

尾道の麵文化 — うどん・そばの食文化

藤沢 毅

あなたはうどんとそばのどちらがお好きですか？ 東のそば好き、西のうどん好きと言いますが、実はそれほど単純ではありません。本格的なうどん・そばではなく、立ち食いや簡易食堂での廉価なうどん・そばに惹かれる方もいらっしゃると思います。また、うどんやそばの上に載せる天ぷらやきつね（油揚げ）にも地域における意識の差が：

それでは尾道の麵文化はどのような位置にあるのでしょうか。尾道と言えば尾道ラーメンが有名ですが、もちろん、うどん・そばが食べられていないはずがありません。ラーメンよりも以前から、もっと日常生活の中でいわば庶民的に食べられていたのがうどん・そばであったはずで、歴史、地域を踏まえ、うどんとそばの魅力、意識の違いなどを考えてみましょう。

一、『天ぷらにソースをかけますか？—ニッポン食文化の境界線の境界線—』の衝撃

『天ぷらにソースをかけますか？—ニッポン食文化の境界線—』（野瀬泰申著。二〇〇九年、新潮社《新潮文庫》。以下は副題省略）という書物があります。単行本で出版された時の題を『全日本「食の方言」地図』というの

ですが、まさに食べ物の名前（呼び方）、そして食文化そのものが、まるで方言のように、この日本列島の中である時は明確な境界線を描き、またある時は複雑な拡がりを見せていることが示されています。この著者は、インターネットを中心に情報を集めたのですが、その情報収集方法に若干の問題は残るにしても、発想のおもしろさ、そして結果として表れた食文化の差はたいへんおもしろく読めるものとなっています。

例えば書名にもなっている「天ぷらにソースをかけますか？」ですが、和歌山県では80%以上がYESと答えるという結果。60〜80%未満の県は、奈良、徳島、高知、愛媛、福井、鳥取、鹿児島、沖縄。和歌山の隣県である奈良、そして香川を除く四国の三県にあるのが特徴と言えます（香川県は、天ぷらはうどんとともに食べるので、ソース圏ではないとの分析があります。ちなみに香川は40〜20%未満）。一方、埼玉県を除く関東地方から東北・北海道にかけてはYESが20%未満。地域差が大きくでています。

この他に「ばら寿司」か「ちらし寿司」か、「ぜんざい」か「お汁粉」か、「メロンパン」か「サンライズ」か、「天かす」か「揚げ玉」かなど、名称と、さらにその指す物の違いを地域別に示してくれています。作家・椎名誠氏が解説で（新刊としては本の帯にも引用）「読みながら、ぼくは拍手してやまなかつた」と激賞しているのうなずけます。

このように食文化の地域差というものは、現代でも色濃

く残っておりません。また、食べ物についての考察は、食べることが好きな人にとっては大変興味深いものなのではないでしょうか。

ところで、『天ぶらにソースをかけますか?』では、うどん・そばについてどう扱っているでしょうか。実は章題には「うどん」の語も「そば」の語も見えません。しかし、いくつかの章の中で、例えば第五章「『殺意』を秘めた辛いもの」の中で、唐辛子のことを「南蛮」と呼ぶか、「こしょう」と呼ぶか、について扱った際に、各地での種類の食べ方に言及したり、また第十五章「カレーライスと生卵」の中で、カレーそばは普通にあるか、否か、を扱ったりして、やはりうどん・そばの話題が顔を出しています。そして、第十六章では著者の野崎氏が旧東海道を実際に三十五日かけて歩く中で、豊橋でそば文化圏からうどん文化圏に変わったことを含め、味噌煮込みうどん文化や温かいうどんに鰹節がかかる地域の問題などを、実体験として報告しているのです(こうした境界線の問題は、調査方法の違いにもより、諸説あります)。やはり、食文化の地域差というものを考えるときに、うどん・そばは欠かせない問題なのでしょう。

二、私と、うどん・そば

ここで、私自身のうどん・そばへの関心についてお話しておきます。私は大学生時代、学食のうどん・そばコーナーでアルバイトをしておりました。ゆで麺を使った簡易

方式の、駅などにある立ち食いのうどん・そばをイメージしていただければ良いかと思えます。とはいえ、店長が汁を作り(かえしと出汁をそれぞれ作り、合わせるという、基本的なもの)、天ぶら(かき揚げ)を揚げ、カレーも作る(カレーうどん、カレーそば用)のを間近で見てもました。賄いでいろいろな具材との組み合わせを試してもみました。別のお店の味も知りたくなります。大学は東京都内にありましたので、お蕎麦屋さんほどの街にもありません(「お蕎麦屋さん」と表記したのにご注意を。実はうどん屋さんも東京にはたくさんあるのですが、そこには行ってません)。神田の有名店数軒を食べ比べてみました。さらに、街中には立ち食いのそば屋(うどんもありですが、あくまでも「立ち食いのそば屋」です)がたくさんあり、どこでもちよつと歩けば、チェーン店あるいは個人経営のお店が必ず目に入ります。お客は、朝食に、昼食に、そして小腹が空いた時の間食に、さらにお酒を飲んだ後の締めにと立ち食いのそば屋を利用します。

関東の人間には、この立ち食いのそば屋に特別の思い入れを抱くということもままあることです。インターネットのブログでも、他の飲食店に負けず劣らず、立ち食いのそば屋に対してのものがあります。また、参考文献一覧の中に挙げましたように、立ち食いのそばに対して熱く語る書物も少なくありません。

東海林さだお氏のエッセイ集に『偉いぞ!立ち食いのそば』(二〇〇九年、文藝春秋《文春文庫》)というものがあ、ここでは東海林氏が、立ち食いのそば屋のチェーン店

である「富士そば」の西荻窪店にて「メニュー全制覇」を
目指すという件が、連作エッセイとして書かれておりま
す。およそ三十種類ある「富士そば」のメニューを、「一
日一そば」で制覇していこうという試みです。「かけそ
ば」から始め、「きつねそば」「たぬきそば」「春菊天そ
ば」「ちくわ天そば」「コロツケそば」「イカ天そば」
「もりそば」「玉ねぎ天そば」「ごぼう天そば」(「ごぼ
う天そば」は「玉ねぎ天そば」と同日に食べる)「特製富
士そば」(「特製富士そば」には、温泉卵、油揚げ、カニ
カマ、ワカメが入る)「アジ天そば」「肉天そば」「温ね
ぎそば」「天ぷらそば」(「天ぷらそば」は吉祥寺店で食
べる)「ラーメン」「冷やしきつね」「かつ丼」と、計十
七日十八品まで進みました。ところが、ここで西荻窪店が
店内改装のために休業となり、一ヶ月後に新装開店した時
には、「立ち食い」ではなく椅子に座って食べられる店に
変わってしまっていたとのこと。ここで東海林氏は企画を
中止してしまいます。私は、読みながら心の中で、「この
根性ナシ！西荻窪店がダメなら他の店で続けんかい」と叫
んでいました。こうした思いを抱いたのは、多分私だけで
はないでしょう。それだけ、立ち食いそばには熱い思いを
持った人がいるのです。立ち食いそばには「ロマン」があ
るのです。

私の研究の専門分野は、江戸時代の文学です。江戸時代
と言えば、現代の形のそば、いわゆる「そば切り」の形が
生まれ、流行した時代です。その中で、そばやうどんを語
る際に、必ずと言ってよいほど登場する文献があります。

黄表紙『「うどん／そば」化物大江山』です。私はこの作
品を大学三年生の時に読み、あまりの馬鹿馬鹿しさにむし
る感動し、これを卒論で扱えないか、本気で検討しまし
た。

『「うどん／そば」化物大江山』は恋川春町作・画の黄
表紙です(安永五年《一七七六》刊。鱗形屋孫兵衛版元。
二巻十丁)。前年に読者対象を大人にした『金々先生栄華
夢』を大当たりさせた春町の翌年の作となります。大江山
の酒呑童子の話に準えて、つまり本来は酒呑童子を、源頼
光とその配下の四天王(渡辺綱、碓井貞光、卜部季武、坂
田公時)が討つという話をもじって、うどん童子を、源そ
ば粉と配下の四天王(渡辺ちんぴ、碓井大根、卜部かつお
節、坂田とうがらし)が討つという展開になっています。
うどんを悪役にして、正義のそばが退治するというわけ
ですから、江戸の蕎麦鼻貞をよく表しているとしてさまざま
な文献に引用されています。この作品の意義についての
二つの評論を以下に挙げましょう。

蕎麦好きの江戸人が関西で好まれたうどんに對抗心
を燃やし、源のそばがうどん童子を退治するという
物語に拍手喝采した、という要素は、この作品を評価
する上で最も基本的なものであろうが、それだけが

『化物大江山』の価値ではないかもしれない。(中
略)うどん童子のキャラクターが強い印象をもたらす
背景には、うどんの歴史の古さ、格の高さに対する敬
意のようなものもこめられているに違いない。(鈴木

健一『風流 江戸の蕎麦』二〇一〇年、中央公論新社
《中公新書》)

『化物大江山』が書かれた安永五年は、うどんに代わって勢力を増してきたそばが、二度の風評の危機を乗り越え、あらためて盤石の基盤を築こうとしていた時期ということにもなるわけだ。そういう下地があったからこそ、そばによるうどん退治という趣向がより大きな効果をもたらすという計算が、春町の構想の柱になっていたのではないだろうか。(中略)いい替えれば、上方の文化であるうどんを凌駕した、江戸文化としてのそばによる「江戸自慢」ということである。(岩崎信也『江戸っ子はなぜ蕎麦なのか?』二〇〇七年、光文社《光文社新書》)

どちらも単純にうどんを嫌い、そばを好んだという図式を取らず、むしろこれまで敬意や馴染みがあったうどんをあえて敵役にする一方で、江戸の独自の食文化としてのそばを持ち上げようという意識を読み取っています。岩崎氏の文章には、特に江戸の庶民が自分たちを「江戸っ子」としての誇りを持ち始めている時だからこそその作品であるとの指摘もあり、説得力を持っております。

もちろん、上方の軟水に対して江戸の硬水が昆布の出汁をとりにくいものであったことや、関東での醤油製造の発達など、様々な要因があったことは確実でしょうが、『化物大江山』のような作品を生みだし、江戸っ子はそばを好

むのだ、というのは江戸の庶民の自分たちの住む土地に対する誇りから生まれた意識だと思っていいいのかもかもしれません。

三、東の蕎麦好き、西のうどん好き?

さて、うどんと言えば「うどん県」で有名な香川県のみならず、大阪もうどんのイメージが強い所ですし、博多はラーメンでも有名ですが、うどん発祥の地という説もあるくらいで、うどん文化が根強く残っている所です。その間にある、岡山や広島も確かにうどん文化が強く根付いております。名古屋のみ煮込みうどんやきしめん、伊勢うどんも西日本ですね。やはり、うどんは西日本特有なのでしょうか。

ところが、東日本にもうどん文化の強く存在する所があります。秋田の稲庭うどん、群馬の水沢うどんは、さぬきうどんと併せて日本三大うどんと称されることもあるくらいです(さぬきうどん以外の二つのうどんをどこのものにするかは、異論もあることかと思えます)。武蔵野うどん は東京の多摩地区から埼玉にかけての地域のものですが、埼玉県は香川県に次いでうどん生産量第二位でもあります。日本最硬と言われる山梨県富士吉田の吉田うどん、栃木県佐野市の耳うどんなどの変わり種も東日本ですね。

一方、そばと言えば、長野の信州そばが有名であり、また北海道(そばの生産量は日本一)、東北、関東甲信越、北陸の各地にそばのおいしいイメージがあります。しか

し、西日本でも島根の出雲そばは大変有名ですし、播州そば（その中に出石皿そばもありますね）、対馬のそば、四国にも徳島県祖谷のそばなどが知られています。うどん文化の強い大阪ですが、そばの名店の一つ「砂場」の発祥の地でもあります（『そばもん ニッポン蕎麦行脚』11。山本おさむ著。二〇一三年三月、小学館《ビッグコミックス》）。

そうすると、各地域の問題としては単純に東日本のそば、西日本のうどんというわけにはいかないようです。

ここで尾道市立大学でとったアンケートの結果をみてみましょう（表1）。問いの一つに「うどんとそばのどちらが好きですか？」があります。尾道市立大学の学生は、広島県出身が一番多く、岡山県出身がそれに次いでいます。職員も含めて、やはり広島、岡山を中心にした西日本からの回答者が多いので、このアンケートではなかなか全国的な嗜好の分布は求められないでしょう。結果を見ていただければわかるよう、全体（いちおう、「全国」として）は、既に大半の回答者が西日本出身者であり、かつその中では広島、岡山の出身者が多いことは前述の通りです（では、うどん105に対し、そばの39と一見うどんの圧勝です。ただし、どちらも好きが89あることは、決してそばに人気がないわけではないことを示しています。広島県出身者に限定してみると、うどん33にそば14、どちらも好きが33となり、全体に近い結果となっています。尾道出身者に限る場合、母数が少ないので何とも言えないのですが、うどん3に対し、そば4と逆転。どちらも好きは8でした。

実は講座の前後で尾道市民の方の何人かと話をさせていただいたのですが、基本的にはうどん文化であるとの声が多く、年越しそばも食べないという人もおられました。尾道で「そば」というと、お好み焼きで「うどん」を入れるか「そば」を入れるか、の問いがあるように、いわゆる「中華そば」を指すことも多いのです。それにも拘わらずアンケートでそばを好む人が多く表れたのは、一つには最初に申し上げたように母数の少なさの問題、そしてもう一つは、地域性よりも個人の嗜好というものが強く出始めているのかもしれない。

四、ただし、やはり地域差は存在する

うどん・そばの好みが単純でないことは前章でお話ししました。しかし、これは「ちゃんとした」お蕎麦屋さんがあるいはさぬきうどんのお店が全国各地にでき、食することができるようになったからとも言えるでしょう。それでもうどん・そばに対する意識の地域差は確かに存在します。

立ち食いそば・うどんの店、あるいは庶民的な食堂で出されるうどんやそばには大きな地域差があります。そう、汁の問題です。東日本のこうしたうどんやそばの汁は、鰹節で出汁をとった濃口醤油の色が濃く出た真っ黒い汁が多いです。西日本の方が東京に出てきて、うどんを食べ、シヨックを受けるのはこれですね。一方、西日本の多くは、昆布で出汁をとり、薄口醤油を使った色の薄い汁です。カ

表1

Q 「うどん」「そば」どちらが好き？

	うどん	そば	どちらも好き	どちらも嫌い	無回答	計
全国	105	39	89	2	2	237
広島県	33	14	33	1	1	82
尾道市	3	4	8	0	0	15

Q 「たぬき」を作るトッピングは？

	天かす	あげ玉	天かすあげ玉	かき揚げ	天ぷら	その他 (無回答を含む)	計
全国	139	45	3	15	1	34	237
広島県	45	16	0	4	1	16	82
尾道市	10	4	0	0	0	1	15

Q 「天かす」あるいは「あげ玉」は無料であるべきか？

	無料	有料	無回答	計
全国	132	84	21	237
広島県	44	24	14	82
尾道市	10	3	2	15

Q ねぎは白葱？ 青葱？

	白葱	青葱	青・白	その他 (無回答を含む)	計
全国	75	134	6	22	237
広島県	27	46	2	7	82
尾道市	6	8	0	1	15

Q 「天ぷら」とは何か？

	かき揚げ	海老天	海老天かき揚げ	魚のすり身を揚げたもの	その他 (無回答を含む)	計
全国	81	138	9	2	7	237
広島県	31	47	1	1	2	82
尾道市	6	9	0	0	0	15

Q 「カレーうどん」のイメージは？

	かけの上にかける	汁なし	ゆる汁	その他 (無回答を含む)	計
全国	30	35	159	13	237
広島県	10	18	48	6	82
尾道市	1	3	10	1	15

Q 「カレーそば」はお好き？

	好き	許せない	その他 (無回答を含む)	計
全国	78	64	95	237
広島県	33	26	23	82
尾道市	4	7	4	15

Q 「コロッケそば」って知ってる？

	知らない	許せる	許せない	その他 (無回答を含む)	計
全国	171	43	14	9	237
広島県	61	11	7	3	82
尾道市	12	2	1	0	15

ツブ麺でもうどんの汁は東日本と西日本、さらには各地域限定の汁を作っているものがありますね（『関西人と関東人の味の違いに驚く本』博学こだわり倶楽部編。二〇一一年、河出書房新社）（『めしばな刑事タチバナ』7。坂戸佐兵衛原作、旅井とりイラスト。二〇一二年一月。徳間書店《トクマコミックス》）。

後に触れますが、うどんの麺の固さや太さ、長さにも地域差があります。柔らかくコシのない伊勢うどん、日本一硬い吉田うどんなど両極ですね。そばにしたって、前述の出雲そばがそばの実を皮ごと挽くことはご存じのことでしょう。新潟のへぎそばは布海苔を、弘前の津軽そばは大豆を練り込んでいます。

五、アンケート結果から見る尾道のうどん・そば

もう少し、アンケート回答から見ましよう。

いわゆる「たぬき」そばやうどんを作るトップピングを何と呼ぶか、ですが、全国では天かす139、あげ玉45、かき揚げ15、広島県では天かす45、あげ玉16、かき揚げ4、尾道では天かす10、あげ玉4でした。分布状況は全国から尾道まで同様の形であり、天かすが強いもののがあげ玉も浸透している様子がわかります（『天ぷらにソースをかけますか？』では、千葉と宮崎のみが揚げ玉優勢、秋田、群馬、茨城、東京がほぼ互角で、それ以外は全て天かす優勢）。ここに何故「かき揚げ」が!?と、疑問に思った方もいらっしやるでしょう。学生に聞いてみたところ、インスタント

食品の「緑のたぬき」（東洋水産、マルちゃんブランド）に入っているのがかき揚げだからだそうです。「緑のたぬき」の罪は重い！

この天かすあるいは揚げ玉は無料であるべきか、は全国で無料132、有料84、広島県で無料44、有料24、尾道市で無料10、有料3でした。ちなみに尾道市立大学の学食でも、基本的に無料です（二〇一三年六月現在、何も言わずに「かけ」に天かすあるいは揚げ玉、さらにわかめを乗せてくれます。天かすあるいは揚げ玉がセルフサービスだった時もあり、個人的にはこっちの方が良かったなあ。でもセルフだとむやみに入れる奴がいるだろうからなあ）。一度、無料のものに出会ってしまうと、無料であるべきだと思いきみたがるものでしょうけど。

うどん・そばに入れる葱は白葱か青葱か、ですが、全国で白葱75、青葱134、両方6、広島県で白葱27、青葱46、両方2、尾道市で白葱6、青葱8、両方0でした。『天ぷらにソースをかけますか？』では、東海道を東京から歩いた著者が、箱根を境界線として、東が白葱、西が青葱であったと述べています。

さて、ここまではほぼ私の予想通りだったので、次はどうでしょう。「天ぷら」とは何か、という問に対してですが、全国でかき揚げ81、海老天138、海老のかき揚げ9、魚のすり身を揚げたもの2、その他7。広島県でかき揚げ31、海老天47、海老のかき揚げ1、魚のすり身を揚げたもの1、その他2、尾道でかき揚げ6、海老天9、海老のかき揚げ、魚のすり身を揚げたもの、その他は0でし

た。尾道のスーパーマーケットで、魚のすり身を揚げたもの（関東では「薩摩揚げ」などと言いますね）に対して「天ぷら」と表記しているのを見かけていたものですか、これがかかなり多いのではないかと予想していました、外れました。九州、特に博多では「丸天うどん」「ごぼ天うどん」が有名ですが、ごぼ天が牛蒡の天ぷらであるのに対し、丸天はこの魚のすり身を揚げたもの、なんですよ。学生から聞いた話ですが九州と高知では、確かに魚のすり身を揚げたものを「天ぷら」と言っているそうです。なお、岡山ではこの魚のすり身を揚げたもの、「はんぺん」と呼び、あの白い「はんぺん」は知らないと言言してくれた人もいました。あつ、静岡の人が「はんぺん」は黒い！と言っています。

それにしても天ぷらと言って「海老天」に直結するのは、「なんて贅沢なのだ、あなたたちは！」と思っていたのですが、鈴木弘毅『ご当地「駅そば」劇場 48杯の井で味わう日本全国駅そば物語』（二〇一〇年、交通新聞社《交通新聞社新書》）によれば、「西日本では中型のエビに衣をたくさんまとわせたエビ天を『天ぷら』と称する店も散見されます」と述べており、私の認識不足だったようです。

続いて、カレーうどんのイメージですが、恐るべき結果ができました。全国ではいわゆるかけうどんの上にカレーをかけたものが30、汁なしでゆでうどんの上にただカレーをかけたものが35、最初からカレーうどん用に作ったゆめるめのカレー汁をかけたものが159、その他13。これが広島県に

なると、かけの上にかけるが10、汁なしが18、ゆる汁が48、その他6。尾道ではかけの上にかけるが1、汁なしが3、ゆる汁が10、その他1でした。全国、広島、尾道と同じ様相ではないか、とお思いの方がいらつしやると思いますが、くれぐれも、これは尾道市立大学で取ったアンケートであり、広島、岡山を中心とした西日本の人がほとんどの回答者であるということをお忘れなく。そして、何が恐るべき結果かと言いますと、汁なしのイメージがあまりにも多いことです。ちゃんとしたうどん屋さん、あるいはおそば屋さんで提供しているカレーうどん（実はカレーそばも同様なのですが）は、カレーうどん用に作ったゆる汁です。これが、立ち食いや簡易食堂となると、カレーライスもメニューにあり、それぞれ別に作るのは無駄が多く、とは言っても、そのままカレーライス用のカレーをうどんの上にかけるのでは、どろりとして食べづらいので、そこでうどんの汁をやや少なめに入れた後にカレーをかけ、即席にゆるいカレー汁を作るわけです。それなのに、なぜこんなにも汁なしカレーうどんのイメージを持つ人が多いのでしょうか。それは、尾道市立大学の学食がこの形を採っているからではないでしょうか。私は学食でカレーうどんを食べた時、この汁なしカレーうどんにショックを受けました。食べづらくってしょうがないです。学生からも注文があったのでしょうか、一時は申し出ればうどんの汁をかけた後にカレーをかけてくれたそうですが、店が変わり、またもとの汁なし型に戻ってしまいました。この学食のカレーうどんを食べ、これが普通と思っっている方が多いので

はないでしょうか。本学学食の罪は重い！

それにしても専門のゆる汁が断トツで一位であるのは、やはり皆様、いい所で食べているんですね。

カレーそばについては、『天ぷらにソースをかけますか？』でも採りあげております。「カレーそばは地元にありますか？」という質問に対し、普通にあるのは北海道、群馬、茨城、東京、宮城。対して、岐阜、高知、佐賀、沖縄は回答者全てが「ない」としたそうです。広島、岡山は「ほとんどない」に分類されております。大学でのアンケートでは「カレーそばは好き？」という問に対し、全国で好き78、許せない64、その他95。広島県で好き33、許せない26、その他23。尾道では好き4、許せない7、その他4でした。その他には、「食べたことがない」「おいしければいい」「どうでもいい」などがあります。それにしても「どうでもいい」とは、遊び心がないぞ！

この結果から見ると、やはり西日本、「許せない」が多いですね。また尾道では母数が少ないものの「許せない」が「好き」よりも多くなっています。尾道のそば好きは、基本はもりそばという、そばの香りを楽しむ本格的なそば好きが多いようですね。

コロッケそばって知ってる？、という質問に対しては、全国で知らない171、許せる43、許せない14、その他9でした。広島県では知らない61、許せる11、許せない7、その他3。尾道では知らない12、許せる2、許せない1、その他0でした。どこでも「知らない」が多いですね。やはりこれは関東地方の立ち食いそば文化の中の産物なのでしょ

う（関東地方の方でも評価は分かれるようですが）。

六、「天ぷら」と「きつね」

実は、一九九六年、東京から広島市に来て、シヨックを受けたことがあります。東京の立ち食いそばの店では、天ぷらの種類が多くあります。まず「天ぷらそば」と言えば、その天ぷらはかき揚げを指すことが普通であり、その他、いか天、げそ天、春菊天、海老天などが一般的でしょうか。店によってはちくわ天やごぼう天、その他の天ぷらが存在します。醤油の効いた真っ黒い汁に、ごま油を少々混ぜた油でからりと揚げた（そば屋の天ぷらは、天ぷら屋の天ぷらと違って、簡単に汁に溶けない揚げ方をしています）天ぷらがよく合います。この天ぷらの揚げ方で店の人気も違ってきます。たかが立ち食いそばと侮ることなかれ。

ところが、私の前任校である広島文教女子大学の学食でのこと。なんと、きつねうどんよりも天ぷらうどんの方が安いのです（二〇一二年八月に確認したところ、天ぷらうどん二二〇円、きつねうどん二六〇円、天ぷらそば二四〇円、きつねそば二八〇円でした）。その天ぷらは、かき揚げであり、野菜と少々の小さなエビが入っているというものです。ただし、力の入れ方が東京のものとはなんとなく違うのです。「きつね」とは油揚げの乗ったうどんまたはそばのことを指します（大阪では、油揚げの乗ったそばは「たぬきそば」となります）。「天ぷら」と「きつね」ははたしてどちらの格が上なのか？ これは検討しなければなり

ません。

そこで、全国各地のそば屋、うどん屋の天ぷらときつねの値段の違いを調査してみました。現代はインターネットでかなりの情報を収集できます。自分自身も学会などで各地へ行った時、たんねんにメモを取ってきました（息子はそんな父のメモを見て、とうとう気がおかしくなったかと思っただけです）。一五〇軒以上のデータが取れました。

さて、いわゆるきちんとしたそば屋、うどん屋の場合は天ぷらも力を入れていますので、はっきり天ぷらの方が格が上であり値段も高いものとなっています。問題は、立ち食いの店、あるいは学食や公共機関などの廉価な食堂かどうかです。先述のように、東京では明らかに天ぷらが格上です（天ぷらときつねが同額の立ち食いそば屋は存在しますが、少数。そしてきつねの方が高いという例はありませんでした）。表2に示したのはその例です。富士そば新橋店では、きつね三四〇円に対し、天ぷら三七〇円。小諸そば神田大手町店では、きつね三三〇円、かき揚げ三五〇円。吉そば神田店では、きつね三二〇円、かき揚げ三五〇円。梅もと神保町店では、きつね三二〇円、かき揚げ三五〇円。かめや新宿西口店では、きつね二九〇円、天ぷら三三〇円。ゆで太郎新大塚店では、きつね三三〇円、かき揚げ三八〇円といった具合です。

地方では、立ち食いそばやうどんの店はそれほど多くはありません。駅にあればいい方です。広島駅1番ホームにある「駅うどん・駅そば 広島駅弁」では、きつね三四〇円、天ぷら三四〇円と同額ですが、おもしろいことに、天

ぷらとは別に「かき揚げ」があり、四二〇円です。「天ぷら」は、かき揚げよりも小麦粉の割合が多いのです（前述の鈴木弘毅『ご当地「駅そば」劇場 48杯の丼で味わう日本全国駅そば物語』《二〇一〇年、交通新聞社（交通新聞社新書）》では、こうした廉価の天ぷらを「インスタント天ぷら」と呼んでいます）。福山駅駅舎内「あじわい」では、きつね三八〇円、かき揚げ四〇〇円とかき揚げが上。三原駅ホーム「浜勝」では、きつねと天ぷらは同額の四〇〇円。それでは尾道駅はどうでしょう。広島駅、福山駅、三原駅と違い、尾道駅「櫻屋」の一番売りは、そう「尾道ラーメン」ですね。とはいえ、定番のうどん・そばももちろんあります。なんと、きつね三九〇円に対し、天ぷら三七〇円ときつねが上になっておりました。尾道市立大学の学食では、きつねうどん二四〇円、天ぷら三〇〇円、きつねそば二六〇円、天ぷらそば三二〇円です（うどんよりそばが高くなるのは、広島文教女子大学でも同様でした）。念のため、尾道の街の食堂をしてみました。木原食堂では、きつねうどん四五〇円、天ぷらうどん五五〇円、天ぷらそば六〇〇円。みやちでは、きつね五〇〇円、てんぷら五五〇円。風月ではきつね五〇〇円、天ぷら六五〇円。吉井食堂では、きつね五〇〇円、天麩羅五五〇円でした。つまり、いずれもきつねより天ぷらの方が値段が高かったのです。ああ、安心しました。

全国でも大体この傾向が…と言えれば良かったのですが、実はとんでもない事実が判明しました。水戸駅ホーム「キオスクそば・うどん」で、野菜天ぷらが四一〇円に対し

表2

店	形態	調査日	メニュー								
尾道駅 樓屋	簡易	2011.12.15	わかめ 360円	月見 360円	天ぶら 370円	きつね 390円	肉 550円				
三原駅 浜勝	立ち食い	2012.2.8	かけ 350円	月見 400円	天ぶら 400円	きつね 400円	肉 480円	肉玉 500円			
福山駅 あじわい	立ち食い	2012.1.7 2012.9.26	かけ 320円	わかめ 380円	月見 380円	きつね 380円	かき揚げ 400円	いそべ揚げ 400円	海老天 480円	肉 480円	
			ざる 380円	ぶっかけ 400円	SPぶっかけ 550円	とろろ昆布 350円	スペシャル(かき揚げ、肉、玉子)(玉子をわかめに変更可)580円				
広島駅 広島駅弁	立ち食い	2012.4.9 (2012.4.28プ ログも参照)	かけ 290円	きつね 340円	玉子 340円	天ぶら 340円	かき揚げ 420円	肉 450円	肉天 500円	牛すじ 500円	
			ざる 350円	冷山かけ 350円	冷おろし 350円	赤うどん 390円	ぶっかけ赤 うどん390円	天玉 390円	スペシャル 600円		
広島駅 味一	立ち食い	2012.4.9	かけ 290円	わかめ 330円	きつね 340円	月見 340円	かき揚げ(海 老)天ぶら 370円	かき揚げ(野 菜)天ぶら 390円	肉 410円	カレー 410円	
			クロツケ 380円	山菜 400円	カーブろど ん400円	天玉 410円	大海老天ぶ ら430円	かき 530円			
			山かけ(温) 430円	ぶっかけ (冷) 430円	山かけ(冷) 480円						
呉駅 味庵 くれ	立ち食い	2013.2.26	かけ 290円	わかめ 320円	きつね 320円	月見 320円	山菜 320円	トロロ昆布 320円	天ぶら 360円	かき揚げ天 380円	
			天玉 420円	肉 420円	味庵 540円	ざる(季節 限定) 430円	年明けうど ん380円				
尾道市立大 学学食	学食	2012.10.2	うどん 180円	月見うどん 240円	わかめうどん 240円	きつねうどん 240円	天ぶらうどん 300円	肉うどん 300円	かきたまう どん240円	ハイカラう どん250円	
			かけそば 200円	月見そば 260円	わかめそば 260円	きつねそば 260円	天ぶらそば 320円	肉そば 320円	かきたまそ ば260円	ハイカラそ ば270円	
			カレーうどん 300円	(季)ぶっか けうどん	(季)肉味噌 うどん	(季)中華う どん300円					
福山市立大 学学食	学食	2012.10.2 (HPIによ る)、 2012.1.13(プ ログによる)	かけうどん 300円	月見うどん 350円	きつねうど ん350円	天ぶらうど ん350円	肉うどん 350円				
広島文教女 子大学学食	学食	2012.8.6	うどん 180円	ざるうどん 250円	天ぶらうど ん220円	キツネうど ん260円	肉うどん 270円	山掛うどん 300円	ぶっかけう どん220円		
			かけそば 220円	ざるそば 270円	天ぶらそば 240円	きつねそば 280円	肉そば 290円	山掛そば 320円	ぶっかけそ ば240円		
			ミニうどん 140円	カレーうど ん300円	とろろこん ぶうどん220	サラダうど ん270円					
福山平成大 学食堂	学食	2008.7.19(プ ログによる)	月見うどん・ そば 280円	天ぶらうど ん・そば 280円	肉うどん・そ ば300円	ざるうどん・ そば(かき 揚げ付き) 320円					
尾道市役所	食堂	2011.7.29 (ブログ)	かけ 220円	月見 250円	玉子 270円	カレー 300円	肉 320円	焼きうどん 380円	ざるそば 350円		
尾道総合病 院	食堂	2011.12.5 (ブログ)	磯海苔 450円	きつね 450円	かき揚げ 500円	カレー 500円					
広島市立中 央図書館 図書館喫茶	食堂	2012.9.22	かけうどん 380円	月見うどん 330円	きつねうど ん330円	天ぶらうど ん330円	カレーうど ん330円	肉うどん 360円	冷やしぶっ かけうどん 380円		
尾道 木原食堂	食堂	2012.2.18	かけうどん 350円	月見うどん 450円	きつねうど ん450円	わかめうどん 500円	天ぶらうど ん550円	カレーうど ん550円	肉うどん550 円	しっぽくう どん550円	
			かけそば 380円	月見そば 500円	たぬきそば 500円	天ぶらそば 600円					
尾道 吉井食堂	食堂	2011.11.4(プ ログによる)	うどん 400円	たぬきうど ん450円	とろろうどん 480円	玉子うどん 500円	きつねうど ん500円	わかめうど ん500円	天婦羅うど ん550円	肉うどん 550円	
			ざるうどん 600円	ざるそば 600円	特製かやく うどん 680円						

尾道 風月	うどん・そば	2012.8.10	そば・うどん 450円	きつね 500円	かつを 500円	こんぶ 500円	わかめ 500円	玉子 500円	たぬき 500円	天ぷら 650円
尾道 みやち	食堂(めん 処)	2011.9.18	玉子 450円 他人 550円	玉子とじ 450円 中華うどん 450円	月見 450円 天ぷら中華 580円	きつね 500円 カレー 600円	かしわ 500円 カレー中華 600円	肉 500円	てんぷら 550円	
東京駅 東 海山陽新幹 線18・19番 線「グル 麺」	立ち食い	2012.3.5	かけ 280円 野菜かき揚 480円 野菜コロッ ケ400円	きつね 380円 小柱かき揚 480円 ざる 400円	たぬき 380円 干し海老か き揚480円	わかめ 380円 ちくわ天 420円	月見 390円 ゲソ天 430円	山菜 430円 いか天 450円	カレー 400円 えび天 500円	肉 450円 カツ煮 550円
名古屋駅 新幹線ホー ム14・15番 線「きしめ んNAGOYA A 住よし」	立ち食い	2012.3.13(ブ ログによる)	きしめん 340円 かき揚げ入 り500円 牛肉(玉子 入り)600円 冷しきしめ ん390円 冷おろしか き揚げ入り 550円	玉子入り 390円 いか天入り 500円 カレー 600円 冷しおろし 玉子入り 440円 冷しおろし いか天入り 550円	きつね入り 410円 えび天入り 650円 にしん入り 600円 冷しおろし きつね入り 460円 冷しおろし えび天入り 700円	わかめ入り 410円 かき揚げ玉 子入り550 すきやき風 600円 冷しおろし わかめ入り 460円 冷しチャー シュー入り 580円	たぬき(玉 子入り)440 円 いか天玉子 入り550円 みそ 600円 冷しおろし なめこ山菜 入り520円 冷しチャー シュー入り 630円	なめこ山菜 入り470円 えび天玉子 入り700円 マーラー マーボ 600円 冷しとろろ 入り520円 冷しおろし 牛肉入り 650円	とろろ入り 470円 チャー シュー入り 名古屋コー チン840円 海老天 380円 冷しおろし 梅かつお入 り550円 冷しおろし にしん入り 650円	カ(もち入 り)490円 豚しゃぶ入 り580円 秋のきのこ (松茸入り) (限)480円 春(姫竹、た らの芽入り) (限)480円
京都駅 ホーム 「麺屋 京都 上がも」	立ち食い	2012.6.2(ブ ログによる)	かけ 220円 カレー 360円 ざるそば 330円	月見 310円 肉 430円 冷やしざる 細うどん 330円	きざみ 310円 にしん 500円 (冷)海老天 温玉 430円	きつね 310円 山菜 360円 冷やしきつ ね380円	わかめ 310円 梅こんぶ 330円 おろし 380円	かき揚げ 350円 海老天 380円 スタミナ(玉子、肉、わか め)500円		かき玉 380円
新大阪駅 新幹線ホー ム21・22番 線	立ち食い	2012.3.18	かけ 300円 たこ焼き 430円	月見 350円 明石焼き 530円	きざみ 360円 梅わか 450円	きつね 380円 半熟卵 490円	昆布 380円 生醤油 450円	肉 450円	天ぷら 450円	カレー 500円
岡山駅 新 幹線ホーム	立ち食い	2012.7.25	かけ 320円 ざる 380円	きつね 380円 ぶっかけ 400円	月見 380円	かきあげ 400円	天ぷら(えび 天)480円	肉 480円	スペシャル (えび天、 肉、玉子) 580円	
博多駅新幹 線乗り場E	立ち食い	2012.3.26	かけ 320円 丸天 400円	きつね 400円 ごぼう天 450円	月見 400円 みそ豚角煮 500円	かき揚 450円	海老天 500円	肉 500円	かしわ 450円	
東京 名代 富士そば 新橋店	立ち食い	2010.3.29(ブ ログによる)	かけ 270円 天ぷら 370円 鴨 430円	月見 330円 天玉 430円 肉玉(牛) 410円	温泉玉子 330円 ちくわ天 370円 肉富士(豚) 420円	わかめ 330円 春菊天 380円 カレー 410円	きつね 340円 いか天 390円 もり 270円	たぬき 340円 大えび天 400円 もり大盛 370円	ほうれん草 370円 コロッケ 370円 特もり(2 玉)470円	オクラとろろ 410円 とろろ 390円 富士山盛 (3玉)570
神田駅前 吉そば	立ち食い	2012.3.6	かけ 250円 かき揚 350円 山かけ 380円	月見 300円 ごぼう天 350円 山菜 380円	たぬき 310円 ちくわ天 370円 梅きつね 370円	わかめ 310円 春菊天 360円 梅とろろ昆 布370円	きつね 320円 いか天 400円 梅山かけ 430円	とろろ 320円 天玉 400円	温泉玉子 370円 肉 400円	コロッケ350 円
神田(大手 町)小諸そ ば	立ち食い	2012.3.6	かけ 230円 かき揚玉子 380円	たぬき 290円 香味豚 430円	きつね 330円 カ430円	かき揚 350円 冷しとろろ 410円	いか天 330円 冷しおろし 360円	えび天 460円 もり230円	鳥から 430円	二枚もり 290円

東京 梅もと 神保町店	立ち食い	2010.11.6(ブログによる)	かけ 220円	たぬき 320円	きつね 320円	わかめ 320円	春菊天 330円	薬膳天 330円	ちくわ天 350円	いか天 350円					
			かき揚げ天 350円	大海老天 (1個)350	大海老天 (2個)450	天玉 400円	きんぴら天 350円	きのこ 400円	きつまいも 天350円	ニラ天 350円	鴨 370円	ざる 320円	冷ちくわ天 380円	冷きんぴら 天380円	冷いか天 380円
梅田駅 阪 急そば 3 階店	立ち食い	2011.4.16 (ブログによる)	かけ 220円	きつね 300円	月見 300円	わかめ 300円	天ぶら 300円	きざみ 300円	昆布 300円						
			肉 400円	カレー 440円	にしん 490円	山かけ 500円	ざる 380円								
姫路駅5・6 番線ホーム 「えきそば」	立ち食い	2012.7.17	天ぶらえき そば350円	きつねえき そば350円	牛天えきそ ば400円	ごぼうかき 揚げえきそば 400円	夏のえきそ ば(冷)380 円	ざるそば 400円							
			天ぶらうどん 390円	きつねうどん 390円	牛天うどん 430円	ごぼうかき 揚げうどん440									
三宮駅周辺 都そば	立ち食い	2012.3.17	かけ 220円	きつね 290円	たぬき 290円	わかめ 290円	月見 290円	きざみ 290円	おぼろ 290円						
			天ぶら 290円	かき揚げ 310円	しょうが天 310円	とろろ 350円	肉 430円	カレー 460円	にしん 490円	スタミナ(天 ぶら、卵) 360円					

きつねが四二〇円と逆転。そして私の出身地であります群馬県の前橋駅「上州そば・うどん」は、きつね、かき揚げ天ともに三七〇円。高崎駅の「八起屋」でもきつねとかき揚げ天が同額の三五〇円。他にも、仙台駅「杜」できつね、野菜かき揚げ天、海老かき揚げ天が同額の三三〇円でした。関東や東北でもきつねと天ぶらの地位が同じ所はあったのです。忘れてはならないのが関西と九州です。梅田駅「阪急そば3階店」もきつねと天ぶらが同額の三〇〇円。三宮駅近くの「都そば」でもきつねと天ぶらが同額の二九〇円。非常に廉価での同価格です。なお、大阪、京都では、味をつけた油揚げの「きつね」(前述しましたが、大阪ではこれが載ったそばは「たぬきそば」になります)とは別に、刻んだ油揚げの載った「きざみ」があります。姫路駅の「えきそば」(小麦粉の代わりに蒟蒻をそば粉と混ぜた麺)で有名な「まねきダイニング」も、きつねえきそばと天ぶらえきそばは共に三五〇円、きつねうどん、天ぶらうどんは共に三九〇円でした。博多祇園の「かろのうろん」では、きつね、ごぼう天、丸天が同額の五〇〇円。

七、うどんのこし

さぬきうどんと言えば、そのコシの強さが重要です。ひやひや、ひやあつ、あつあつなどのかけ。生醤油。湯だめ、釜あげなど、いずれも麺そのものおいしさを味わうのに最適な形なのでしょう。もちろん、いりこ出汁の汁も重要でしょうが。

ところで、コミックス『めしばな刑事タチバナ』7（坂戸佐兵衛原作、旅井とり作画。二〇一二年一月、徳間書店《トクマ・コミックス》）におもしろいことが書いてありました。主人公立花刑事は、さぬきうどんブームを踏まえた上で、「なんかもううどんの『コシ』飽きちゃった」との爆弾発言をするのです。そして、「なんと西日本にはうどん帝国『四国』を取り囲むようにコシなしうどん包圍網が存在してるんです」「おごれるさぬきはひさしからず」と、香川県人が読んだら怒らないだろうかと心配させさせる書きぶりが続きます。「コシなしうどん包圍網」とは、名古屋の長命うどん、「日本一コシのない」伊勢うどん、「コシのないうどんがだしの利きまくった『つゆ』の深みをグンと引き立てる」大阪の立ち食いうどん、「コシ依存度の低い」広島の「むさし」と「ちから」の二大チェーン、新山口駅構内の「ふく天うどん」、そして「抜群にコシがない」「雲の上みたいな食感のうどんのパラダイス」である福岡のうどんなどが挙げられております。こうしたコシのないうどんのおいしさを再確認した立花は、最後に典型的な関東のうどんのチェーンである「山田うどん」の魅力を再発見した、という流れで終わりになります。

うどんはコシだけではない、という主張はたいへん刺激的で納得の行くものなのですが、個人的には少々異論があります。立花刑事は「おごれるさぬきはひさしからず」と言っておりましたが、はたしてそうでしょうか。実は、このマンガの中にも倉敷のコシのあるうどん「ふるいちチェーン」を挙げ、「すぐ南のうどん県の影響が『コシなし』

包圍網を破るうどんが登場します」と言及しておりました。そう、私の感触ではさぬきうどんの影響は岡山の都市部に確実に浸透しています。さぬきうどんを謳った店でもくとも、これまでよりもコシのあるうどんに、いわば「つるシコ」系の麺を使うようになってきているようなのです（冷凍麺の使用が多くなっているのも、その「つるシコ」感を求めているものではないでしょうか）。これは実は全国的に、そして尾道にも着実にその傾向が広がっているのではないのでしょうか。尾道市内の食堂のうどんも、少しずつ「つるシコ」の度合いが高くなったような気がします。実は、これは名を明かせませんが、店主が代替わりしてから、うどんの麺が変わった尾道のある食堂があります。以前はこの麺はもっと柔らかかったはずなのに、と思いついてみたところ、確かに変えたとのこと。ただし、試行中なので今後どうするのかはわからないそうでした。他のお店もこんなことはないでしょうか。尾道に住んでまだ十年少々しかたっていない新参者の言うことです。不確かかもしれませんが、むしろ、地元の方に検証していただきたいのですが、現在でも決してコシが強いうどんではないかと思えますが、昔の尾道のうどんはもっと柔らかいものではありませんでしたか。

八、中華うどん、天ぶら中華

さて、いよいよ核心に近づいてまいりました。尾道のうどん・そば文化。基本はうどんであることにもうお気づき

でしようか。そして、それは元来、大阪や博多のような「柔らかいうどん」だったのだと思われれます。老舗の食堂のうどんを思い起こしてください。「つるシコ」系が強くなったかもしれませんが、それでも温かい汁で食べるそのうどんは、さぬきうどんとは別物だったはずですよ。

天ぷらについては、アンケートの結果で見ましたように、「海老の天ぷら」のイメージが強いようです。これが、大きな海老が天ぷらになっているものを指すのか、または中くらいの海老にたくさん衣をつけたものなのかは、もう少し調べていく必要があるようです。尾道「風月」の天ぷらうどん（そばも）は、海老一尾に衣をたくさんつけた天ぷらが載ったものです。汁に少しづつ溶けていくこの天ぷらを食べながら啜るうどんのおいしさは格別で、見事にバランスがとれています。場合によっては「きつね」よりも安くなるかき揚げの「天ぷら」を出すお店も、それぞれの工夫があり、これまたおいしく食することができます。

ここで尾道らしいうどん文化を一つご紹介します。「中華うどん」をご存じですか。スープはそのお店のラーメンのもので（ラーメンのメニューがないお店もあります）、麵がうどんです。「しみず食堂」「みやち」「亀川食堂」「居酒屋金太」、中華そば屋の「つたふじ」などがこの品を提供しています。「しみず食堂」で聞いてみたところ、「中華麵よりも早く食べられるように、漁師さん用に考案した」そうです。日本全国にも中華うどんを提供している店がありますが、まさしく散見。特にどの地域に多いということはありません。そして、どの店も大衆的なもので

す。おそらくうどんもラーメンも出すお店が工夫してその融合的なものを考案したのではないでしょう。中華うどんとは、決して恰好つけず、ある素材を使用して、おいしければいいじゃないかという発想のもとに生まれたものなのです。

もう一つ、これは「みやち」の名物「天ぷら中華」です。簡単に言えば、ラーメンの上に天ぷらが乗っているわけですが、それに合うスープに仕上がっており、極上の一品です。

中華うどんにしても天ぷら中華にしても、高級料理ではありません。工夫によって生み出された、庶民的な食べ物です。しかし、これはまさしく尾道らしい麵文化を象徴しているのではないのでしょうか。尾道ラーメンが有名になり、もちろんそれはそれで誇るべきことでしょう。観光客は当然、尾道ラーメンを食べたがります。しかし、その一方で、尾道の人に当たり前のように食べられていたうどんの文化があることも忘れずに誇っていきたいと思います。第二章で述べたように、食文化が残っていくためには「誇り」が必要な場合もあります。現代は、各地の料理が食べられる時代です。新しい味を取り入れていくことも大事ですが、また慣れ親しんだ味を残すことも大事なのではないでしょうか。

グルメブームなどもあり、味を追求する方もいらっしやるでしょう。高級な素材に拘ることも自由です。しかしその一方で、日常に食べてきた廉価な食べ物のおいしさもまた忘れないようにしたいものです。

補記

本稿は、「二〇一二年 尾道学講座」(第4回)として一〇月一七日(水)にお話しした内容をもとに作成したものです。

(参考文献)

【食文化・地域差】

- ・『天ぷらにソースをかけますか?—ニッポン食文化の境界線—』野瀬泰申著。二〇〇九年、新潮社(新潮文庫)。
- ・『関西人と関東人の味の違いに驚く本』博学こだわり倶楽部編。二〇一一年、河出書房新社。
- ・『聞き書 ふるさとの家庭料理 第4巻 そば うどん』農山漁村文化協会編、奥村彪生解説。二〇〇三年、農山漁村文化協会。
- ・『47都道府県こなものの食文化百科』成瀬宇平著。二〇一二年、丸善出版株式会社。

- ・『雑学3分間ビジュアル図解シリーズ 徹底比較 江戸と上方』竹内誠監修。二〇〇七年、PHP研究所。

【食文化・麺】

- ・『ヌードルの文化史』クリストフ・ナイハード著、シドラ房子訳。二〇一一年、柏書房。
- ・『麺道一直線』勝谷誠彦著。二〇〇九年、新潮社(新潮文庫)。
- ・『すすれ! 麺の甲子園』椎名誠著。二〇一〇年、新潮社(新潮文庫)。

- ・『そば・うどん百味百題』社団法人日本麺類業団体連合会企画、柴田書店書籍編集部編。一九九一年初版、一九九五年五版、柴田書店。
- ・『ざるそばともりそばはどこがちがうのか?』クリエイティブ・スイート著。二〇一二年、宝島社(宝島文庫)。

【立ち食いそば・うどん】

- ・『ご当地「駅そば」劇場 48杯の井で味わう日本全国駅そば物語』鈴木弘毅著。二〇一〇年、交通新聞社(交通新聞社新書)。
- ・『旨い! 立ち食いそば・うどん』東京路傍の麺党著。二〇〇〇年、小学館(小学館文庫)。
- ・『立ちそば大全』今終二著。二〇一〇年、竹書房(竹書房文庫)。
- ・『セイシユンのB級グルメ』文藝春秋編。一九八八年、文藝春秋(文春文庫ビジュアル版)。
- ・『偉いぞ! 立ち食いそば』東海林さだお著。二〇〇九年、文藝春秋(文春文庫)。

【蕎麦】

- ・『蕎麦の事典』新島繁編著。一九九九年、柴田書店。
- ・『蕎麦の事典』新島繁編著。二〇一一年、講談社(講談社学術文庫)。
- ・『風流 江戸の蕎麦』鈴木健一著。二〇一〇年、中央公論新社(中公新書)。
- ・『蕎麦屋のしきたり』藤村和夫著。二〇〇一年、日本放送出版協会(生活人新書)。
- ・『蕎麦屋の系図』岩崎信也著。二〇〇三年、光文社(光文)

社新書)。

・『江戸っ子はなぜ蕎麦なのか』岩崎信也著。二〇〇七年、光文社(光文社新書)

・『江戸ソバリエ』神田雑学大学+吉田悦子編著、藤村和夫監修。二〇〇四年、マキノ出版。

・『江戸ソバリエ四百人が通っている、至福の蕎麦屋』江戸ソバリエグループ著、藤村和夫監修。二〇〇五年、ブックマン社。

・『江戸そば一筋——並木藪蕎麦そば遺文——』堀田平七郎著。一九九五年、柴田書店。

・『そばや今昔』堀田平七郎編。一九七八年、中央公論社(中公文庫)。

・『そばの歴史を旅する』鈴木啓之著。二〇〇五年、柴田書店。

・『OYSYそば』山口芳生編。一九九三年、柴田書店(柴田書店MOOK OYSYシリーズ)。

・『至宝の伝統食② そば』アスペクト編。二〇〇〇年、アスペクト。

・『そば歳時記』新島繁著。一九九八年、中央公論社(中公文庫)(『蕎麦歳時記』《一九九三年、秋山書店》の改題本)。

【うどん】

・『うまひゃひゃさぬきうどん』さとなお著。一九九八年、コスモの本。

・『恐るべきさぬきうどん 麵地創造の巻』麵通団著。二〇〇〇年、新潮社(新潮OHJ文庫)。

・『恐るべきさぬきうどん 麵地巡礼の巻』麵通団著。二〇〇一年、新潮社(新潮OHJ文庫)。

・『さぬきうどん偏愛』小石原はるか&極東うどん喰え喰え団著。二〇〇三年、小学館(小学館文庫)

・『愛の山田うどん』廻ってくれ、俺の頭上で!!』北尾トロ・えのきどいちろう著。二〇一二年、河出書房新社。

・『至宝の伝統食④ うどん』アスペクト編。二〇〇〇年、アスキー。

【江戸文化】

・『江戸たべもの歳時記』浜田義一郎著。一九七七年初版、一九九一年六版、中央公論社(中公文庫)。

・『江戸の庶民が拓いた食文化』渡邊信一郎著。一九九六年、三樹書房。

・『江戸のファーストフード』大久保洋子著。一九九八年、講談社(講談社選書メチエ)。

・『江戸めしのスゝメ』永山久夫著。二〇一一年、メディアファクトリー(メディアファクトリー新書)

【コミックス】

・『そばもん ニッポン蕎麦行脚』1〜11(以下、続刊)山本おさむ著。二〇〇九年、小学館(ビッグコミックス)。

・『めしばな刑事タチバナ』1〜9(以下、続刊)坂戸佐兵衛原作、旅井とりイラスト。二〇〇一年。徳間書店(トクマコミックス)。

・『美味しい名古屋を食べに行こまい』榎こつぶ著。二〇一〇年、日本文芸社(ニチブンコミックス)。

・『うどんの女(ひと)』えすとえむ著。二〇一一年、祥伝社。

・『男麺(おとこメーシ)』土山しげる著。二〇一一年、集英社(プレイボーイ・コミックス)。

・『ラズウェル細木の酒と麺』ラズウェル細木監修。二〇一一年、少年画報社(ぐる漫コミックス)。

【雑誌】

・『BRUTUS』737(特集 ラーメン、そば、うどん、冷やし中華)』二〇一二年八月、マガジンハウス。

・『サライ(東西味の品格)』二〇一二年八月、小学館。

・『dancyu うどんの国ニッポン!』二〇一三年四月、プレジデント社