

8. おいしい讃岐うどんはどこでできるのか？

—讃岐うどん有名店の地形・地質学的条件—

Where are famous Sanuki udon shops located?

○長谷川修一・野々村敦子・鶴田 聖子・山中 稔
(香川大学工学部)

1. はじめに

香川県は、約 800 のうどん店があるという (TJ Kagawa 事業部, 2006) うどん王国である。麺通団の「恐るべきさぬきうどん」シリーズによって火がついた讃岐うどんブームは、2006 年 8 月 26 日に映画 UDON の封切りによって、(少なくとも香川では) 最高潮に達しようとしている。

これまで、「恐るべきさぬきうどん第 1 巻(1993)」以来(1993)、香川県から讃岐うどんに関する多くの情報が発信されている。しかし、讃岐うどんに関する応用地質学的研究は全くない。香川に在住する応用地質関係者としては、さぬきうどんに関する応用地質学的見解を公表する責務があろう。筆者らは、これまでサヌカイト(讃岐岩)、讃岐富士に関する研究成果を紹介してきた。今回は、讃岐うどん店、特に有名店の分布の偏りについて、地形・地質学的観点から検討した結果を報告する。

2. 讃岐平野の地形と地下水

香川県は、東から東かがわ市、さぬき市からなる東讃、高松市、三木町からなる高松地区、丸亀市、坂出市、善通寺市などからなる中讃、観音寺市、三豊市からなる西讃、および瀬戸内海の島嶼部から構成される。讃岐平野は、瀬戸内火山岩類をのせる小山塊群および花崗岩からなる丘陵によって分割されている。このうち主な平野は、東から高松平野、丸亀平野、三豊平野である(図-1)。

(1) 東讃地区

東讃における主要な町である引田町、白鳥町、大内町、津田町、志度町は、いずれも沿岸沿いの砂州に立地しており、その内陸側には潟湖跡の低湿地が形成されている。東讃、馬宿川に小規模な扇状地が形成されているが、その主体は潟湖+三角州帯 I タイプ(L タイプ) に分類される(高橋, 2003) 小規模な沿岸平野からなる。このため、大量に地下水を使用する産業は発達していない。

(2) 高松地区

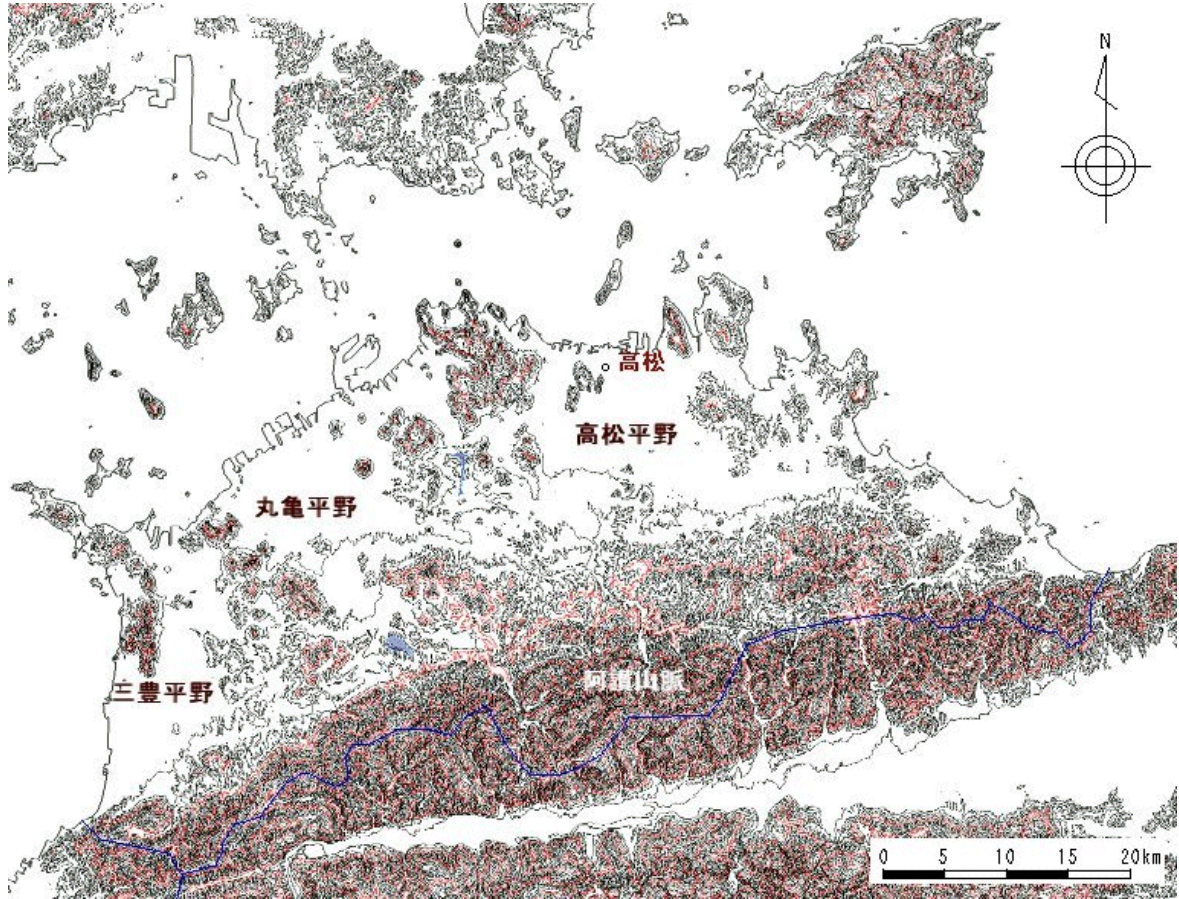
高松平野は香東川の扇状地を主体とし、新川、春日川、本津川などの氾濫原帯および沿岸部の三角州帯で構成される。高松市の中心部は、香東川の三角州扇状地上の微高地に立地しているため、江戸時代から豊富な地下水が利用され、栗林公園付近には製紙工場は立地している。高松市周辺の地下水揚水量は、約 12000 m³ (平成 15 年度) で、約 90% が工業用で、水道用がこれに次いでいる(環境省, 2006)。

(3) 中讃地区

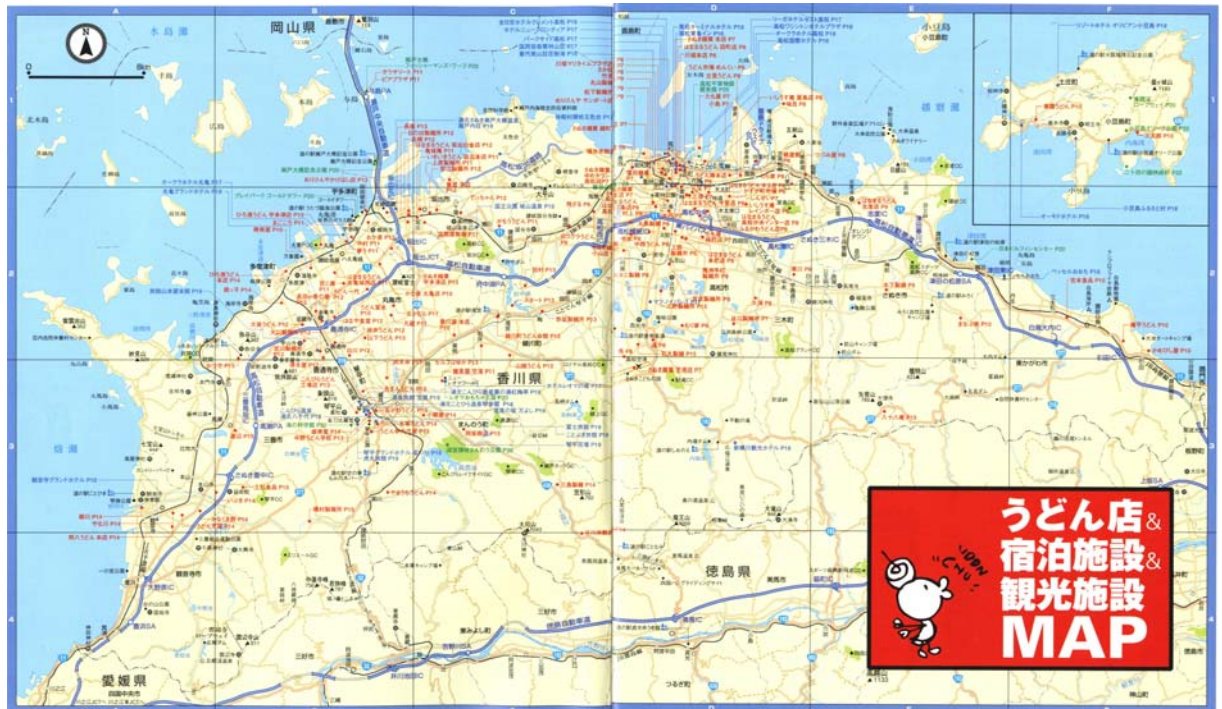
中讃の丸亀平野は土器川と金倉川の扇状地を主体とし、沿岸部に三角州が形成されている。丸亀平野では、扇端と三角州帯に丸亀市の中心部が、扇状地の西端に善通寺市などが立地している。坂出平野は、綾川の氾濫原帯と三角州帯から構成され、坂出市の中心部は三角州帯に立地している。丸亀・坂出市周辺の地下水揚水量は、約 16000 m³ (平成 12 年度) で、約 70% が水道用で、工業用がこれに次いでいる(環境省, 2006)。

(4) 西讃地区

西讃の三豊市の平野部は主に、高瀬川の氾濫原帯および三角州からなる低湿地からなる。これに対して、三豊平野の主体は、財田川の扇状地および古期扇状地の段丘面から構成される。観音寺市の中心部は、財田川河口の三角州に立地している。三豊平野では、農業用の地下水の利用が多い。



図ー1 香川県の地形概要（国土地理院 50m メッシュ数値地図を基に 50m 間隔の等高線表示）



図ー2 香川県における主なうどん店の分布（香川県観光協会，2006）

3. うどん店の分布

(1) 香川県観光協会の分布図

香川県には、約 800 のうどん店があるという。このうち、主なうどん店の分布を図-2に示す。図-2は、すべてのうどん店の分布図ではないが、讃岐うどん店の分布傾向は現していると思われる。

讃岐うどん店の分布には偏りがある。すなわち、讃岐うどんの有名店は、中讃の綾川・土器川・金倉川水系に集中し、次いで高松の香東川水系に多く、西讃は少ない。東讃および島嶼部は人口を考慮してもうどん店の分布が極めて少ない。

(2) S級指定店の分布

「S級指定店」とは、「恐るべきさぬきうどん第3巻」(1996)でプロの客が選んだ美味しい10軒のうどん屋である。S級指定店は、香東川水系で1店(あたりや)、綾川水系で4店(山越、田村、がもう、彦江)、土器川・金倉川水系で4店(谷川、長田、宮武、山下)、財田川水系で1店(山内)である。山内はまんのう町(旧仲南町)に位置するため中讃地区とすると、S級店は高松地区に1店、中讃地区に9店と、中讃に集中している。また彦江を除くと、9店は扇状地もしくは中・上流域に位置している。

(3) 麺聖の地域別評価

麺聖のうどんグルメの旅(2003)は、讃岐うどんと一口に言うが店の趣、味にはかなり地域差があることを指摘し、香川県を4地域に分けて、以下のように地域ごとのレベルの点数化を試みている。ここでは、0~3点を小麦粉の塊、3~4点をかろうじてうどん、5点を標準的讃岐うどん、5~6点を確実に一定レベル以上、6点~をこれぞ讃岐うどんとして点数を付けている。ここでも、中讃、高松、西讃、東讃の順番である。

東讃：本当の讃岐うどんを知らない地域(0~3点)

高松：本来の讃岐うどんから高松の讃岐うどんへと違う進化をしつつある、高松の目指すミニ東京化は田園都市香川にとっても讃岐うどんにとっても残念なことである(3~5点)

中讃：うどんの故郷というのがふさわしい地域、名店が集まる、狭義の讃岐うどんはこの地域のうどんだけを指すといっても過言ではない(5点~)

西讃：本当の讃岐うどんに関心のない地域(3~4点)

4. 讃岐うどんの成立条件

香川県による麺の博物館ホームページ(2006)には、讃岐うどんの成立条件として、(1)良質の小麦がとれたこと、(2)塩作りがさかんであったこと、(3)しょうゆの名産地だったこと、(4)美味しいiriこがとれたことが挙げられている。

これらの4つは香川県全体の条件であって、特定の地域にうどん店、特に有名店が集中することを説明するものではない。うどん店の立地条件として、欠かすことができないのが、(5)良質の地下水が大量に、かつ安価に得ることができることである。

「恐るべきさぬきうどん」(1993)では、水の秘密として、「山越」を以下のように紹介している。

「そうかー。水は最後にきめんるんか。それにしても綾上の名水。粉を混ぜる水も、ゆでる水(湯)も、洗う水も、すべてうどんにかかわる大事なポイントだ。名水あるところに名うどんあり。」

山越は、綾川の伏流水を利用している。同じく綾川の伏流水を利用した銘酒「綾菊」は、山越の約2km上流にある。また、うどん水洗いには大量の水を必要とする。平成6年の湯水では、上水道を利用して多くのうどん店が休業に追い込まれたことは、記憶に新しい。しかし、山越のように地下水を利用していたうどん屋は平常どおり営業することができたという。すなわち、良質の地下水が大量に、かつ安価に得ることができることが、おいしいうどん店の重要な立地条件となる。

山越だけでなく、讃岐うどんの有名店の多くは自家用の井戸から良質な地下水をくみ上げて、うどんつくりをしている。おいしいうどん店は、一般的に湯水にも強いようである。

5. おいしい讃岐うどんの立地条件

おいしい讃岐うどん、あるいは讃岐うどんの有名店の分布には偏りがある。すなわち、讃岐うどんの有名店は、中讃の綾川・土器川・金倉川水系に集中し、次いで高松の香東川水系に多く、西讃は少ない。東讃および島嶼部は人口を考慮してもうどん店の分布が極めて少ない。

このようなうどん店の分布は、平野の地形と地下水が関係している可能性が高い。うどんの製造には、大量の水が必要で、しかも安くておいしいうどんには良質の水を安価に確保する必要がある。讃岐うどんの有名店の多くは、良質の地下水が得やすい扇状地、河川の中流域に立地している

(表-1)。これに対して、東讃、島嶼部における平野は海岸砂州と後背湿地・潟湖跡から構成され、良質の地下水を得るには条件が悪い。西讃は、財田川の扇状地があるにもかかわらずおいしいうどん屋は少ないのは、食文化の違いであろうか？讃岐うどんの世界は奥が深い。

表-1 讃岐平野の地形と讃岐うどん有名店の立地条件

| 地域 | 水系 | | 地形 | さぬきうどん (S級指定点10店) | 地酒 (蔵出し5社) | ため池の分布 |
|-----|-----------------|-----|-----------|----------------------|---------------|--------|
| 東讃 | 湊川・馬宿川など | | 砂州 潟湖跡 | — | — | △ |
| 高松 | 香東川 | 下流 | 扇状地 | あたりや | 楽心 | ○ |
| 中讃 | 綾川 | 中流 | 段丘 | 山越 田村 | 綾菊 | ○ |
| | | 下流 | 氾濫源 | 蒲生 | — | △ |
| | 三角州 | | 彦江 | — | × | |
| | 土器川 ・ 金倉川 | 上流 | 谷 | 谷川 | — | × |
| | | 中流 | 扇状地 | 長田 | 金陵 | △ |
| | 宮武 | | | 悦凱陳 | | |
| 財田川 | 中流 | 丘陵 | 山内 | — | ○ | |
| | 下流 | 扇状地 | — | 川鶴 | ○ | |
| 西讃 | 別当川など | | 砂州 潟湖跡 | — | — | △ |

参考文献

- 1) 香川県麺の博物館ホームページ, http://www.pref.kagawa.jp/menpaku/tanken/top_menu_u2.html
- 2) 香川県観光協会 (2006) : うどん人
- 3) 環境省 (2006) : 全国地盤環境情報ディレクトリ http://www.env.go.jp/water/jiban/dir_h16/mokuji.htm
- 4) 麺聖 (2003) : うどんグルメの旅, <http://www.ne.jp/asahi/mensei/udon/myhpr.html>
- 5) 麺通団 (1993) : 恐るべきさぬきうどん, ホットカプセル.
- 6) 麺通団 (1994) : 恐るべきさぬきうどん第2巻, ホットカプセル.
- 7) 麺通団 (1996) : 恐るべきさぬきうどん第3巻, ホットカプセル.
- 8) 麺通団 (1999) : 恐るべきさぬきうどん第4巻, ホットカプセル.
- 9) 麺通団 (2002) : 恐るべきさぬきうどん第5巻, ホットカプセル.
- 10) 麺通団 (2005) : 恐るべきさぬきうどん麺地創造の巻, 新潮社.
- 11) 麺通団 (2005) : 恐るべきさぬきうどん麺地巡礼の巻, 新潮社.
- 12) TJ Kagawa 事業部 (2006) : 「恐るべきさぬきうどんスーパーコンテンツ」 さぬきうどん全店制覇攻略本 ~07年度版, 榊あわわ.
- 13) 高橋学 (2003) : 平野の環境考古学, 古今書院, 334p.