

みんな、めんが大好き



「うどん」に引き継がれている「かてめん」のDNA

大地に根つき、生き続ける「かてめん」文化

日本では、意外と最近である大正時代、あるいは戦前まで、「小麦めん」特にひつつまはつと、ほうとう、だこ汁などの「かてめん」が主食として食へられていたという事は、うれしいと同時に少しショックな再発見でありました。昔から小麦がたくさん生産されていた地域では、今でも「小麦粉」「生めん」の消費量が多く、「かてめん」は地域の人々に愛され、その大地に根づいた食文化として生き続けています。しかし、絶滅危惧種のように、私たちはその郷土料理を失いつつあるのです。私たちは「かてめん」のDNAを後世に伝えていくことができるのでしょうか？

「かてめん」のDNA

- ① 地産地消（地粉を使う）
- ② 自給自足（自分の家で小麦を栽培し、めんを作る）
- ③ 安価
- ④ 省時間・省手間
- ⑤ 見た目は重視しない
- ⑥ 旬の野菜をたくさん入れる
- ⑦ オールインワン（おかずがいらない）
- ⑧ いろいろな形や食感の多様なめんがある

⑧ みんなでとりわけて食べる

コムギゲーション倶楽部で実施した「小麦食品にかかわる生活者調査」の中で、「うどん」の価値について聞いた設問がありますが、その回答結果は右にあげた「かてめん」のDNAと非常に近く、かつて小麦産地で培われた食文化は確かに「うどん」に引き継がれているようです。小麦粉には輸入小麦も含め、それぞれユニークな特性がありますが、そういった小麦の特性を生かす用途を見直してみることも必要ではないでしょうか。「かてめん」のDNAを発現させる食品、たとえば中力粉（地粉）の特性を生かした「ふわふわめん」、朝食の「はつと汁」、甘い「ほうとう」のおやつ、みんなでわいわい食べる「だこ汁」、お祝いの日用スूपの具の「みみ」、そんな多彩な「小麦めん」があったら日本人の「小麦生活」はこども豊かなものになるのではないのでしょうか。

※裏面のふるさとの「かてめん」マップもご覧下さい

●好きな料理 (%)

- ① 寿司 (76.9)
- ② ごはん (71.2)
- ③ カレーライス (63.5)
- ④ ラーメン (62.1)
- ⑤ うどん (61.6)
- ⑥ パスタ料理 (61.1)
- ⑦ きょうざ・シウマイ (57.3)
- ⑧ お好み焼 (55.3)

●実際に「食べている料理」 (%)

- ① ごはん (72.6)
- ② 食パン、ロールパン (36.8)
- ③ 魚介の焼き物 (19.2)
- ④ その他の肉料理 (16.0)
- ⑤ 菓子パン (13.1)
- ⑥ おにぎり (13.0)
- ⑦ ハム、ソーセージ (10.7)
- ⑧ ラーメン (10.4)

●好きな小麦料理 (%)

- ① ラーメン (62.1)
- ② うどん (61.6)
- ③ パスタ料理 (61.1)
- ④ きょうざ・シウマイ (57.3)
- ⑤ お好み焼 (55.3)
- ⑥ サンドイッチ (53.9)
- ⑦ 焼きそば (51.4)
- ⑧ たこ焼き (51.0)

(地域別)

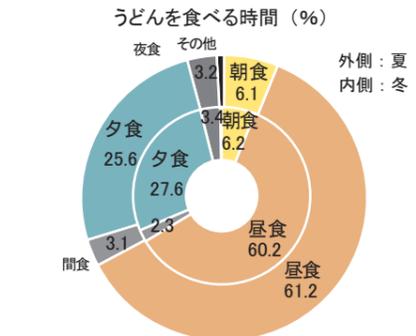
- 東京
- ① パスタ料理 (65.2)
 - ② ラーメン (63.5)
- 大阪
- ① うどん (64.5)
 - ② お好み焼 (62.5)
- 愛知
- ① うどん (60.9)
 - ② ラーメン (60.3)
- 福岡
- ① うどん (64.0)
 - ② ラーメン (63.0)

データ：「小麦食品にかかわる生活者調査」(コムギゲーション倶楽部調べ)

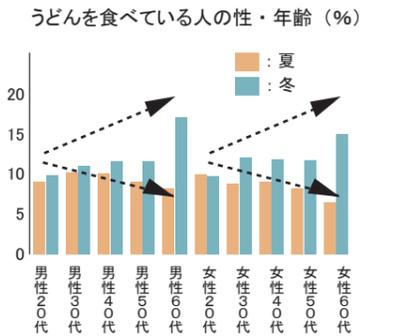
実際に「食べている料理」(摂取率)でめん料理はパンよりも順位が低く、最も高いのは8位のラーメンだが、「好きな料理」では上位に入っており、地域別の「好きな小麦料理」の大阪・愛知・福岡では「うどん」が1位とマインドシェアが高い。ここに何か秘密がありそうだ。日本人の「心」の奥底に「めん」は深く根づいているのではないか？

そもそも日本人にとって「めん料理」とは何だったのかを探ってみた。

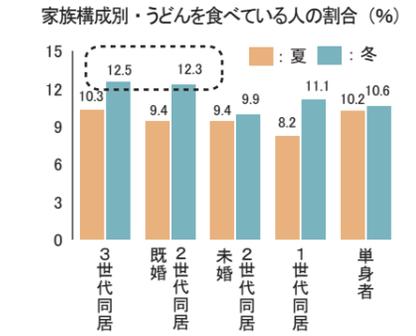
うどんを食べる時間：昼食6割、夕食3割



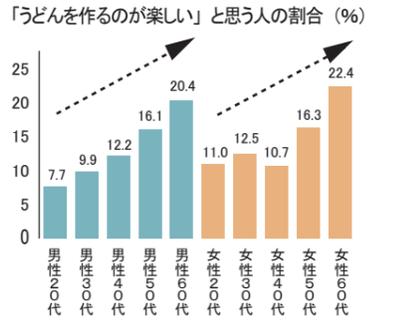
若者は夏うどん、高齢者は冬うどん



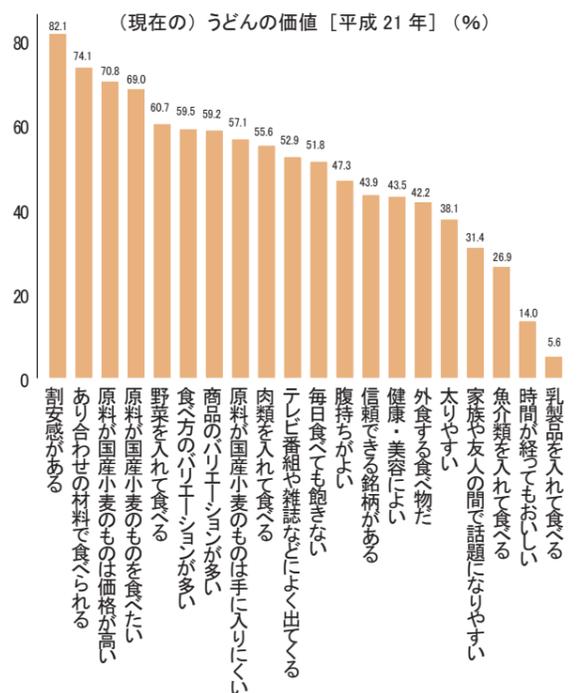
大家族は「冬にうどん」



「うどん作り」の楽しさを知っている高齢層



「かてめん」との共通価値が多い現在の「うどん」



データ：「小麦食品にかかわる生活者調査」(コムギゲーション倶楽部調べ)

「小麦な生活」Vol.1 みんな、めんが大好き
 2011年12月8日発行 発行所：コムギゲーション倶楽部
 〒104-0041 東京都中央区新富 1-9-4 ファンデックス銀座 3F 日本食農連携機構内
 Tel：03-6280-4044
 URL：http://www.comugication.com/

編集後記／「小麦生活新聞」創刊号はいかがでしたか？今回は「めん」がテーマということで、郷土料理のめん料理を一生懸命調べたのですが、日本にこんなにたくさんユニークなめん料理があることを知ってびっくり。自分でも作ってみましたがとてもおいしくて、ますます小麦粉のファンになりました。今後とりあげていきたいテーマは、町起こしグルメや、日本と世界の小麦の品種、貿易の仕組みなどいろいろあります。今までになかった切り口で小麦、小麦粉の世界をみなさまにお伝えしたいと思っています。どうぞ、お楽しみに！（R.I）

●「小麦食品にかかわる生活者調査」
 実施主体：コムギゲーション倶楽部
 ①夏調査：2010年9月（サンプル：20歳～69歳の男女14,784人 調査地域：東京・愛知・大阪・福岡）
 ②冬調査：2011年2月実施（サンプル：20歳～69歳の男女18,859人 調査地域：東京・愛知・大阪・福岡・札幌）
 ※表紙（p.1）は①、p.4「うどん作るのが楽しい」と思う人の割合および「うどんの価値」は②、その他は①②

●参考文献：『日本めん食文化の一三〇〇年』奥村 彪生著 『聞き書 ふるさとの家庭料理』農文協編

