



辺境・近境

村上春樹

人間はカンガルー脚だ！

考える葦もいいですが

ここはひとつ元気に

外に飛び出しましょう。

ノモンハンの鉄の墓場から

メキシコ大紀行

香川の超デーパーうどん屋まで

村上の旅は続きます。

定価：本体1400円(税別) 新潮社

讃岐・超デーパーうどん紀行

あるいは、香川県という土地には他にもいろいろと驚くべきことがあるのかもしれない。しかし僕が香川県に行ってみて何よりも驚いたのは、うどん屋さんの数が圧倒的に多いことであった。うどん屋さん以外に何も無いんじゃないかという気がしてくるくらい見事にうどん屋さんが多いのだ。寿司屋とかラーメン屋とか蕎麦屋とか、そういうものはほとんど見当たらない。どこを向いても、まるでメーデーの日の明治公園に翻る旗みたいにぎっしりと、うどん屋またうどん屋である。旅行中朝から晩までずっとうどん屋の看板を見ていたような気さえする。

うどん屋以外の看板でかろうじて記憶しているのは、「他人ひとに親切にしましょう」というライオンズ・クラブの立てた看板と、「あそこ」という名前のスナックの看板くらいである。僕はあまり細かいことをあれやこれやと言いたてるのは好きではないが、それでも店の名前に「あそ

90年10月。「ハイファッション」の若くて美人で知的な編集者（当時）マツオが僕に会うたびに故郷の讃岐うどんの自慢話をするので（ほかに自慢するものないのか?）、「じゃあ食べに行こうじゃないか」というところまで話がまとまり、取材旅行することになった。同行者は安西水丸さん。三人でうどんをずるずると食べまくった。でもおいしかった。もう一回「中村うどん」に行ってみた。など、ふと考えてしまうこの頃である。取材の合間に金刀比羅宮の階段を走って登ったのもよい思い出である。

「こ」なんてつける神経がよくわからない。だって「あそこ」と言えば「あそこ」のことじゃないか。これはやばいぜ、と思う。それから「他人に親切にしましょう」だってかなりのものである。この看板は金刀比羅宮の近くの街角で見掛けたのだが、そんなこと出し抜けに言われても、僕だってものすごく困ってしまう。標語というのはもう少し限定されたメッセージに限ってほしいと思う。まったく四国のひとは何を考えているのか？

それはまあそれとして、なにしろ香川県にはうどん屋の数が多い。統計をとって人口一人あたりのうどん屋の数というのを出したら、香川県はまずまちがいくぶちぎりの全国一位になることだろう。

僕は正直に言って、「ハイファッション」という雑誌でこういう「四国うどんの旅」なんていうあまりファッションナブルとはいえない取材をしたことに対して、いささか申しわけなく思っている。どうしてかというところ、讃岐うどんとファッションのあいだには、ほとんど何も関連性がないからである。本来からいえば、こういう企画は「太陽」だとか、「四季の味」だとか、あるいは十五歩くらい譲って「ミセス」だとかでやるべきものである。なのにどうして「ハイファッション」でやるかというところ、担当のマツオ（マツオさん、女のヒト、敬称略）が香川県出身で、僕と顔をあわせるといつも（あるいは香川県出身者の話題は一般的にかなり限られているのかもしれない）うどんの話をしてきたからである。僕ももともとうどんが好きなので、マツオがうど

んの話をするのと、とても美味しそうに聞こえる。話しているうちになんだかひどくうどんが食べたくなってくる。マツオなんてほとんどよだれと鼻水を一緒にずる垂らしながらうどんの話をする。じゃあどうせなら四国までうどん食べに行つて、それを取材記事にしちゃおうじゃないかということになってしまったのである。実を言うと最初はコム・デ・ギャルソンのショーの記事を書いてくれないかという依頼だったのだが、そういうの俺よくわかんないからなあ、うどんのことだったら書いてもいいけどさ、なんて軽い冗談で言っているうちに、本当にうどんの取材になってしまったのだ。こういうのはもはや成り行き以外の何ものでもない。

それで安西水丸さんに「一緒に四国までうどんを食べに行きませんか」と声をかけたら、「ああ、いいですよ、行きましょう」ということになって、三人でぶらぶらと四国まで二泊三日の旅行に出かけた。時は秋、気候もいいし、のんびりと四国見物しながら讃岐うどんを心ゆくまでたつぷり食べようという趣向である。十月も末だというのに、四国はTシャツ一枚でも汗ばむくらい暖かだった。

あるいは中には、うどん屋なんて全国どこに行ってもだいたい同じだろうと思われる読者もいらっしゃるかもしれない。しかしはつきり言って、その見方は間違っている。香川県のうどん屋のありかたは他の地方のうどん屋のありかたとは根本的に異なっている。ひとことで言えばかなディーブなのである。ちょうどアメリカの深南部に行つて、小さな町でなまずのフライを食べ

大根と一緒にすだちが運ばれてくる。テーブルの上には七味と葱と生姜が置いてある。葱は関東風の白葱ではなく、柔らかく青い葱である。その他に胡麻がある。蓋をまわしてごりごりと碾くようになっていっているやつ。それから醤油とチューブ入りの練りわさびと味の素。僕はこの取材中に十軒近くのうどん屋に入ったけれど、ほとんどの店に味の素が置いてあった。必須アイテムと言ってもいいだろう。香川県の人にはうどんに味の素をかけて食べるのである。こういうのもかなりディーブである。

それからどうしてうどん屋に醤油が置いてあるのか疑問に思われる方もいらっしゃるかもしれない。これは、うどんにかけて食べるのである。つまり冷たいうどんが運ばれてくると、客はそこにじゃばじゃばと醤油をかけてそのまま食べてしまうのである。これは「醤油うどん」と呼ばれる。

せっかく四国まで来たのだからと思って、僕もこのディーブな醤油うどんを試しに食べてみたのだが、これはけっこう良かった。シンプルにして大胆、蕎麦でいうとちょうど「もり」の感覚である。古くなってのびてしまったようなうどんでは無理だが、打ちたての勢いのあるうどんに醤油をかけて、葱だけを薬味にしてつるつると食べる美味さには、思わず膝を打ってしまいそうな説得力がある。

このうどん屋さんには「小懸家」という店で、かなり有名なお店であるらしい。うどんの腰はちよつと硬めである。醤油うどんは大が四百円、小が三百円。東京の蕎麦屋の値段に比べると安い

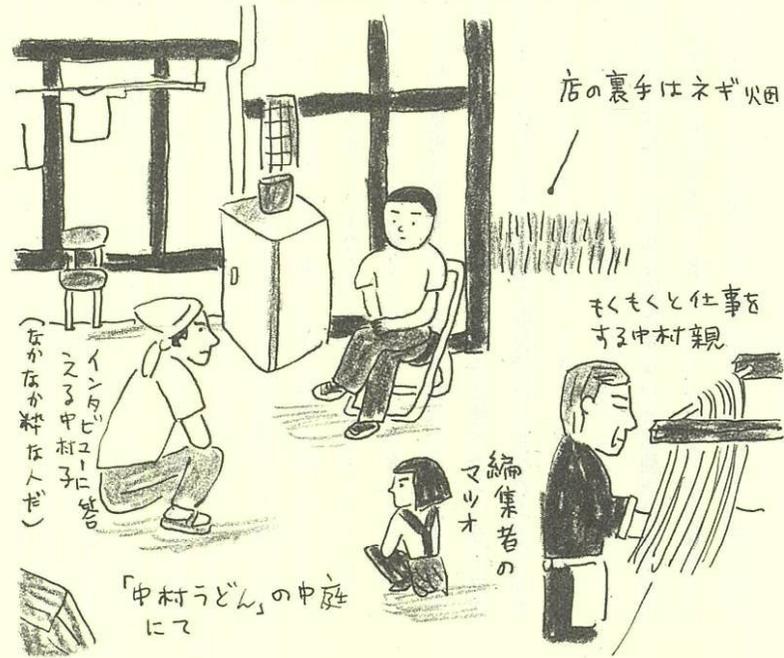
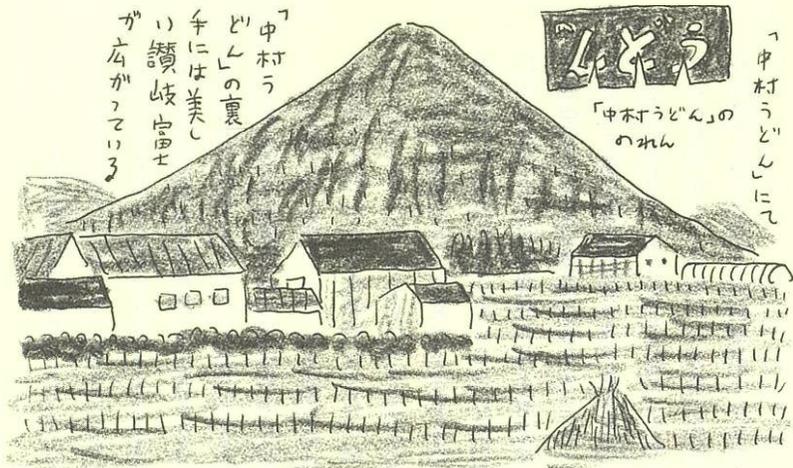
けれど、香川県のうどん屋の標準価格からいくと高い部類に入るかもしれない。店にはうどんの他におでんやらいなり寿司やらが置いてあって、食べたい人はそれをビュッフェみたい感覚で適当に取ってきて、うどんと一緒に食べる。これがおかずという感じになっている。どこのうどん屋でもだいたいこれと同じシステムを取っているようである。

まずこれが初心者むけのうどん屋。「なるほどね、こういう感じなんだ」という感覚を掴む。それからもつとぐつとディーパーな方面に移動する。

中村うどん

さて次に行ったのが丸亀の近くにある「中村うどん」だが、ここは文句なしに凄かった。ディーブ中最ディーブのうどん屋である。ひどく交通不便な場所にあるうえに店の場所もわかりにくいので、一般旅行者にはまったくお勧めできないけれど、マニアックにうどんの好きな方には是非試していただきたいと思う。苦労して行くだけの価値のあるうどん屋である。

まずだいいちにこの店はほとんど田圃のまん中にある。看板も出ていない。入口には一応「中村うどん」と書いてあるのだが、それもわざと（だと思っただけ）道路から見えないように書いてある。奥のほうまでぐるっとまわりこんでいかないと、それがうどん屋であるとは絶対にわからないような仕掛けになっている。かなり偏屈そうなお店である。僕らはタクシーで行ったのだが、運転手さんも「へえ、こんな場所にうどん屋があったんやなあ。知らなかったなあ」と



驚いていた。

店はひどく小さい。うどん屋というよりはむしろ建設現場の資材小屋みたいに見える。間にあわせみたいな小さなテーブルがいくつか並んでいるだけである。「中村うどん」を経営なさっておられるのは中村さん親子である。でも僕が店に入ったときには店の中には親の中村さんも子の中村さんもいらっしやらなかった。お湯をはった大きな釜の前で、おっさんがひとりですよっしょつよつとうどん玉をゆがいているだけだった。僕はこのおっさんがたぶん中村父子のどちらかだろうと思つて声をかけたのだが、「ちやうちやう、わしは客や」と言われた。この店では客が並べて置いてあるうどん玉を勝手にゆがいて、だし汁なり醤油なりをかけて食べ、勝手に金を置いて出ていくのである。すげえところだなと思つたけれど、郷に入れば郷に従えで、僕らも勝手にうどん玉を自分でゆがいてだし汁をかけて食べる。井を持って外に出て(店の中は狭いので)、石の上に腰掛けてずるずるとうどんを食べる。時刻は朝の九時過ぎである。天気もいいし、うどんも美味しい。朝つばらから石の上に腰掛けてうどんをずるずるすつていたりすると、だんだん「世の中なんかもどうなつてもかまうもんか」という気持ちになつてくるから不思議である。僕は思うのだけれど、うどんという食べ物の中には、何かしら人間の知的欲望を摩擦させる要素が含まれているに違いない。

そのうちに中村父が出てくる。中村子も出てくる。中村父が新しくうどんを捏ねて打っているあいだに、中村子のお話をうかがうことにする。もう十八年うどん屋をやつとるなあ、と中村子

は言う。その前は養鶏場やつとたんやけどなあ、前に製材所ができてうるそおなつてなあ、鶏が卵産まんようになってしもうてなあ、そいでうどん屋始めたんや、ということであった。養鶏場から突然うどん屋に商売変えするという発想も大胆だと思うのだが、あるいはこういうのも香川県ではそれほど不自然なことではないのかもしれない。しかしそう言われてよくよく見てみると、うどん屋になってる建物はなんとなく鶏小屋のようなかたちをしている。

うどん屋の建物の裏は畑になっていて、そこには葱が植えてある。お客の証言によると、昔「おっちゃん、葱がないで」と文句を言ったら、「やかましい、裏の畑から勝手に取ってこい」と中村父に叱られたそうである。とにかくワイルドなうどん屋なんやがな（と僕もだんだんまっってくる）。そうこうするうちに中村父が新しいうどんを打ち終える。そしてそれをさつとゆがいて、葱と醤油をかけて食べさせてもらう。これは見事に美味しい。さつき食べたうどんもかなり美味しいと思っただけれど、この打ちたてのうどんの香ばしさと腰の明快さに比べたら、ランクがひとつ違う。まさに痛快アル・デンテである。このうどんは今回の取材旅行で食べた沢山のうどんの中でもまさに珠玉のひとつであった。「中村うどん」に行つて、できたてのうどんに巡り合えた人は幸せ者と言うべきであろう。

「中村うどん」ではうどんは二本の足で踏んで捏ねる。捏ねる機械がないと保健所は営業許可をくれないから、開店のときにはいちおう中古の機械を入れて置いておくけれど、その検査が終つてしまつたとあとは機械なんか使わないで、ずっと人間の足で踏んで作っている。「そうせん

と美味ないねん」と中村子はきつぱりと断言する。はっきり言つて、ここの父子は見かけも発言内容も営業方針も、かなり偏屈で過激である。でもうどんは文句なく美味しい。しかし東京弁で「そうしねえとうまくねえんだ」と言われると、「へえ、そうかよ」と茶々を入れたくなるけれど、「そうせんと美味ないねん」と言われると、そのアーシーなパワーにただただかしまつてしまふしかないような気がする。

テーブルの上には葱、生姜（自分でおろす）、七味、味の素、ヤマセ醤油（薄口琴平産）、が置いてある。うどんに入れる具としては、ちくわ、てんぷら、はんぺんがある。てんぷらは中村子が自分で揚げている。うどん玉は小がひと玉八十円だから、かなり安い（持ち帰りは五十円）。ひとりだいたい五玉くらい食べていくなあということであったが、僕は香川県民ではないので、三玉食べればふつうは充分ではないかという印象を持った。客はだいたいが固定客で、こここのうどんを食べるためにわざわざ遠くからやつてくる人も多いということである（「遠くから」といつてももちろん帯広とか那覇とかから飛行機で来るわけではなく、あくまで隣町とかそのへんである）。食べる人の好みによつて卵とか大根とかの持ち込みも自由。酒は出さないが、これもなんとなく持ち込み自由という雰囲気である。こんな変わったうどん屋はちょっと他にないと思う。しかしわざわざ大根をさげてうどんを食べに来るかね。

山下うどん

この店は綾川という川のほとりにあって、店の前には昔粉を碾くのに使っていた水車が残っている。ここも看板が出ていない。入口の脇に「郵便局集配職員休憩所」という札がかかっているだけである。香川県の郵便局員はみんなうどん屋で休憩するのかもしれない。そういえば話で聞いたのだけれど、東京から香川県に転勤してきたサラリーマンが仕事のあとで上役に「どや、一軒いこか」と誘われて、バーかカラオケかと思っただらうどん屋で、ふたりでずるずるとうどんを食べてそれでおしまいというようなことが実際にあるらしい。微笑ましい土地柄というべきであろう。

「山下うどん」はだいたい製麺所で、うどんを食べさせるのはちよつとしたサービスのようなものである。うどんを買いに来た人が「うどん食べさせてえな」と言うので、なんとなくテールを置いてお湯を沸かして、醤油とだし汁を置いておくという感じで商売が始まったのである。だからテールのすぐ横には製麺機械がずらっと並んでいる。香川県にはこういううどん屋つき製麺所というのが多い。東京で言うと、店先でサンドイッチを作ってコーヒも出すパン屋という感じである。簡単なデコラ張りのテールが二つ、パイプ椅子が十三か十四というところである。胡麻、生姜、味の素、醤油、葱と、必須アイテムはちゃんと揃っている。うどんは一玉百円、ちくわのてんぶらは七十円である。製麺所で作ったばかりとあって、さすがにうどんは美味しい。昔風のかまどに大きな釜がかかっている、木の皮を燃料にして、お湯がぐつぐつと煮えている。

御主人の山下さんにお話を聞く。戦後は国内物の小麦が減ってしもうて、味も変わりましたなあ。私の子供のころはそのへんでとれた小麦を碾いてうどん作りよったけど、これは美味かったです。今では小麦のほとんどはオーストラリア産のものです。

しかし輸入物といっても、日清製粉は香川県にだけは特別な配合をした小麦粉を出荷している。というのは香川県の人はことうどんに対してはきわめて厳しい基準を持っているので、普通の全国向けの配合のものではユーザーからクレームがくるのだそう。僕も見せてもらったけれど、香川県むけの小麦粉の袋にはたしかにⓈマークが印刷されている。徹底している。

がもううどん

うどんに次ぐうどん、さすがにだんだんおなかが苦しくなってくるが、次の「がもううどん」に移る。「これだけうどん食べるとけっこう苦しいね」と水丸さんも言う。そりゃ僕だってそろそろうどん以外のものを食べたいと思う。できたらカレーライスなんかがちょっと食べたい。でもとことんうどんを食べるという目的の取材で四国まで来たんだから、後悔しても今更遅い。こうなったら体力のつづく限りうどんを食べつつけるしかない。それで「がもううどん」。

純粹にロケーションから言うと、僕はこのお店がだんぜん気に入っている。このお店は文字通り田圃の真ん前にある。店の外に置かれた縁台に腰掛けてうどんを食べると、目の前に稲田がざあっと広がっている。季節は秋だから、稲の穂が風にさわさわと揺れている。すぐ前には小さな

川が流れている。空はあくまで高く、鳥の声が聞こえる。かけが八十円、大は百四十円。おかずとしてコロケと卵がテーブルの上に置いてある。うどんはもちろん美味しい。土地の人にここはという店を紹介してもらってまわっているわけだから、うどんの美味さに関しては何れも水準を越えた店ばかりである。水丸さんはおかずのコロケを食べる。「なかなか美味しいよ、これ」ということであった。店の隅のガスコンロの上では竹の子の煮物がぐつぐつと音を立てている。地元の人がちよつと寄ってうどんをずると食べるという感じのかなりローカルな店で、いかにも親密な雰囲気がある。マツオも今でこそ「ハイファッション」に勤務してコム・デダイツセイだと偉そうなことを言っているけれど、高校時代は学校の帰りにこういううどん屋に寄って、鼻水をたらしながらうどんをすすっていたのであろう。

このあたりでうどんを食べるのはちよつと一服して、香川大学農学部教授でうどんの権威である真部正敏先生に会いに行く。「いったい何の取材ですか？ ハイファッション？」といぶかる先生を教授室に訪ねて、うどんの話をかかろう。先生は讃岐うどん研究会の会長をつとめておられ、「讃岐うどん」といういささか即物的なタイトルの、しかし立派な会報を出版なさっておられる。先日は中国までいって麺類の交流をなさったというからたいしたものである。この会報もなかなか面白い読み物になっている。もつともこの雑誌を読んでいると、香川県人はひよつとしてうどんのこと以外まったく何も考えていないんじゃないかと思ってしまうところが、難点といえばあるいは難点かもしれないけれど。

先生の話によれば現在讃岐うどんに使われている小麦はオーストラリア産のASW（オーストラリア・スタンダード・ホワイト）という品種である。これはオーストラリア人がうどん用に品種改良をおこなって、日本マーケット向けに特別に生産している小麦である。香りもあり、腰が強く、味がまるやかで、非常に優れた特性を持っている。おまけに原価が国内産のものよりずっと安いので、あつというまに日本の市場を席巻してしまった。それが昭和五十年代の半ばのことである。僕もいろんなうどん屋さんで原料の小麦粉の袋を見せてもらったけれど、どこも全部同じブランドの小麦粉を使っていた。だから正確に言えば、ASW導入以前の讃岐うどんと、それ以降の讃岐うどんとは味も変化しているはずである。実際「山下うどん」の御主人は、「それ昔のほうが美味かったわな」とおっしゃっておられた。

しかし真部先生は必ずしもその意見には与_みしない。「味というのは記憶に基づくものですし、どちらが美味いとか、味がどう変わったとかは私にはいちがいに言えない」ということであった。たしかにそれも一理ある。こういうのは香川県内でもいろいろと論争を呼んでいる話題ではないかと思う。あるいは首長選挙の論点になっていたりするのかもしれない。

しかしいずれにせよ、日本じゅうどこで食べても同じようなうどんの味というのはいささかつまらないんじゃないかと、僕も思う。前にも書いたように香川県向けの小麦の品質が一ランク上のものであるという事実はあるにしても、それでもやはり讃岐うどんには讃岐うどんにしかない確固とした独立性があつてしかるべきだと思う。これほど深く——篤い信仰心にも似た熱情を持



って——うどんを愛している県民は日本国中さがしたって絶対にいないんだから。僕は思うのだけれど、もしある日オーストラリアと日本とが何かの事情で国交断絶をして、小麦粉の輸入が全面的にストップし、うどんというものが一切なくなってしまうたら、少なくとも香川県では人民革命が起こるのではないだろうか。
 真部先生にはいろいろとうどんに関する興味深い学術的なお話をうかがったのだが、それほどスペースがないので、次なるうどん屋さんに移る。うつぶ。

久保うどん

この店も製麺所が直接経営するうどん屋だが、高松市内にあるだけあって、他の同種の店に比べるところうどん屋としての体裁はいちおうちゃんと整っている。外から見てもちゃんとうどん屋の格好をしている。僕らがうかがったのは朝の九時過ぎであったが、すでに店内はお客でいっぱいであった。朝御飯にうどんを食べる人が多いので、香川県のうどん屋さんは朝が早いのだ。このだし汁はいり、この味がぶんと匂ってなかなか美味しかった。御主人にお話をうかがうと、いりここではかけとざるがだいたい半々で出るとのことである。

見ているとお客はみんな非常にビジネス・ライクにうどんを食べる。だいたい男一人で入ってきて、手短かに注文し、適当にコロッケなりいなりなりをカウンターから取り、馴れた手つきで薬

味を添え、寡黙につるつると食べ、食べ終わると代金を置いてさっと出ていく。すごくハードボイルドだ。フィリップ・マーロウも香川県に生まれていたら、きっとこんな風にうどんを食べていたに違いない。強くなくてはうどんは食えない。優しくなくてはうどんを食う資格はない——かどうかまでは知らないけど。まあとにかく。

ここは小玉が百二十円、大玉が百九十円、特大が二百六十円であった。

他にもまだいろいろとうどん屋さんをまわったのだが、いちいち全部書いているときりがないので割愛。なんだか一年分のうどんを三日で食べてしまったような気分がしたくらいいっぱいうどんを食べた。「私なんかもう鼻からうどんが出てきちゃいそうだよ」とマツオは言う。マツオは取材中ひどい風邪をひいてずっと鼻をかんでいたから、本当に一、二本は出たのかもしれない。しかしそれはそれとして、香川県のうどんはあらゆる疑いや留保を超越して美味しかったし、この旅行を終えたあとでは、うどんというものに対する僕の考え方もがらっと変わってしまったような気がする。僕のうどん観にとつての「革命的転換があった」と言っても過言ではない。僕は以前イタリアに住んでいたころ、トスカナのキャンティ地方を何度となく旅行し、ワイナリーを訪ねてまわって、その結果ワインというものに対する考え方ががらっと変わってしまった経験があるけれど、このうどん体験はそれに匹敵するものであったと思う。

香川県のディーブサイドで食べたうどんにはしっかりと腰の座った生活の匂いがした。ああ、

ここの人たちはこういうものをこういう風に食べて暮らしているんだなあというしみじみとした実感があつた。香川県の人々がうどんについて話をするときには、まるで家族の一員について話しているときのような温もりがあつた。誰もがうどんについての思い出を持っていて、それを懐かしそうに話してくれた。そういうのってなかなかいいものだし、またそういう温もりが美味^みを生むのだと僕は思う。

しかし「中村うどん」は凄かったよな。