

「豊橋うどんプロジェクト」活動報告

安井 友香 (プロジェクト代表者)

短期大学部 キャリアプランニング科 2年

1. はじめに

本プロジェクトは昨年の短期大学部持続型職業人 SOZO プロジェクトとしてスタートした。豊橋麺類食堂組合青年会との協働による豊橋地域におけるうどん・そばに関する総合的調査と「豊橋(にかけ)うどん」の普及をテーマに短期大学部キャリアプランニング科及び情報ビジネス学部の有志学生をメンバーとし、活動を行ってきた。本年度は「創造性を育む学生プロジェクト」として大学より認定及び予算補助を受け、また、豊橋麺類食堂組合(以下、組合と記す)の全面的なサポートを受けながら、新たな活動を実施してきた。本報告では、以下、本年度のプロジェクト活動における目的と活動内容、まとめと今後の課題について述べる。

2. プロジェクトの目的

本プロジェクトは、豊橋うどんの普及活動による地域貢献、学習・経験、広報・宣伝を目的としている。にかけうどんの由来調査や市民のうどん食に対する意識調査などを通じて、社会調査の手法を実践的に学ぶと同時に、組合や様々な関係者と協力し、「うどんシティ豊橋」を目指した活動を展開する。また、このような活動や成果を情報発信することで、「豊橋うどん」や豊橋創造大学の名前を世に広く伝える。

3. 活動内容

3.1. にかけうどんの由来調査

昨年来の課題であった“にかけ”という言葉の語源を探る調査を本年度も引き続き継続した。昨年度は、うどん店の先代など、昔のこと知っている人たちにヒアリングを行ったが、由来にたどり着くことができなかった。そこで、本年度は、その語源だけでなく、昔のうどん(作り方や食べ方)はどのようなものだったのかという広くこの地域

の食文化も知ることをテーマに活動を行った。ヒアリングは、昨年と同様にうどん店の方がたにもご協力いただき、過去の調査資料や文献をご紹介いただいた。また、地域の食文化にヒントを求めて、大学の調理担当の先生、高校の農業園芸科の先生、製麺所、市役所やメンバーの親類(この地域の昔を知る方)など、様々な方々にヒアリング調査を実施した。

3.2. うどん食に関するアンケート調査

昨年度はうどん店利用者を対象に調査を実施した。本年度は調査対象を広げる目的で3回のアンケート調査を実施した(表1)。

表1 うどん食に関するアンケート調査

	実施日・期間	調査対象	回収数
1	9/14(土)	豊橋炎の祭典昼の部来場者	251
2	10/17(木)~11/14(水)	豊橋市役所 産業部	115
3	10/23(木)~11/27(水)	豊橋信用金庫	500

炎の祭典では、組合の協力で昼の部の会場にブースを出店し、来場者を対象にアンケートを実施した。また、アンケート回答して頂いた方々には、先着順でうずらカッターを進呈した。

図1 炎の祭典 アンケート実施



更に、10月、11月には、豊橋市役所産業部の職員、豊橋信用金庫の職員を対象に調査を実施した。10月、11月には豊橋信用金庫、豊橋市役所産業部の皆様にアンケート実施をした。

図 2 アンケート (一部)

豊橋市役所内
うどん食に関するアンケート調査 豊橋うどんプロジェクト
豊橋創造大学 × 豊橋信用金庫

このアンケート調査は、豊橋において、うどんに対する市民の興味関心はいかなるものであるかを明らかにするための調査です。この調査を通じて、現在の豊橋におけるうどんの位置づけを明らかにし、今後、うどんを使った活性化、香川県讃岐に続く「うどんの街 豊橋」を実現するための基礎を固めようと考えています。
該当するものに、○または記述をお願いします。

巻、あなたは一週間にうどんをどの程度食べますか？(外食、中食、内食問わず)
週に()回

式、外食には、どの程度行かれますか？また、その内、うどん店はどれくらいですか？
月に()回 ・ うちうどん店は()回

参、外食でうどんを食べる際、専門店とセルフ店(丸亀製麺など)のどちらを選ぶことが多いですか？
専門店 ・ セルフ店

四、その理由を聞かせてください。(複数可)
価格 ・ 味 ・ 店舗の雰囲気 ・ その他()

伍、行きつけのうどん店がありますか？
ある ・ ない

六、行きつけのうどん店を選んだ理由を教えてください。(複数可)
近所だから ・ 味が好みだから ・ 価格が安いから ・ 昔からの馴染みだから
その他()

七、専門店に求めるものは何ですか？(複数可)
味 ・ 価格 ・ 雰囲気 ・ 歴史や伝統 ・ その他()
裏面につづく

図 3 中日新聞記事 (11/14 朝刊東三河版 20 面)

豊橋うどんアンケート
豊橋創造大生ら豊橋信用金庫職員に

豊橋創造大と市内うどん店主による「豊橋うどんプロジェクト」のメンバーが十三日、豊橋市の豊橋信用金庫本店を訪れ、吉川一弘理事長に、うどんに関するアンケートを手渡した。職員五百人に回答してもらった。

豊橋市で広く販売されている「かけうどん」のルーツなどを探る同プロジェクトは、豊橋創造大の学生十数人と豊橋麺類食堂組合

が昨年からはじめた。うどん店主へのインタビューや文献調査、行きつけのうどん店の有無などを聞く市民アンケート表する。

吉川理事長宛にアンケートを手渡す学生ら＝豊橋市小坂町の豊橋信用金庫本店で

3.3. 豊橋麺類食堂組合総会での活動報告

12月2日(月)豊橋パークホテルで開催された

豊橋麺類組合総会の勉強会においてメンバーの代表2名が本年度の活動内容と成果の一部を報告した。にかけうどんの由来については、文献や先生方からのヒアリングで諸説あることがわかり、更なる調査が必要であること、また、地域食文化の観点から、この地域では米の裏作で収穫した小麦を製粉・製麺所に持ち込み、うどんやうどんチケットに変えていたことや製麺所でもうどん(にかけうどん?)を食べさせていたことなどを報告した。更に、アンケート調査については、単純集計の結果を昨年度の来客調査と比較しながら、報告を行った。全体的に、昨年度の調査を下回る結果ではあるが、うどんやうどん店に対する支持は高く、また今年度の新たに実施した「豊橋は『うどんの街』ということに違和感をもつ」という項目では、43%が違和感をもたないと回答していることを報告した。

図 4 中日新聞記事 (11/14 朝刊東三河版 20 面)

うどんアンケート結果を報告
豊橋創造大生 市内の店主らに

豊橋創造大の学生ら、豊橋信用金庫の職員ら八百人から集めたアンケートの結果を、豊橋市内のうどん店主らに報告する。

豊橋創造大の学生ら、豊橋信用金庫の職員ら八百人から集めたアンケートの結果を、豊橋市内のうどん店主らに報告する。

一年の吉川製うどん(む)は文献や聞き取りなどで調べた「かけうどん」のルーツを説明。にかけうどんの漢字には、野菜を煮る「煮」と、荷物のようにつまみ食いする「詰」がある。二つの説がある。プロジェクでは、市内に六十あるうどん店を歩き回って、店主の研究会などで発表する。

創造大四年の山本直輝さん(三)は、回答者の半数に行きつけのうどん店があり、店に味や雰囲気を求めていることなどを紹介した。

た。

3.4. かけうどんの食べ歩き調査

12月より、組合加盟店を周り、各店のこだわりを店主にインタビューし、また、実際にお店にかけうどんをご馳走になり、うどんやだしの味やお店についての感想をまとめるというかけうどんの食べ歩き調査を実施した。今回はその第1弾として8店舗をまわることとなった。期間は12月3日～13日の約2週間であった。1店舗につき3～4名の学生が訪問し、その際、デジタルカメラ、ボイスレコーダーを携帯し、麺やだしに関するこ

だわり、お店の特徴などを記録した。また、にかけうどんをご馳走になる際には、組合より発行して頂いた「にかけチケット」(図 5)を各自渡した。

持ち帰ったデータは、一旦、文字におこし、確認作業を経て、データベースに記録する。また、各店舗の特徴が分かるように整理を行っていく。(表 3)

図 5 にかけチケット



表 2 食べ歩き実施スケジュール

NO	日付	行先
1	2013 年 12 月 3 日	そば源
2	2013 年 12 月 4 日	砂場 つつじヶ丘店
3	2013 年 12 月 5 日	勢川 本店
4	2013 年 12 月 6 日	手打ち麺処 大智
5	2013 年 12 月 6 日	勢川 二川店
6	2013 年 12 月 12 日	信州庵 中浜店本店
7	2013 年 12 月 12 日	十勝庵
8	2013 年 12 月 13 日	信州庵 大岩店

表 3 店ごとの特徴 (作業中、一部抜粋)

	A店	B店	C店
つゆのこだわり	豊橋の味にじっくりこくなく、かつお節は冷蔵保存でねかせ、として使った物を取り寄せて使っている。	かつお節は冷蔵保存でねかせ、として使った物から使う。	※前年度同様... 二年履かして使いはじめる。本節をそうだの割合入れるように香りづけと、だし全体を甘くなる。
麺のこだわり	特に「コレ」というものを決めておらず、なるべく味がかわらないよう提供してもらっている。製粉所さんに頼も「うどんに合う」塩を使用。	小麦粉は製粉さんの使用(製粉所さんの)変わらぬ味を提供したいということ。	店の教えてもらった通りやること、あとただ、まあそれを嫌さない。あとは国産で安心して食べられる。
店のこだわり	「近江商人の3つのよし」を大事にしている。	アットホームな雰囲気を作っている。店は来年で100年目を向える。	店全体を明るくしている。場所(製粉所)が近く子供が多いというのがある。
学生のコメント・感想	店内は中々に日本家庭が入っているかのようで、うどんやそばは和の文化の所で食べたい(食べさせた)という大正のこだわりが垣間見える感じがする。店内のレイアウトも自分で考えているそう。	行かせてもらった時間は昼の二時を過ぎていましたが人が結構いました。また、若い人が多くいた事が少し驚いた。(女子高生いた)配速もあったためインタビュー事態は10分程度でした。配速がたくさんあってすごかったです。	うどん屋さんは、照明を暗くしているイメージがあったのですが、C店さんでは、小さなお子さん連れでも入りやすいお店だと思いました。

第 2 弾は 2 月後半に実施予定であり、現在準備中である。

図 6 中日新聞記事 (12/21 夕刊 1 面)



4. まとめ

本報告書では、本年度の豊橋うどんプロジェクトの活動内容について述べてきた。個々の調査活動の成果等については、昨年度と同様、年度末に発行予定の調査報告書にて報告する。

調査活動について、まず、にかけ由来調査では、本年度もまた、『にかけ』の明確な由来について、たどり着くことができなかった。ただし、語源に諸説があることや地域の食文化を知ることによってその背景を理解することができた。また、ヒアリング調査の幅を広げたことで『にかけうどん』という言葉が使われている地域や境界線という新たな課題も出てきた。

次にアンケート調査においては、昨年度よりも対象を広げて調査を実施したが、単純集計の結果は昨年度に類似する点が多かった。詳細な分析はこれからとなるが、うどんの味に対する意識は高く、この点は他の地域との比較など、更に分析してみたい。

食べ歩き調査は、まだ始めたばかりであるが、各うどん店で麺やだしなどが異なり、素材や製法など、個々に非常に研究されていることが分かった。また、店主が店のこだわりを丁寧に説明してくれることはメンバーからも好評であり、改めて、豊橋うどんの凄さを認識した。

本プロジェクトの目的は、上述したように、地域貢献、学習・経験、広報・宣伝の3つである。地域貢献に関しては、これまで漠然と実施してきた調査活動に具体的なテーマが見つけれられたと思う。由来、アンケート、食べ歩きはそれぞれ『豊橋うどん』を際立たせる材料探しや確認作業である。「うどんシティ豊橋」を目指して、何をすべきかを考える材料として、今回得られたデータを分析し、検討していきたい。

学習・経験に関しては、社会調査の手法やアンケートの集計、解析法などを実践的に学ぶことができた。また、この活動を通じて、普段は話すことない人たちと会い、様々なことを教えてもらい、また多くのびとの前で発表する機会を得ることができた。最後に、広報・宣伝について、本年度は表4に示したように7件の新聞記事として取り上げられた。また、この記事をきっかけに、豊橋市長、蒲郡市長から、活動協力の申し出や資料請求などを受け、また他の地域の活動にも協力を求められることもあった。このように3つの目的に関しては、未だ不十分ではあるが、少しずつ進展してきたと思われる。今後も、これらの十分な達成

を目指していきたい。

NO	日付	新聞	見出し
1	2013 年 4 月 16 日	東愛知新聞	大学生と豊橋うどんプロジェクト推進
2	2013 年 6 月 4 日	東愛知新聞 10面	「豊橋うどん」ルーツを探る
3	2013 年 6 月 4 日	中日新聞(東三河版)18面	「うどんプロジェクト」に助成豊橋創造大が認定
4	2013 年 9 月 16 日	東愛知新聞 2面	「豊橋うどん」ルーツを探る
5	2013 年 11 月 14 日	中日新聞(東三河版)20面	豊橋うどんアンケート
6	2013 年 12 月 4 日	中日新聞(東三河版)16面	うどんアンケート結果を報告
7	2013 年 12 月 21 日	中日新聞(夕刊)1面	豊橋うどん 全国区に

表 4 豊橋うどんプロジェクト新聞報道記事リスト

謝辞

本プロジェクトの開始当初より、多大なるご支援やご指導頂きました豊橋麺類食堂組合理事長原勉様、また同青年会 戸倉信一郎様に厚く御礼申し上げます。また、度重なる調査にご協力頂き、お忙しい中、ご対応下さいましたうどん店の皆様にも、お御礼申し上げます。

更に、本プロジェクトは「平成 25 年度創造性を育む学生プロジェクト」の認定を頂いたことにより、大きく活動を展開することができました。これもプロジェクトにご理解とご支援を下された伊藤晴康理事長先生をはじめ豊橋創造大学教職員、並びに関係者の皆様のおかげと存じております。この場を借りて、感謝を申し上げます。最後に、2年間、プロジェクトのコーディネーターとしてご指導いただきました短期大学部キャリアプランニング科准教授花岡幹明先生に御礼を申し上げます。