

第七回
「製麺」

産業
歴史探訪



ぶぎん地域経済研究所 調査事業部 主任研究員 藤坂 浩司

産業の歴史シリーズ第7回目は「製麺業」を取り上げる。製麺は使われる粉の原料や製法によって出来上がる食品が異なるが、本稿では古くから小麦の産地として知られる本県で、地域食として愛されている“うどん”にスポットを当て、関連する産業の歴史を紐解いてみたい。

I. 群雄割拠する埼玉県の“うどん”

うどんはそばやラーメンと並んで、老若男女を問わず幅広い世代に支持されている国民食である。このうどんの生産で、埼玉県は全国でも有数の“うどん県”である事はあまり知られていない。図表1は、うどん（ゆで麺）の生産数量と和風めんの製造出荷額の多い上位5自治体の推移をまとめたものだが、本県はゆで麺の生産量では香川県に次いで多く、和風めんの製造出荷額では全国一位であることが分かる。

香川県は「讃岐うどん」の発祥地で、全県ブランドとして全国的にも高い知名度を誇る。ところが、本県のうどんには全県的な“統一ブランド”は存在しない。その代わりに県内各地に独自に誕生した名物うどんが“群雄割拠”（図表3）し、バラエティ豊かな地域食として健在している。

これを図表4の県内製麺事業者と照らして見ると、製麺事業者も県内各地域に点在していて、あらためて本県がうどん県であることが分かる。

では何故、本県には数多くのうどん商品や製麺事業者が誕生するようになったのか。若干、長く

■図表1 うどんのゆで麺生産量（上位5自治体）

	2005	2006	2007	2008	2009
1	香川 (39,796)	香川 (40,087)	香川 (39,192)	香川 (41,057)	香川 (38,600)
2	埼玉 (18,809)	埼玉 (17,426)	埼玉 (20,108)	埼玉 (21,756)	埼玉 (22,350)
3	群馬 (13,307)	群馬 (11,611)	愛知 (8,924)	群馬 (11,136)	群馬 (12,645)
4	大阪 (10,559)	東京 (10,225)	群馬 (8,707)	愛知 (7,380)	愛知 (8,953)
5	東京 (9,362)	大阪 (8,942)	東京 (8,383)	東京 (6,777)	北海道 (7,388)

単位：トン

■図表2 和風めんの製造出荷額

	2014	2016
1	埼玉 (30,034)	埼玉 (23,074)
2	香川 (20,397)	香川 (21,950)
3	愛知 (20,168)	兵庫 (20,512)
4	兵庫 (17,994)	奈良 (18,507)
5	長野 (15,080)	長野 (17,304)

単位：百万円

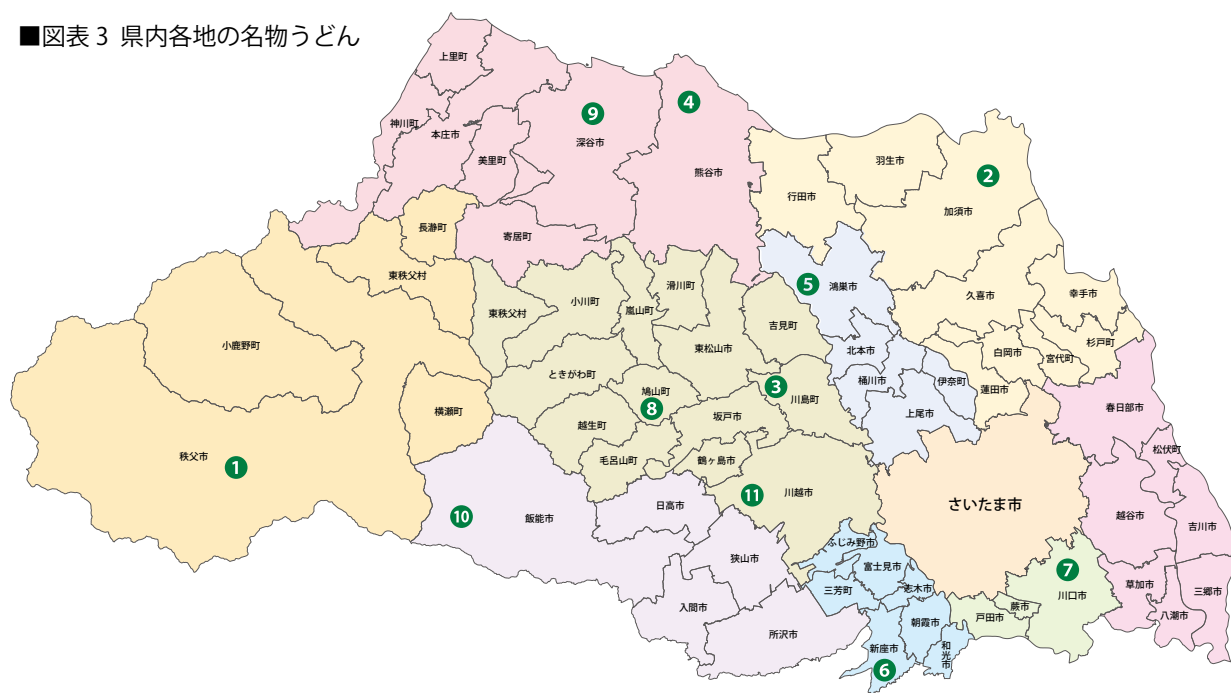
ゆで麺の生産数量 出典：農林水産省、米麦加工食品生産動態等統計調査を元に当研究所で作成
和風めんの製造出荷額 出典：経済産業省工業統計表品目別統計表データを元に当研究所で作成

なるがその経緯を振り返りたい。

私たちが食べている“うどん”が、日本国内で伝播され始めたのは室町時代頃と言われている。小麦の栽培が弥生時代に朝鮮半島を経て大陸から伝えられ、その後、全国に広がったことが背景にある。室町時代になると、“うどん”が現在と同様の形、製法で普及するようになったと言われる。但し、当時の名称は糰飩（うんどん）と呼ばれた。小麦粉をこねて薄く伸ばして、包丁で細長く切って仕上げる“切り麺”として食べられるようになったと伝えられている。その後、江戸時代

に入ると、小麦粉が食糧として本格的に全国に広まっていく。日本製粉株式会社七十年史によれば、わが国で小麦の作付けが農村一帯に広がったのは江戸時代に入ってからと記されている。幕府が年貢米の収納を確実にする目的から、江戸時代初期から農民に対して、出来る限りの米食の節制を強要する一方、大麦、小麦をはじめ雑穀の増産を推奨したのが小麦増産の背景にあった。江戸中期になると都市を中心に粉食が愛好されるようになり、さらなる小麦粉の需要が高まった。小麦の産地は全国に広まったが、中でも関東および讃岐、

■図表3 県内各地の名物うどん



名 称	誕生地（地区）	うどん の 特 徴
① おっきりこみ	秩父市（秩父）	小麦粉で作った幅広の麺を、味噌や醤油ベースのつゆで煮込んだもの。
② 加須うどん	加須市（東部）	地粉を利用して作られる手打ちうどん
③ かわじますったて	川島町（西部）	胡麻、味噌に大葉や胡瓜などの夏野菜を合わせてすり、付け汁で食べるうどん
④ 熊谷うどん	熊谷市（北部）	熊谷産小麦を 50%以上使用し、熊谷で製粉・製麺されたうどん
⑤ こうのす川幅うどん	鴻巣市（中央）	麺の幅が通常のうどんより幅広いうどん
⑥ にんじんうどん	新座市（西部）	地元産にんじんを練り込んで作るうどん
⑦ 鳩ヶ谷ソース焼きうどん	川口市（中央）	専用ソースと県産のうどんを使用している
⑧ 鳩豆うどん	鳩山町（西部）	町産の黒豆を県産小麦粉に練り込んで作るうどん
⑨ 深谷煮ぼうとう	深谷市（北部）	幅広の麺と深谷ねぎ、地元産根菜類を使い、生麺の状態から煮込んでいる
⑩ 武州飯能うどん	飯能市（西部）	具材に豚肉を使用し、つけ汁で食べるうどん
⑪ 武蔵野うどん	川越市以南（西部）	一般的なうどんより茶色がかった手打ちうどん

■図表4 うどん または うどん玉を主とする
県内の製麺事業者数と所在地

	製麺事業者数	うち 生麺業協同組合 加盟事業者
秩 父	4	—
北 部	15	3
西 部	32	10
東 部	23	14
中 央	24	6

各種統計資料およびHPを元に当研究所で作成。
生麺業協同組合加盟事業者は埼玉県生麺業協同組合
2019 年名簿を元に集計

越後、肥後で収穫される小麦は上質なモノとして知られ、その有力産地の1つが現在の埼玉県であった。

本県では古くから二毛作が行われ、秋の稲刈りが終わると、同じ土地で小麦を育てていた。特に妻沼町（現熊谷市）、熊谷市、本庄市、深谷市といった県北部地域は小麦の一大産地として大穀倉地帯であった。北部地域では江戸時代から明治の初頭にかけて、熊谷市東別府出身の権田愛三氏が、麦踏みや二毛作を提唱したことで知られる。権田のアドバイスの元、実際に熊谷で小麦の栽培を実施したところ、生産量が飛躍的に伸びたという。権田はその後、全国で小麦の栽培に取り組み、麦翁（麦王）とも呼ばれるようになった。豊かな小麦栽培を背景にして、本県では小麦を集めて製粉を行う製粉業者が登場するようになる。1900年（明

治33年）には、熊谷の有力者、栗田国三郎氏によって埼玉製粉（後に熊谷製粉所、松本米穀製粉所を経て、現在の日東製粉株式会社となる）が設立されている。

商品の中心となったのが“うどん”である。県北部地域だけではなく、東部や西部でも小麦の生産は行われ、収穫された小麦から加工された小麦粉を原料にうどんが生産された。その際、地元産の野菜を盛りつけたり、味付けや食べ方などを工夫することで“オリジナルうどん”が誕生、地域ごとに独自に発展をみるようになった。

このように本県の製麺業は、その地域性から小麦の栽培が行われるようになり、そこから農家を中心に小麦粉を使った食べ物として“うどん”が自家製麺として作られ、それが製麺業へと発展していったのである。

II. 「乾麺」から立ち上がり、 時代の流れとともに「生麺」に移行

本県の製麺業は干したうどんを扱う「乾麺」の生産から立ち上がった。乾麺は常備食であると同時に保存食としても重宝されたが、産業として本格的に拡大したのは戦後のことである。食糧増産を目的に、産業として活性化していった。本県で製麺業が盛んな理由は上記の通り、歴史的に小麦の産地として古くから農家を中心とした各家庭で自家製麺のうどんが食べられていた事に加えて、東京などの大消費地に地理的に近いことから生産地としての役割を果たしていた。また、干したうどんは冬場の保存食として積雪の多い東北や北海道地方にも多く出荷されていた。

こうした環境を背景に、業界の活性化を目的とした埼玉県生麺業協同組合が1974年に結成された。すでに1962年から任意組合として活動していたが、有限会社まにわ製麺所（行田市）が中心になって1974年に正式に組織化された。設立当初の組合員（企業数）は全県で154社ほどあったが、その後の食生活や流通システムの変化など時代の流れの中で製麺事業者の統合が進み、現在では組合員としては33社（2019年現在）にま



武蔵野うどん（肉汁うどん）

■図表 5 小麦の生産量（収穫量）が上位の都道府県

単位：トン

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
1	北海道 (499,900)	北海道 (586,100)	北海道 (531,900)	北海道 (551,400)	北海道 (731,000)	北海道 (524,300)	北海道 (607,600)
2	福岡 (40,300)	福岡 (50,000)	福岡 (50,200)	福岡 (57,600)	福岡 (46,700)	福岡 (44,100)	福岡 (49,900)
3	佐賀 (30,900)	佐賀 (34,700)	佐賀 (29,600)	佐賀 (34,400)	佐賀 (29,800)	佐賀 (26,500)	佐賀 (34,600)
4	群馬 (22,600)	群馬 (26,600)	群馬 (25,400)	愛知 (23,200)	群馬 (23,500)	群馬 / 愛知 (23,700)	愛知 (26,200)
5	愛知 (18,000)	愛知 (19,700)	愛知 (22,000)	滋賀 (21,400)	埼玉 / 愛知 (21,200)		群馬 (24,300)
6	埼玉 (15,700)	滋賀 (19,600)	埼玉 (20,400)	三重 (20,800)		埼玉 (19,200)	埼玉 (21,200)
7	滋賀 (15,600)	埼玉 (17,600)	滋賀 (18,300)	埼玉 (19,200)	滋賀 (17,800)	滋賀 (17,400)	三重 (19,000)
8	熊本 (14,200)	熊本 (13,800)	三重 (16,200)	熊本 (16,200)	三重 (16,900)	三重 (16,000)	滋賀 (17,600)
9	三重 (13,900)	三重 (13,600)	茨城 (16,000)	茨城 (15,400)	茨城 (15,400)	茨城 (13,900)	茨城 (15,300)
10	茨城 (10,600)	茨城 (12,100)	熊本 (14,300)	岐阜 (10,300)	熊本 (13,600)	熊本 (13,200)	熊本 (14,200)

農林水産省：食品産業動態調査などを基に当研究所で作成

で減少している。

食生活の変化では、食品スーパーを代表とする量販店の台頭と物流システムの進化から、従来の「乾麺」が中心であったうどん商品は、生鮮で簡便性や美味しさから「生麺」に消費の主流が移っていった。その結果、乾麺事業者は生麺の事業者として生産の中心が移行していく。また、製麺業はより大規模化、合理化されていく。量販店の台頭に伴い、コンピュータを使った商品の受発注システムへの対応をはじめ、新商品開発の要望、単品商品を大量生産するニーズなど、それまで地域内の消費者を中心に行っていた商売のスタイルとは異なる新たな時代の流れに廃業や統合を余儀なくされる企業も少なくなかった。

Ⅲ. 県西部地区を代表する“武蔵野うどん”

県内のうどんブランドの1つに“武蔵野うどん”がある。“武蔵野うどん”とは、東京の多摩地域一帯と埼玉県西部地域にまたがる地域で食べられるうどんの総称で、「武蔵野手打ちうどん保存会」の発起人で、“うどん博士”としても知られた國

學院大学名誉教授の故加藤有次氏が名付け親とも言われている。武蔵野うどんは、地元産の小麦で作られた粉を使った手打ち麺であることが特徴だが、その生い立ちは武蔵野台地と関係している。武蔵野台地は、東京・多摩地域から埼玉県入間郡にまたがる地域だが、関東ローマ層と呼ばれる火山灰質で水はけが良くないことから、昔から稲作よりも小麦やサツマイモなどを作る畑作が盛んであった。

それではこの地域ではいつ頃から、うどんが食べられるようになったのだろうか。うどんの原料となる小麦粉は、現在は機械により自動製粉されるが、わが国で初めて機械式の製粉が行われるようになったのは1880年（明治13年）で、それ以前は水車を利用した“水車製粉”に頼っていた。ちなみに水車を利用して作られた粉は、江戸時代には「うどん粉」と呼ばれ、明治時代以降、海外から小麦粉の輸入が始まったことで、外国産の小麦粉を“メリケン粉”と呼ぶようになった。当時の輸入小麦は米国産であったため、当時の米国の呼称、米利堅（メリケン）から由来している。現

在の武蔵野地域で水車が出現したのは享保以降と言われ、本県では享保年間（1716年-36年）に新座郡白子村（現和光市）での設置が最も古い記録として残されている。

また、玉川上水や神田上水の建設を記録した「上水記」によれば、武蔵野地域での水車設置は、1761年（宝歴11年）に多摩郡下小金井村（現東京都小金井市）での設置が最も古く、翌1762年（宝歴12年）には、玉川上水の分水として幕府から開削を許可された野火留用水（現、野火止用水）の末流にあたる新座郡引又村（現志木市）に設置された水車が、玉川上水分水地域に設置された二番目に古いものとして記録が残されている。この時期、武蔵野台地では各地で新田開発が進んでいた時期とも重なり、水車を利用して精米や製粉が行われたと考えられる。このように武蔵野うどんは武蔵野台地の開拓の歴史の中で誕生した。

IV. 加須うどんは300年の歴史

県東部地区を代表する「加須うどん」は、地元産の小麦を使った地粉を材料に手打ちで作った麺であることが条件とされる。関東三大不動尊の1つ、「総願寺」（写真2）の門前で参拝客にうどんをもてなしたことがそのルーツと言われている。総願寺からは1700年代初頭に館林城主にうどん粉を贈り物として送った関連の古文書が見つまっている。県内では最も古い“うどんの町”として知られる加須市は、市内を流れる利根川の流域で江戸時代から二毛作が行われていて、米は年貢として納め、庶民は小麦を使った食事をしてきた。麦飯が一般的であったとされるが、それ以外に地域食として“うどん”が食べられるようになった。利根川沿いに位置していた大越村（現、加須市大越地区）は、江戸時代は舟運で栄えた地域だが、船着き場近くには宿場茶屋が点在していた。元禄年間（1688～1704）創業の松葉屋もその1つで、1966年に発行された小説家、田山花袋の代表作



写真1：JR新座駅前に設置された水車

「田舎教師」の一節にも大越地区の饅飴屋（うどんや）として「松葉屋」が紹介されている。

東部地区は県内の他の地域同様に製麺業が盛んであるが、製麺業者の多くが春日部市、蓮田市より北西部側に位置し、国道125号線、122号線、4号線沿いに点在している。こうしたうどん文化を背景にして、加須市では1990年に「加須うどん会」が発足、その頃から対外的に、加須を“うどんの町”として売り出すようになった。会発足当初は、市内には40軒のうどん屋が営業した。

V. 秩父の名物はうどん

本県の観光地としても知られる秩父地方では麺類の主流は「そば」が定番というイメージが強い。しかし、秩父地方は昔からうどんとの関係が深い地域で、現在も独特な食べ方で釜揚げうどんに似た「ずりあげうどん」や煮込みうどんである「おっきりこみ」などが名物として知られている。約200年前に作られたと言われる「秩父音頭」には“秋蚕しもうて、麦蒔き終えて”というフレーズがある。秩父はかつて養蚕と麦が代表的な農産物であった事を表しているが、冠婚葬祭などの特別な日には、手打ちのうどんをご馳走として振舞ったという記録が残されている。また、江戸時代、秩父地域は織物の産地として栄えたが、織物業で働く女工たちが毎回の食事に、簡単に手早く食べ



写真 2：総願寺境内

ることができた“うどん”を好んで食べたことも秩父でうどんが発展した 1 つの背景になっているようだ。

では何故、近年、秩父と言えは「そば」が主流になってきたのだろうか。秩父では元々、地域ごとに麺の主流が「そば」、「うどん」と異なり、大滝地区・荒川地区・浦山地区などの比較的山間部地域では「そば」が、旧市内、吉田地区では「うどん」が主流であった。2005 年、合併前の旧荒川村では、村おこしの一環として、衰退した養蚕業で栽培されていた桑畑を抜根し、そば畑に変え作付けを増やす取り組みが行われた。その作業

を実施するため「荒川そば生産組合」が設立され、2018 年には「農事組合法人ちちぶあらかわ」が設立、耕作放棄地を開墾し、農業振興が続けられている。こうした一連の取り組みが功を奏して、2000 年代後半頃からは、秩父では「そば」が有名になっていった。

VI. 結び

本県は古くから気候風土に恵まれ、小麦栽培が盛んな地域であった。江戸期の米食節制令の影響は見られたものの、地域の食文化としてうどんが生まれ、産業として製麺業が発展したのは自然な流れであったと言えよう。その結果、県内各地に独自のうどん商品が生まれたが、本場「讃岐うどん」と比較してイメージが薄いのは何故なのか疑問が残る。

図表 6 は、さいたま市と高松市のうどん・そばの消費量に関するデータを比較したもののだが、高松市は消費量、消費額、外食支出額いずれも全国県庁所在地でトップであるのに対して、さいたま市はベスト 10 に入らない。このデータを基に次の様な事が推測できる。①本県のうどん生産量が多いのは、地元の消費量に加えて首都圏の生産基地として本県が位置付けられ生産が行われていることがデータを底上げしている。②「讃岐うどん」は全県を挙げてアピールしていることで、地元消費に加えて地域外から観光やビジネスで訪れる人が積極的にうどんを消費している。③「讃岐うどん」の統一ブランドに対して、本県は独自ブランドが多数あり、うどんのブランドイメージが定着しづらい。④食生活が多様化していることや、大宮ナポリタンの様なうどん以外の麺類も台頭していて、うどんが全県的に麺類を代表する絶対的食品ではなくなっている。一などが挙げられる。しかし、本県のうどんは讃岐うどんとは異なる独自のうどん県文化を形成していることは間違いなく、今後の展開次第では製麺業のさらなる発展は期待できそうだ。

■図表 6 うどん・そば消費に関するさいたま市と高松市の比較

	さいたま市	高松市
うどん・そば消費額 (円)	3,632 (14 位)	7,080 (1 位)
うどん・そば消費量 (g)	10,618 (21 位)	22,566 (1 位)
うどん・そば外食支出額 (円)	7,357 (14 位)	13,152 (1 位)
うどん店数	172 (県内 1,340)	243 (県内 528)
人口 (令和元年 5 月 1 日現在)	1,308,696 人	418,878 人

うどん・そば消費額、消費量、外食支出額：総務省「家計調査（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在地及び政令指定都市ランキング（2016 年（平成 28 年）～2018 年（平成 30 年）平均）2016 年（平成 28 年）～2018 年（平成 30 年）平均を元に作成
うどん店数：NTT タウンページ「i タウンページ」掲載数（2019 年 5 月 15 日現在）を元に作成