,137	107.1	292,886	97.7	111,069	97.2	1,286,689	101.9
54年度	607,678	102.0	296,621	103.3	329,035	112.3	125,582	113.1	1,358,916	105.6
55年度	615,967	101.4	265,919	89.6	318,181	96.7	121,245	96.5	1,321,312	97.2
56年度	630,548	102.4	263,621	99.1	312,174	98.1	128,110	105.7	1,334,453	101.0
57年度	646,388	102.5	272,151	103.2	316,216	101.3	134,077	104.7	1,368,832	102.6
58年度	656,126	101.5	277,040	101.8	312,735	98.9	126,870	94.6	1,372,771	100.3
59年度	658,451	100.4	296,881	107.2	307,424	98.3	125,661	99.0	1,388,417	101.1
60年度	659,404	100.1	297,982	100.4	317,951	103.4	125,462	99.8	1,400,799	100.9
61年度	656,601	99.6	281,305	94.4	315,927	99.4	125,187	99.8	1,379,020	98.4
62年度	658,269	100.3	276,853	98.4	307,157	97.2	125,445	100.2	1,367,724	99.2
63年度	676,595	102.8	268,912	97.1	305,569	99.5	128,723	102.6	1,379,799	100.9
元年度	678,503	100.3	266,614	99.1	318,580	104.3	126,852	98.5	1,390,549	100.8

食糧庁加工食品課調べ

表3. 冷凍めんの月間平均生産食数の推移

	冷凍ゆでめん	前年比	冷凍生めん	前年比	合計	前年比
59年	3,100	—	1,700	—	4,800	—
60年	4,950	160%	2,150	126%	7,100	148%
61年	7,500	152%	2,500	116%	10,000	141%
62年	11,250	150%	2,750	110%	14,000	140%
63年	15,200	135%	2,500	91%	17,700	126%
平成元年	21,850	144%	2,250	90%	24,100	136%

冷凍めん協議会調べ

アイテムへとシフトしてきているのが特徴である。商品の絞り込みによる品質向上等により、「調理めん」は今後も簡便性を追求した商品として益々の伸長が見込まれるであろう。

「LLめん」は、過酸化水素事実上の使用禁止に伴いその市場は急激にシュリンクしたが、昭和63年島田屋本店が従来のLLめんを新技術と新しいコンセプトで「長持ちめん」としてリニューアル以来、急速に市場を拡大してきている。特に平成元年11月より発売された同社カップ物「真打うどん」は大ヒット商品となり、その後今年に入り即席めんメーカーを中心とした新製品開発が活発になってきている。

8. おわりに

めん業界そのもののマーケットは、①人口の伸びの鈍

化・②食生活の多様化等から、今後大きな伸長は望めないと推定される。

しかしながら私たち日本人の食生活と深くかかわっている麺業界において、前述した「名産品」「冷凍めん」「調理めん」「LLめん」等の話題ヒット商品が一つでも多く出現し、私たちの食生活を楽しく、おいしく演出してくれる事を生活者の一人として願っている今日である。

紙面の関係もあり、又私の勉強不足から意を尽くせず十分なまとめが出来なかったが、何かの参考にならば幸いである。

文 献

食品出版社刊：麺類百貨事典

食品産業新聞社刊：めんの本

麺業新聞社刊：'89 麺業年鑑

新 刊 紹 介

島田淳子・下村道子・福場博保他 100 余名著(順不同)

「ダイエティション・コーディネイト」(全8巻)

(A4判 各160ページ 定価118,000円 国際情報社)

現在、私たちの食生活は豊かになり、多様化してきている。加工食品や調理済み食品も多く出回る一方、外食ブームともいわれて、計算上では国民の2人に1人は毎日外食をしていることになっている。その中で、生命を維持し活動するための正しい食事はなんであるかということを考え、乳児から老人までの栄養を軸にした給食の実践書が本書である。

全8巻の内容は、第1巻、第2巻は健康食品と特別食の栄養コントロールの考え方と献立例、第3巻と第4巻、第5巻はおいしい給食を作るための材料別料理

法の基本テクニックとこれを裏づける調理学、さらに献立に変化をつけるための一品料理、行事料理、郷土料理、薬膳料理をまとめている。第6巻、第7巻、第8巻は、食材の購入から厨房設備、給食のシステム化や栄養指導などを実例をあげて説明してある。

学校給食、病院給食、社会福祉施設給食、産業給食の4本を柱として、人間一生の健康と食の関わり合いをまとめ、調理学に携わる者にその研究の幅を広げるうえで役立つものと思う。(発売元：児童図書販売(株) TEL 03-3239-8131) (元山)