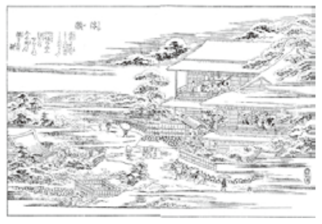
大坂の繁栄と町人文化の開花 ―日本最古の料亭「浮瀬」登場



元禄末期、四天王寺の清水寺の門前茶屋が料亭へと変わり、芭蕉、蕪村をはじめ、滝沢馬琴、十返舎一九など、江戸からも文人が集まる評判の料亭となりました。中でも、大鮑の貝殻で七合五勺の酒を飲み干す趣向が話題を呼び、京や江戸にも同じ家号とスタイルをまねた店が登場。大坂の繁栄と商人文化の開花の象徴として、1887(明治20)年前まで営業しました。

日本の「だし文化」とかけうどんを生んだ大坂

幕府の命を受けた河村瑞賢は佐渡の小木、下関、大阪など10か所を正式寄港地と定め、その他の港に入港した際も無税とするよう沿岸の各藩に通知し、超長距離の「西回り航路」が整備され、大坂ー蝦夷地間に年に一度往復する「北前船」により、多くの物資が大坂に集積され、だしたっぷりの「大坂うどん」が誕生、全国へと波及していきました。当時最先端品種の畑作物と大阪湾からの豊富な食材、昆布や各地からあつまった節類が、水の都の軟水に出会い、だし文化が醸成されるのです。

風邪薬とうどん

「うどんなんてぇのは病人の食いもんだ」落語で江戸の蕎麦っ食いが放つこの言葉。風邪をひいた時、うどんを食べて身体を温めるのは古今東西行われていたことのようです。医者の末広幸三郎氏は1876(明治9)年、漢方と、当時入ってきた西洋医学の知識を組み合せて、ショウガと洋薬を配合した「うどんや風一夜薬」を考案しました。風邪の早期治療にはアツアツのうどんを食べ、「うどんや風一夜薬」を飲んで一晩ぐっすり眠ることが養生の基本であるという考えから、大阪のうどん店から発信され、東京では同じ薬が「そばや風一夜薬」となり、全国に広まったようです。

あいもり(名古屋)

味噌煮込みうどん

上州のつけだれうどん

武蔵野の糧うどん

長野のおしぼりうどん

きつねがり(きつねとしょうが天)

おじやうどん

ひやかけ

讃岐の冷やしうどん

「大阪さぬきうどん」誕生

きつねうどんをはじめとして、だし文化を背景に定着した関西の麺類店ですが、麺に醤油をぶっかけて食べる讃岐の知恵と、だし文化が融合し、「釜竹」(1960[昭和35]年創業)や「銭形」(1978[昭和53]年創業)などの名店が登場しました。平成には「釜たけうどん」(2003[平成15]年創業)が「ちく玉天ぶっかけ」で、「大阪さぬきうどん」カテゴリーを確立し、うどんチェーン展開も加速され、全国的なうどんブーム→海外のうどんブームもはじまっています。

うどん・そばの歴史

1625年(寛永2年)
【七味唐辛子】「やげん堀 七味唐辛子本舗」が江戸薬研堀端にて創業(創業者・中島徳右衛門(からし屋徳右ヱ門))。翌1626年に「七味唐辛子」を考案。1943年に浅草に移転。

1655年(明暦元年)
七味唐辛子が出てくる前は、うどんもそうめんも薬味にコショウを使っていた。
【七味唐辛子】「七味家本舗」が京都・清水寺の参道にて創業。創業当初は「河内屋」という茶店で白湯に唐辛子を浮かべた「からし湯」などを提供していたが、その後七味唐辛子を専門に扱うようになる。

1665年(寛文5年)
【稲庭うどん】秋田・稲庭村にて佐藤市兵衛が創業。

1672年(寛文12年)
【北前船】幕府の命により江戸の商人・河村瑞賢が「西回り航路」を整備。

1676年(延宝4年)
【うどん】京の町で「うどんの夜売り」が始まる。大阪の屋台の安売りではなくご馳走として遅くまで働く町人の夜食として広まった。

1700頃
【うどん・食堂】「本家 土手嘉」が大阪・豊中にて創業。現在、8代目の店主。能勢街道を往来する人や向かいの原田神社に参拝される人達に、うどん以外に酒も提供していた。

元禄末
【料亭】寛政年間に四天王寺の清水寺の門前茶店として創業した「浮瀬(うかむせ/旧「晴々亭」)」が料亭へと変わる。日本最古の料亭といわれる。
大坂商人の繁栄と商人文化の開花。

1730年(享保15年)
【うどん・そば】『絵本御伽品鏡』に、大坂・砂場新町の「いづみや」が登場。

1736年(元文元年)
【七味唐辛子】「根元 八幡屋礒五郎」が信州・善光寺堂庭にて創業(創業者・初代勘右衛門)。1818年、四代佐助が大辛、中辛、小辛の配合を考案した。1952年、現在地(大門町)に移転。

1747年(延享4年)
【うどん】「たわらや」が京都にて創業。

1864年(元治1年)
【うどん】「吾妻」が現在の大阪・池田市にて創業。現存するお店としては大阪最古のうどん専門店。名物は「細(ささめ)うどん」。

江戸末期
【うどん】大坂で「鍋焼きうどん」が登場。

1876年(明治9年)
【風邪薬】「株式会社うどんや風一夜薬本舗」が大阪・島之内にて創業。屋号は「末広」。

1893年(明治26年)
【うどん】「松葉家本舗」が大阪にて開業(創業者・宇佐美要太郎)。「きつねうどん」の創始といわれる。現在「うさみ亭マツバヤ」。

1907年(明治40年)
【製麺】大阪府製麺商工業協同組合が設立。

1908年(明治41年)
[日清製粉株式会社]設立。

1912年(大正1年)
【うどん】「茂美志゛屋本店(もみじや/旧「うどん 紅葉や」)」開店。名物「のっぺいうどん」。

1913年(大正2年)
【そば・うどん】「堀江 やぶ」が大阪・福島の聖天通りで開業。

1925年(大正14年)
【うどん】「美々卯」がのれん立ちあげ。商品名「エンタツ」うどんを発売。

1928年(昭和3年)
【うどん】「美々卯」が「うどんすき」を考案。

1935年(昭和10年)
【寿し・うどん】「末広寿司」が大阪・堺に開業。

1940年(昭和15年)
【うどん・そば】「岡北」が京都・東山にて開業(創業者・北村六三郎と北村よし子)。京うどんの伝統を守る。

1945年(昭和20年)
【食堂】「初雪食堂」が滋賀にて開業。中華そば、天ぷら中華そば、きつね(きざみ)などを提供。

1946年(昭和21年)
【食堂】「赤丸食堂」が大阪にて開業。戦後、焼け野原でぜんざいを売った事が始まり。ラーメン、うどん、そばの麺類から定食、おかず各種。
【うどん・そば】「道頓堀 今井」が開業。戦前は楽器店だった。

1947年(昭和22年)
【乾麺】この頃、輸入小麦を使い乾麺が大量に生産される。食料が不足した時に、代用食ナンバーワンとして用いられたのが麺類だった。
【食堂】「ほうれい食堂」が開業。駒川・針中野周辺で現存する最古の食堂。中華そば、焼きそば。
【食堂】「みどり食堂」が兵庫・明石にて開業。
【食堂】「津田食堂」が奈良・橿原に開業。

1948年(昭和23年)
【大衆食堂】「しみず」(2017年3月閉店)が開業。吉本新喜劇のモデルになったと言われている。

1949年(昭和24年)
【製麺】「太陽製麺所」が大阪・難波新地にて創業。1970年に現地に移転。
【うどん】「千とせ」が大阪・千日前に開業。肉吸いが有名。

1950年(昭和25年)
【製粉】「信濃屋そば製粉 株式会社」が大阪・岸里にて開業。

1953年(昭和28年)
【そば・うどん】「芦池更科」が大阪・南船場にて開業。

1955年(昭和30年)
【うどん】「ちから餅」が兵庫県西宮市の「甲子園口商店街」にて創業。株式会社おかもと。

1960年(昭和35年)
【食堂】「あずま食堂」が開業。うどん、そば。シチューうどん。
【製麺】「全国製麺協同組合連合会」が設立。

1968年(昭和43年)
【ふりかけ】「丸美屋食品工業」が「のりたま」を発売。卵の粉末を粒状にあわせた造粒技術によって、食感豊かなふりかけを実現。

1969年(昭和44年)
【うどん】「四國」が大阪・堺東中瓦町にて開業。
【うどん】「こんぴらさん」が大阪・鶴見橋にて開業。讃岐出身の店主。この後に尼崎、野田阪神に支店を出している。

1972年(昭和47年)
【立ち食いそば・うどん】「麺処 潮屋 梅田店」が開業。「株式会社 汐屋」が同時に設立されている。コロッケうどん、そばを創業当時から販売。
【製麺・うどん・ラーメン】「手打ちうどん きぬや」が開業。製麺、玉売りをやりながらコシのあるうどんを食べさせる、製麺所系のうどん店。和風ラーメンやチラシ寿司も人気。
【うどん・そば】「千舟屋(ちぶねや)」が兵庫・伊丹にて開業。うどん・そば食堂として開業し、2006年にうどん店にリニューアル。2014年に現在地(伊丹市中央)に移転。

1974年(昭和49年)
【うどん】「釜揚げうどん 忠」(2016年7月閉店)が大阪・八尾にて開業。

1975年(昭和50年)
【うどん】「加ト吉(現「テーブルマーク」)」が「冷凍讃岐うどん」を発売。
【アルミ鍋入り冷凍鍋焼うどん】「株式会社キンレイ」が設立。大阪ガスグループの工業用ガス及び冷凍食品の製造・販売を目的とした近畿冷熱株式会社として設立。

1976年(昭和51年)
【手打ちうどん・そば】「黒門 小雀弥 こがらや」が大阪・日本橋にて開業。

1978年(昭和53年)
【インスタントうどん】日清食品が「どん兵衛きつね」を発売。

1980年(昭和55年)
【うどん】「手打ちうどん 銭形」が大阪・豊中にて開業。

1983年(昭和58年)
【うどん】7月2日を「うどんの日」に制定。「香川県生麺事業協同組合(現「本場さぬきうどん協同組合」)」による。香川では半夏生の日にうどんを食べていたため。

1984年(昭和59年)
【カレーうどん】「得正 株式会社」が設立。

1993年(平成5年)
【乾麺、吉野葛うどん】「株式会社 坂利製麺所」が奈良・吉野にて創業。

1995年(平成7年)
【うどん・書籍】書籍『恐るべきさぬきうどん』刊行。

2000年(平成12年)
【かすうどん・ラーメン】「ゆーちゃんラーメン」(閉店)が大阪・矢田にて開業。
【かすうどん】「加寿屋(KASUYA)」が大阪・藤井寺に開業。
【うどん】「丸亀製麺」など、讃岐うどんチェーンの開業が相次ぐ。

2003年(平成15年)
【国産小麦】香川県が「香育7号」を「さぬきの夢2000」と名づけて農林水産省に品種登録を出願。2003年には品種登録された。
【うどん】「手打草部うどん のらや 鳳本店」が大阪・堺にて開業。
【うどん】「てんま」が大阪・天神橋筋1丁目にて開業。2008年に大阪・末広町に移転。きつねうどん発祥の店「松葉屋」に学び、きつねうどんを継承するだけでなく、ごま切り細うどんを開発。
【うどん】「釜たけうどん」が大阪・千日前にて開業。弟子も多く輩出。「大阪さぬきうどん」として認識が広まる中、「ちく玉天ぶっかけ」「キムラ君」などを開発。

2006年(平成18年)
5月7日を「コナモンの日」と制定(日本コナモン協会)。
【うどん・映画】『UDON』公開。

2009年(平成21年)
【うどん】「山元麺蔵」が京都・岡崎にて開業。「土ゴボウ天ざるうどん」が人気。

2010年(平成22年)
【うどん】「本格さぬきうどん 穂乃香」が尼崎・神田中通にて開業。
【国産小麦】「さぬきの夢2009」が品種登録。「さぬきの夢2000」の後継品種。

2011年(平成23年)
【うどん】「竹松うどん店」が京都・綾部にて開業。

2012年(平成24年)
【うどん】「丸亀製麺」全都道府県へ出店。米国・ハワイに海外1号店出店。

2015年(平成27年)
【うどん】「丸亀製麺」タイ1号店、中国1号店を上海に出店。
【うどん】「うどんdining KONA×MIZU×SHIO」が開業。圧力釜を使った新感覚のモチモチ麺とうどんから作った「うパン」が評判。

2017年(平成29年)
【うどん】「丸亀製麺」米国本土1号店をロサンゼルスに出店

2018年(平成30年)
【うどん】「き田たけうどん」が大阪・難波にて開業(3月)。極細麺。店主は千日前で「釜たけうどん」を経営していた木田武史さん。

2019年(平成31年)
【うどん】春うどんキャンペーン開始。

大坂に「砂場」ありき

大坂城築城に際しての資材置き場「砂場」と呼ばれた場所に、江戸時代、2軒のうどん・そば屋がありました。人々は「砂場行こか」と、うどん・そば屋の代名詞として「砂場」を多用しました。その砂場の「津ノ國屋」の創業が1584(天正12)年とされていることが知られていますが、初めて砂場にうどん・そば屋が描かれるのは1730(享保15)年刊行『絵本御伽品鏡』の「和泉屋」であり、1757(宝暦7)年の『大坂新町細見之図澪標』には「和泉屋」「津ノ國屋」の両方が描かれますが、現存はなく、一方、大坂の「砂場」人気を受けて「室町砂場」「虎ノ門大坂屋砂場」など、東京には砂場会も健在です。

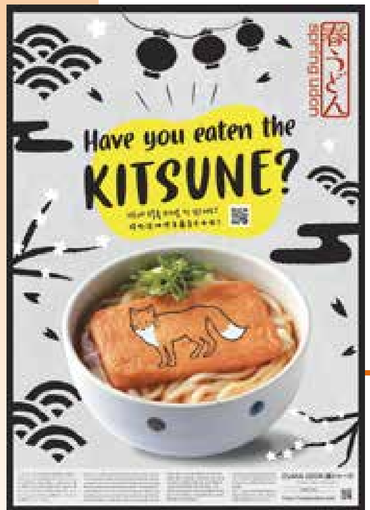
貴族の麺類は、庶民の食へ

うどん、そばなどの麺類が各地の食文化として、食されるようになってきたのは江戸時代半ばと推測されます。それまでは社寺での特別な食事だったのが民衆に広まり、製粉技術の伝播とともに庶民の食文化として定着していきました。江戸半ばに創業した豊中市岡町「土手嘉」は現在八代目。うどん、蕎麦、中華そば、丼、バッテラ、巻き寿司、稲荷寿司・・昔のうどん店ならではの品ぞろえです。

なかでも大阪人が愛したのは 甘いお揚げがのった「きつねうどん」。

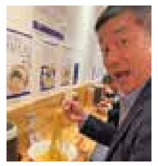
明治26年大阪・船場の「松葉家」で、素うどんに添えて出したお揚げを客がのせて食べたことが始まりと言われます。関西では元治元年(1864年)から155年も続く「吾妻」(池田市)が最も古い麺類店として、営業しています。

「吾妻」の「ささめきつね・えび餅入り」



春うどんキャンペーン

大阪府製麺商工業組合さんからの相談を受けて、春うどんプロジェクトを企画、2019年1月からスタートしました。2025大阪万博開催までに、江戸時代、大阪発祥となるおだしたっぷりのうどん文化の再発見、海外へのアピールを目的に、組合会員の枠をはずし、さまざまなお店と盛り上げていこうという取り組みです。その象徴的メニューとしてきつねうどんをアイキャッチに、「きつね食べた?」という問いかけのポスターを英語、簡体字、ハングル、日本語の4か国語で紹介しています。デザインもふくめ非常に好評でして、関西だけでなく、香川、東海、首都圏など、各地で掲出されました。春うどんプロジェクトによって、おだしたっぷりのおうどんを、新春のまだ寒い季節にいただいて、心もからだもほっこり健やかに過ごしましょう、という先人の知恵、文化を共有し、世界にも広めていけたらと思います。



大阪府製麺組合の皆さんと、麺ジャーズとしてお店巡りもスタート!

※ご紹介しているのはごく一部ですので、出典や画像もふくめ、詳細につきましては、日本コナモン協会にお問合せください。 office@konamon.com