

資 料

山梨県内における第二次世界大戦時下の 小麦粉生産に関する研究（第2報）

Study of the wheat in the Yamanashi Prefecture produced during the World War II (part2)

依田 萬代¹⁾, 鈴木 耕太²⁾

Takayo YODA , Kouta SUZUKI

1. はじめに

第二次世界大戦時の小麦粉生産、製粉技術等の記録は殆ど残されていない。前報では、山梨県内の小麦生産の状況をまとめ、以下の歴史、社会的現状下での小麦粉生産、製粉技術、調理加工他の結果を得た¹⁾。農家の供出制度は昭和15年から始まり17年の食糧法により国家管理が強化され供出割当を市町村が担当し「部落供出制」とし共同責任体制、完全供出を図り国家表彰制度を設けアメとムチにより食糧確保に躍起となっていった。昭和18年1月閣議において国家総力戦の中で、戦力増強のため「生産増強勤労緊急対策要領」が行政官庁職権委譲令他、相次いで交付^{3) 4) 10) 16) 18) ~ 20)}された。大東亜戦争が激化し国家の施策や対策、戦力増強の一点に集中し食糧事情は楽観を許さない作付の強制割当を駆り立てた。

1報に続き、富里村農業会専務理事・行政書士赤池芳延（1902～1956年）の記録と資料から食糧増産の状況を把握した。食糧確保は差し迫って危機的な状態にあり、基幹作物の米、小麦は供出され、生産向上に直面し、強力に小麦生産をするよう桑畑や遊休農地を開墾し、国家が各層の農業会に対し増産の奨励^{4) ~ 8) 18) 20)}を出している。小麦は畑作以外でも稲作栽培と合わせ二毛作を行った。大戦中の食糧難をしのいだ対応として小麦の増産計画、開墾、小麦品種開発、製粉技術、小麦粉料理への展開があげられる。農業会が農業統制機関

として果たした役割は尽大で国、県、郡、町村の農業組合ごとに食糧増産計画が示された。更に小麦増産の真髓と地域性について調査研究をすすめると山梨の製粉技術の変遷を知る上で、地域的に異なるが昭和20年頃からの電力の稼働により製粉業は一層の発展を遂げ粉食文化をさらに展開させていった。その調理特性を生かした小麦粉料理は、麵料理であり「ほうとう」、「おざら」等である。それらは、知恵と工夫、技術が加わり自然条件の中で育まれた高度な食文化である。

今回は、湯盛りうどん、おやき、野菜天ぷらの3料理を調べ再現して、それらの食状況につき調査を行い社会的、歴史的変遷についても考察した。

2. 麦類生産高について

第二次大戦前の日本は国家的構造から海外市場への進出に伴う商工業の発展に反し、農業は振るわなかった。加えて商工業の資本主義的発展と著しい人口増加は国内産の食糧だけでは足りず植民地の安価な食糧を毎年約1,300万（石）輸入し需給のバランスを保った⁴⁾。

2-1 国による小麦増産事業

表1 戦前までの国内の小麦生産統計抜粋

年号(年)	作付面積(町)	収穫高(石)
明治11(1878)	346,800	1,790,000
明治16(1883)	389,640	2,485,901
明治21(1888)	404,939	3,104,120

¹⁾山梨学院短期大学食物栄養科

²⁾独立行政法人地域医療機能推進機構山梨病院

明治26 (1893)	437,527	3,294,714
明治31 (1898)	465,607	4,181,888
明治36 (1903)	459,906	1,875,388
明治41 (1908)	449,578	4,412,445
大正元 (1912)	496,331	5,179,500
大正 6 (1917)	568,401	6,787,478
大正11 (1922)	501,404	5,726,622
昭和元 (1926)	467,571	5,897,260
昭和 6 (1931)	501,141	6,405,748

麦類生産高が社会的、歴史的に年代別でどのような変化がみられるのか農林省農務局農事改良資料¹²⁾¹³⁾より調査を行った。国内の小麦生産は、明治11年作付面積346,800(町)、明治41年449,578(町)、昭和6年501,141(町)と増加したり減少したりするものの全体的には顕著に伸びている。収穫高において明治11年179,000(石)、53年後の昭和6年では6,405,748(石)であった。明治36年は特に低下し、大正6年では6,787,478(石)と

もっとも収穫高が高かった。その要因は土壤整備、小麦の品種改良、栽培技術等が考えられる。総体的に考察すると明治期から大正期の増産事業によって作付面積、面積当りの収穫高共に顕著な上昇傾向であり、収穫高は約50年間に3.5倍強の伸びを示している。

2-2 山梨県農業試験場の新品種小麦農林50号の変遷

昭和15年に新品種農林50号とほかの品種について比較試験が県立農事試験場で行われた。小麦新品種である農林50号と農林16号、崎王27号、赤小麦とを比較した。それによると出穂期、成熟期、稈長、穂長、倒伏、脱粒、芒長、種の色、病害程度等が詳細に示され、その結果から農林50号が他の三品種と比較して病害程度がなく、脱粒がし易く倒伏程度も無いことから、新品種とし打ち立てられたようである。

表2 昭和15年小麦農林50号(新品種)試験成績抜粋

山梨県立農事試験場

品種名	出穂期	成熟期	穂長	倒伏程度	病害程度	脱粒難易	一升重量
農林50号	4月28日	6月14日	9	無し	無し	易	364
農林16号	4月29日	6月16日	8.1	無し	少	難	367
崎王27号	5月2日	6月16日	10	無し	少	中	395
赤小麦	4月29日	6月13日	8.1	少	中	易	377

2-3 麦類生産高

表3 昭和6年から22年の麦類生産高

山梨県統計書

区分	小麦			大麦		
	作付面積(町)	反収(石)	収穫高(石)	作付面積(町)	反収(石)	収穫高(石)
昭和6年	5,402	1,420	76,715	10,001	1,857	185,724
昭和11年	8,032	1,488	119,562	9,048	1,933	174,927
昭和16年	10,133	1,348	136,630	9,462	1,681	159,075
昭和21年	13,252	855	117,319	8,133	1,163	94,602
昭和22年	11,029	1,170	128,994	8,131	1,488	120,965

山梨県の麦類生産高を表3に示した。昭和6年から22年の16年間をみると、小麦は昭和6年作付面積5,402(町)、収穫高76,715(石)で、大麦は作付面積10,001(町)、収穫高185,724(石)であり倍以上、大麦の方が作付面積・収穫高共に高かっ

た。10年後の昭和16年では小麦の作付面積10,133(町)、収穫高136,630(石)、大麦の作付面積9,462(町)、収穫高159,075(石)であり小麦の作付面積は2倍ほど高くなっていたが、大麦は減少してきている。更に昭和22年になると小麦の作付面積

は大麦より2,898（町）広くなり収穫高も8,029（石）多くなった。昭和16年から小麦の作付面積は大麦よりも671（町）増加し、また昭和21年には小麦の作付け面積も大麦より5,119（町）更に増加し収穫高も22,717（石）と増加傾向であった。

昭和20年の終戦時、人口の急激増加と農業生産力の衰退によって著しい食糧不足となり言葉に表せない程の貧困の状況であった。これにより小麦の品種改良や小麦の需要の高まりによって、徐々に作付面積が増加していったと考えられる。加えて、戦前より農林省が品種改良・改善，土地開墾の上に小麦増殖奨励事業を推進したことで、戦後

になり収穫高が逆転する要因になった。

2-4 富里村の麦類生産計画について

農事組合別大麦小麦増産確保

昭和16年富里村の大麦小麦の農事組合別増産確保数量を表4に示した。農事組合の集落は32あり大麦作付反別合計834（反），小麦作付反別（反）805と大麦の作付反別29（反）と多く，全大麦生産数量1,602（石），全小麦生産数量1,207（石）であり大麦のほうが395（石）生産数量が高かった。

表4 昭和16年富里村大麦小麦の農事組合別増産確保数量

富里村農業会

農事組合名	大麦作付反別（反）	全大麦生産数量（石）	小麦作付反別（反）	全小麦生産数量（石）
清澤	34	65	40	60
大炊平	30	60	36	54
岩欠	55	105	45	68
杉山	4	8	6	9
和名場	27	52	25	38
栃代	21	40	18	27
水ノ神	53	101	45	68
横手	34	65	22	32
長塩日向	45	86	48	72
長塩日影	33	63	30	45
北川	20	38	21	32
市之瀬日影	48	92	39	59
市之瀬日向	43	82	38	57
境畑	16	31	19	29
芦原山口	27	52	24	36
東上	7	14	8	12
東下	9	18	9	14
昭和組	2	4	4	6
中島酒屋	9	18	9	14
五條	9	18	10	15
日向上	35	67	31	47
日向下	34	65	30	45
杉ノ木	25	48	26	39
出口	25	48	18	27
竹ノ島	35	67	29	44
上ノ平	35	67	34	51
波高島	32	61	48	72
桃川	20	38	21	32
下部	43	82	42	63
湯之奥	9	18	15	23
宮ノ平一	10	19	9	14
宮ノ平二	5	10	6	3
合計	834	1,602	805	1,207

当時、西八代郡には大河内、上九一色、下九一色、大塚、上野、市川大門町、高田、大同、山保、六郷、古関、共和、栄、久那土と富里村の15村1町がありそれぞれに町村農業会があり増産確保数量が提示されていたと思われ興味深い。よって大麦の方が収穫高は高い傾向がみられた。食糧確保に基幹作物の大麦、小麦の強力な増産確保を担わした。収穫した大麦は水車に運ばれ搗いて粒状はおぼく、粉状は炒って挽いたこうせん等調理加工された料理が主食、副菜、おやつとして食べられふすまや米糠も篩返して食卓に上がったと戦時中での食生活の様子を高齢者から伺った。麦飯は麦ばかりの「すばく」に始まり副混漉食・救荒食糧の特徴がみられた。米は供出され堅白で搗かれた大麦は、戻して小麦よりも大麦の方が労力は少なく調理・加工出来る利点がある。南瓜やさつま芋・菜で増量した食が庶民の日常食であった。現在の食生活からは想像も出来ないような食事情であった。また、米や大麦は同様に人々の背によって「しよいこ」で運び込み、一晩かけて精米・精麦

したとお聞きした。

2-5 昭和17・18年富里村農事組合の増産計画 麦類の品種

昭和初期の小麦品種は全国で100品種以上あり、各県で地域性や気候に合わせた推奨品種を決定していた。小麦では、調査上わかった品種だけでも31品種あり、県の推奨品種は8種類であった。作付面積からみると奨励品種は圧倒的に多く、75%を占めている。次に、大麦も比較的多くの品種が耕作され、昔からよく知られている栽培品種が目立った。さらに、奨励されている品種が作付けされ優れた品種がまだ十分に普及されていないことから本県の農業発展の一つの隘路として示した。したがって、郡、町村、農業会、農家へは関係方面と常に緊密な連携をもって農業経営に適した品種の指導が必要になってくると思われた。表5に昭和17年と18年の富里村農業会での小麦採種設置計画の主な5種類を示した。

表5 昭和17年・18年富里村の小麦採種設置計画

富里村農業会

農事組合名	主な品種の作付計画（反）							
	農林16号		農林26号		農林4号		赤小麦	農林27号
	17年	18年	17年	18年	17年	18年	17年	18年
清澤	20	9	10	20	5	3	5	0
大炊平	12	9	9	15	5	4	10	0
岩欠	20	12	11	19	5	5	9	0
杉山	3	2	3	2	0	0	0	0
和名場	10	10	5	5	5	3	5	3
栃代	10	6	8	6	0	0	0	0
水ノ上	25	13	7	0	5	5	8	8
横手	15	12	7	14	0	6	0	0
長塩日向	20	14	13	18	5	4	10	0
長塩日影	12	10	10	14	0	5	8	0
北川	10	8	11	6	0	4	0	0
市之瀬日影	15	13	13	21	5	3	6	0
市之瀬日向	15	8	11	11	5	6	6	0
境畑	12	5	7	12	0	3	0	0
芦原山口	11	9	7	9	0	6	6	0
東上	4	4	4	3	0	0	0	0
東下	5	4	4	2	0	0	0	0
昭和組	2	2	2	2	0	0	0	0

中島酒屋	5	4	4	2	0	2	0	0
五條	6	4	4	3	0	2	0	0
日向上	13	9	10	11	4	3	4	0
日向下	10	13	9	12	5	4	6	0
杉ノ木	10	9	7	8	4	3	5	0
出口	8	20	7	10	0	6	3	0
竹ノ島	11	12	10	8	4	7	4	0
上ノ平	20	15	6	8	4	4	4	0
波高島	26	17	10	14	5	6	8	0
桃川	10	11	6	2	0	0	5	0
下部	21	21	10	8	5	3	6	0
湯之奥	12	5	3	3	0	0	0	3
宮ノ平一	5	4	4	3	0	0	0	0
宮ノ平二	4	3	2	3	0	0	0	0
合計	382	297	234	274	71	99	118	14

小麦の品種は水稻のような変化はなく、概ね安定し大麦と比較しても小麦は耐寒性が強く、収穫期も一ヶ月程遅い。労力的にも田植え期と重ならず、畑作として栽培できる品種は増えていった。富里村においては農林16号・農林26号の増産計画を打ち立てた。類奨励品種特性4) からみると農林16号は秋播型、中間地帯の準高冷地帯の畑作が適地とし、農林26号は春播型であり平坦部の水田裏作で、県下の小麦栽培として普及率も高く、倒伏せず好適品種とし奨められた。1報でも述べたが、水田の裏作が出来ることは、それだけ耕地面積が拡張したことと同じ結果になる。本県の二毛作田の割合は他県に比べ高くよく利用されていた。けれども一毛作田が相当あり湿田のため二毛作の出来ない地帯もある。これは排水施設により二毛田化され乾田であっても労力あるいは気候の制約を受け二毛作の行われていない場所もあるからである。能率のよい農具の導入、栽培方法や品種の

選択によっては、必ずしも二毛作が不可能ではない。一毛田の二毛田化について積極的検討が望まれた⁴⁾。その結果、一般に多収に優れた農林16号等を畑作の秋播きし、早生の中稈、多収等に優れた農林26号を水田裏作にと使い分け耕作したものと推測される。

2-6 郡別による麦類の生産高

昭和26年山梨県の三種（小麦・大麦・稈麦）作付面積25,580（町）、推定実収高449,200（石）で、全国30位で、麦の作付率は他県に比べ割合が高い⁴⁾。麦類の生産高は表6の通りである。耕地面積に対する麦の作付割合は総じて寒冷地帯、果樹地帯、甲府市を中心とする湿地帯等が低くなっている。大麦小麦別の作付割合を郡別にみても非常にまちまちで、概して都市近郊で小麦が多く、山間地帯は大麦が高い傾向であった⁴⁾。

表6 昭和26年度の郡別大麦小麦生産高の抜粋

山梨県統計事務所

区分	小麦			大麦		
	作付面積（町）	反収（石）	収穫高（石）	作付面積（町）	反収（石）	収穫高（石）
中巨摩	2,265	2,238	50,569	2,491	1,477	36,731
東山梨	909	2,034	18,426	2,064	1,372	28,204
東八代	1,041	2,716	28,842	1,969	1,921	37,786
西八代	970	2,261	21,918	802	1,461	11,697

南巨摩	1,303	2,192	28,549	767	1,421	10,897
北巨摩	2,425	1,949	47,132	1,630	1,261	32,987

昭和26年度の郡別大麦と小麦生産高の抜粋(表6)から小麦の作付面積と収穫高は、北巨摩が作付面積2,425(町)と最も高いのに収穫高(石)は中巨摩50,569(石)と高く一致しないことがわかった。同じく大麦も中巨摩が作付面積2,491(町)と最も高いが収穫高(石)は東八代が37,786と高く一致していない。これらの要因は気候、土地、地質、小麦品種、栽培技術等が考えられるが、主因は気候、品種、肥料等の要素性が大きいと思われる。戦中戦後の増産計画は一環として麦の生産力向上と省力栽培のために「広幅改良まき」が普及した。県全体での大麦収穫高234,600(石)、小麦203,800と大麦が30,800(石)高かった⁹⁾。小麦より大麦の方が製粉加工・調理加工が容易等の点からか大麦栽培が高い。しかし、日本の耕地基盤の上で機械化には限度があり農産物の貿易自由化の中で超大型機械化の進行している外国の生産性には対抗するべくもなく、外麦輸入により国内生産は大部分その農業の様子を見ることができない。現在は水田での農作や転作の中で小麦栽培をやむなく耕作し大麦栽培は姿を消した。

3. 水車と粉食文化の展開

3-1 水車の出現

明治・大正から昭和初期の農村景観において「水車小屋」が印象に残る。大型石臼、堅臼と用途に応じ異なった搗き方をした。南巨摩郡と西八代郡の残存されている石造物の大型石臼と堅臼は、形状や大きさは驚くことにほぼ同じであった。時代は異なっても石工の人々も連携していた事が考えられる。

川岸沿いの水車は水力を動力とし、村の食品加工工場であり、堅臼で大麦・小麦を搗いて白麦や白米に加工し更に、大型石臼によって米・蕎麦・とうもろこし・あかもろこし・粟・黍等を挽いて粉製品に仕上げたと高齢者から伺った。山梨県下のどの集落にも数箇所の水車小屋があった。地域により異なるが昭和初期の電力稼働によって水車は衰滅した。形状からクルマヤ(車屋)と呼び、

車屋の多くは共同所有で、10軒前後で一つの水車を共有しその集団を「車屋連、車屋連中」とも言われた。水車は、日常生活にとって欠かせない場所ので典型的な日常食は、朝のおぼくか前日のほうとうで昼は麦飯、おぼくそして夜は、ほうとうと麦飯に用いる白麦や白米、ほうとうの主材料である小麦粉、おねりに用いるもろこし粉、蕎麦粉とこれらの食材には、何れも水車の力を借りて食品加工されたものばかりであった⁸⁾。水車無くして山梨県の郷土料理のほうとう、おざら、おねり、うすやき等の代表格の小麦粉料理は語れない。しかも、水力を利用し加工にはかなりの時間を要した。水車は女性の穀物の調製作業(精麦・精米及び製粉作業)に伴い労働負担を著しく軽減した。穀物調製に費やされていた労働や関心は、小麦粉製品加工、調理方面に注がれることになった。その結果、ほうとう、うすやき、天ぷら等知恵と工夫が施され、多彩かつ巧妙な料理を生み出した事が特徴的である。より微細粉の優れた小麦粉の登場²²⁾でほうとう、おざら、小豆ほうとう等の麺料理が展開されていった。

一つは、回転力を上下運動に転換し堅杵に依り、後はいくつかの歯車を組み合わせる事により横の回転運動を作り出して石臼を回し穀物の粉製加工を行った。薄暗い車屋の中心には、大きな石臼が一基あり挽き臼で、水車の力で臼が回転する仕組みになっていた。隣りの堅臼で一度搗かれた食品は、米や小麦・蕎麦を粉砕し一晩で半俵程挽く事ができ挽いた粉は、粉箱に入れて振るい落とされた。粉箱は大型の長方形で、引き出し式の中箱が付いていた。中箱の底には網が張っており、中箱のハンドルを前後に動かすと粉が振るい落とされる仕組みになっていた。こなれずに残ったものは再度、専用の「篩」を使い挽き臼に通し振るい落としを繰り返し手間暇かけて、製粉が出来上がると高齢者にお聞きした。

この状態を一層、加速促進させたのが、大型水車の高い製粉技術能力であった。小麦栽培、小麦増産、小麦生産、小麦製品技術、小麦料理製作者

の力により日常の粉食料理を生み出し出現させた。日常食において粉食文化の進歩をより発展させた。技術進歩を背景に製造された水車の登場は、人々の食生活や多種の粉食形態を豊かに向上させた。

3-2 家庭用石臼の堅臼と手挽き挽臼

水車が村の共同組織とし稼働したのに対し自家用としては、小型の石臼が活躍した。水車が登場する以前とその後、こうした作業はもっぱら堅臼、挽臼（手挽き石臼）（写真1, 2）を用い女性中心の手作業により行われていた。堅臼は昭和40年頃まで水車小屋の中で回転していた。屋根は板塀の上に杉皮を載せた簡単な小屋で人がやっと2人入る位の簡素な建造物で小川から導入水路、排水路もまた木製で作られていた。中央の堅臼は縦55cm、横55cmの長方形で高さ約50cm、中央に円形の穴があり深さ約38cmであった。水力を利用し上下運動で米・麦等を搗いていた。

手挽き挽臼は、昭和50年頃まで地域にもよるが山間地の農家では豆等を挽くのに使われていた。石臼は木製の机上に載せられ、腰までの高さに設定され、頑丈にできた4本足で構成されていた。挽臼は上下から成り直径約37cmの円形で上段17.5cm、下段12.5cmと合わせ高さ30cmある。真上から見ると中央に向かって3.5cm入った所から低くなり豆類や穀物類を入れる穴径4.5cmであり上段の側面中央には手動の木製が付けられ腕力で回転させ豆類等を粉状にする。挽臼構造は上段の穴から食品を入れ上・下段の間から回転により粉砕され粉製品ができる。粳米は上新粉、蕎麦は蕎麦粉に炒った大豆は黄粉、大麦も炒って粉状にするとうせんとし芳香に優れた粉製品を出現させた。

3-3 祝い日のうどんとほうとう

ほうとうの記録は、江戸時代に全国を旅した修験者の泉光院が甲斐の地を訪ね『旅日記』（1815年）に10月3日現在の南アルプス在家塚で「今夕は当国の名物ハウトウ」を御馳走になったと掲載している²¹⁾。ほうとうの語彙は「鱒鮓」が訛って紹介されている。生地を薄く押し指で押す事を意味する「薄」と「托（たく）」にあり、平安時代の貴族が記された日記に登場し高貴な方々の特別の食物であったようである。うどん等の麺類は、

調理に時間と技術を要し調理法も異なる。うどんは、もともと特別な日に食すイメージが強い。うどんもほうとうの場合と同じように捏ねてほうとうより少し厚めに伸ばし、茹でるという過程が加わった。うどんはほうとうに比べ、麺に重きがおかれ紐状・薄板状の細い場合はおざら、蕎麦、冷麦の様に粘弾性、伸展性を巧みに活かした麺が登場していった。しかし太いうどんの場合は、手間がかかり、小麦粉を多く消費する贅沢な食べ物であると考えられていた。冬季や元旦の朝には湯盛りうどんが出現した。茹であげたうどんと大根の線切りで、別に作った醤油味の麺つゆと一緒に熱い麺を入れ食べられた。その時々、汁の中身は変わる。夏季のものを「冷麦・おざら」と呼び、うどんよりも細めにしたおざら麺を水で洗い、同様にして食べた。さて、元旦のうどん食の事例では、1月元旦の朝食にうどんを食する習慣¹⁵⁾がある。元旦に餅なし正月の伝承は昭和40年頃まで山梨県の東部・南部に特に多い傾向であった²⁾³⁾⁸⁾⁹⁾。お正月料理と関連行事の食¹⁵⁾を調査した結果、現在はうどんより餅正月の方が大部分で多かった。

ほうとうは生麺を味噌汁の中に入れ食べ、ほうとうとうどんは主食として山梨の食文化を牽引してきた。北杜市須玉町三輪神社では、決して7月30日「若神子のドンドン火祭り」が開催され、その年に収穫された小麦粉と小豆を用い「小豆ほうとう」を参詣者に振舞う。地域連帯感が色濃く出ている真夏の行事である。

湯盛うどんと小豆ほうとうは山梨の「ハレの日の食文化」として注目すべき食行事である。昭和40年代の高度経済成長を境に麺類の粉食文化は大きく変容を遂げた⁶⁾⁸⁾。

4. 昭和初期・中期の小麦粉料理

当時の小麦粉料理の代表的な冬の麺料理である湯盛うどん、おやき、野菜の天ぷらについて高齢者から伺い再現した。今回、使用した小麦粉は平成28年度産奨励品種シラネ小麦で耐寒性、耐到伏性、多収性、製麺適正に秀れた自家製の地粉を使用した。輸入小麦粉では昔懐かしいおやき、湯盛うどんの本当の味を賞味することは出来ず、身延町で栽培し製粉した地粉のシラネ小麦粉を捏ね鉢とのし板で捏ねて伸ばして調理した。

(1) 湯盛りうどん

山梨の郷土料理の筆頭は誰もが認める「ほうとう」である。湯盛りうどんは正月元旦、冬の麺料理で沸騰した湯の中にほうとうの生麺と同様に約1cm幅の麺を別に茹で更に家にある大根、せり等を「かてもの」として加える場合もある。何といっても正月元旦の朝「湯盛りうどん」が出現するのは麺のように長く長寿にあやかるという意味合いがある²⁾¹⁵⁾。又、湯盛りうどんは食べやすさや大根を加える事で消化酵素のジアスターゼが働き消化吸収を助ける等、素材の旬を生かし、ハレの食の家庭料理として伝承されてきた。麺つゆの具には決まって干し椎茸と人参、ずいき、油揚げが入り、鰹節の濃だしに醤油を加え熱いつゆを用意し湯盛りうどんの茹であがりを入れ吹きながら食べるのである。(写真3)。

【材料】4人前

- ・うどん生地
 - シラネ小麦粉 ……………300g
 - ぬるま湯 ……………約150cc
 - 大根 ……………100g
 - 食塩……………少々
- ・麺つゆ
 - 出し汁(鰹節) ………4カップ
 - 干し椎茸……………2枚
 - 大塚人参……………50g
 - 干しずいき……………2本
 - 油揚げ ……………1/2枚
 - 醤油……………60cc
 - 清酒……………少々
 - 葉味……………少々
 - 長葱……………少々

【作り方】

- ① シラネ小麦粉に食塩、ぬるま湯を入れ両手で約150回よく捏ねる。濡れ布巾をかけ約30分ねかせ。干しずいきは戻して2・3回茹でこぼす。1cm幅に切る。
- ② 再びよくこね硬いドウにする。のし板の上で麺棒を用い円型に薄く広げる。折って約1cm幅に切る。
- ③ 戻した干しずいき、干し椎茸、油揚げ、大塚人参を線切りにし麺つゆの出し汁に具を入れ仕上げる。

- ④ 大根を皮むき器で麺と同じ位に細く剥く。

- ⑤ 大根と麺を沸騰した湯中に入れて茹で、汁とは別に熱い麺を盛り付ける。

- ⑥ 長葱、わさび、七味唐辛子等の薬味を好みで添える。

(2) おやき

おやきは冬の主食でもありおやつにもなった。別名「やくもち」とも呼ばれ平常食であった²⁾⁶⁾⁸⁾⁹⁾。昭和30年代、学校から帰ると祖母が待っていたとばかりに熱いおやきを用意してくれた。その日によって中に入れる食材は異なる。甘い煮豆が多く、春先は地菜の塩漬けを細かく切り油で炒めた具を中に入れ蒸していた。今思えば煮豆も小豆・大正金時・ささげの時もあった。皮は小麦粉以外、もろこし粉・上新粉・蕎麦粉・あかもろこしの粉・凍結乾燥させたさつま芋の粉と都合により数多くの粉を工夫し丸く作っては蒸してくれた。時代が遡れば皮はもろこしの粉が多かった。小麦粉・大麦粉や多くの粉で練り丸型にし蒸して炉やくど(竈)の周囲の熱い木灰で香ばしく焼き回りは硬かった。

今では懐かしいおやきは観光地や道の駅で特産品として販売され見直されている。(写真4)

【材料】4人前

- シラネ小麦粉 ……………150g
- ベーキングパウダー……………少々
- 食塩……………少々
- 中長うずらの煮豆……………60g

【作り方】

- ① ボールにシラネ小麦粉とベーキングパウダー、食塩、水を加え約150回捏ねる。
 - ② 甘い煮豆を①のドウ1/4取り中に詰め円形に揃えて作る。
 - ③ 蒸気の立っているところに②を入れ約20分蒸す。
 - ④ 温めたテフロン加工のフライパンで③を両面軽く焼く。
- (3) 野菜の天ぶら

天ぶらはポルトガル語で江戸の初期には「てんぶらり」なる料理であった。「てんぶら」と命名したのは「てんは天竺のてん、即ち揚ぐるなり。ぶらに麩羅の二字を持ちたるは、小麦の粉、うすものをかくるという義なり」戯作者の山東京伝

（1761～1816年）であるという説がある。江戸後期になると江戸庶民にも一般的に食される料理になった。

てんぷら油も明治、大正、昭和と時代の変遷の中で次第に出回るようになった。種は季節、旬の食材で、春は野山の若芽やふきのとう、夏はしその葉、茄子、南瓜、茗荷、さやいんげん、秋はさつま芋、玉葱、人参、冬は蓮根、牛蒡、百合根、その時々出回っている食材で1年を通していつでも出来る。天ぷらは油の質と分量、食材、小麦粉の種類、衣の換水値、火力、揚げ温度他の調理ポイントも重要となってくる。（写真5）

【材料】4人前

さつま芋……………1本
 人参……………1/2本
 玉葱……………小1本
 シラネ小麦粉……………1カップ
 卵……………少々
 冷水……………適量
 揚げ油……………適量
 大根卸し……………適量
 生姜……………少々
 天つゆ……………適量

【作り方】

- ① さつま芋は輪切りに玉葱と人参は線切りにする。
- ② 大根と生姜を卸して盛る。
- ③ ボールにシラネ小麦粉、冷水、卵液は適量混ぜ衣を作る。
- ④ 具材に③をまんべんなくまぶす。
- ⑤ ④をつけ揚げる。
- ⑥ 皿に⑤を盛り付ける。

写真1 堅臼



写真2 手挽き石臼



写真3 湯盛りうどん



写真4 おやき



写真5 野菜のてんぷら



5. まとめ

- 1) 山梨県の麦類生産の中で、大麦に比べ戦前・戦中・戦後と小麦の生産高は変動が大きい。大麦に比較し小麦栽培には耕地基盤性、栽培生産、製品加工等の要因が影響したと考えられる。
- 2) 小麦品種による生産面積、生産高、収穫高の増産計画が示され耐寒性、耐倒伏性、多収性等が詳細微細に検討された。
- 3) 食糧確保は差し迫って危機的な状況下の中で農林16号、農林26号、農林4号、赤小麦、農林27号があり収穫高を高めようと西八代郡富里村において小麦採種設置計画が周到で綿密微細な増産計画が奨められた。
- 4) 県と農業会が郡市町村別に小麦増産計画を綿密に打ち立て、作付面積、収穫面積、収穫高等を詳細に把握し次年度の増産計画をも決めていた事が伺えた。
- 5) 粉食文化を加速させた要因は、小麦増産と水車や電力稼働による技術の向上とうどん、おやき等の小麦加工食品の料理を作り出す条件が整い食文化形成された事による。

謝辞

本研究を遂行するに当たり調査研究にご尽力を賜りました身延町磯野とみ子氏、山梨県農政部長須田寿一氏、甲府市佐野優氏、笛吹市矢崎美穂氏、東京大学工学・情報理工学図書館塩川由紀氏に深謝申し上げます。

参考文献

- 1) 依田萬代 堀美代子 牧野美咲 鈴木耕太：山梨学院短期大学研究紀要：第36巻第1報 p 133~144 (2016)
- 2) 依田萬代：山梨の郷土料理：山梨日日新聞社 (2007)
- 3) 下部町：わが町の民俗：下部町 (1994)
- 4) 農林省山梨統計調査事務所長 太田誠一：農林統計から見た山梨県の展望：山梨県農林統計協会 (1953)
- 5) 南部町役場南部町議編纂審議委員会：南部町誌：南部町 (1959)

- 6) 六郷町役場六郷町誌編纂委員会：六郷町誌：六郷町（1982）
- 7) 芦川村役場芦川村村誌 編纂委員会：芦川村誌：芦川村（1992）
- 8) 三富村村誌編纂委員会 三富村教育委員会：三富村誌：三富村（1996）
- 9) 長坂町誌編纂委員会：長坂町誌：長坂町（1990）
- 10) 敷島町役場：敷島町誌：敷島町（1966）
- 11) 波多腰武：小麦作精説：賢文館蔵版（1940）
- 12) 農林省農務局：農事改良資料：第126小麦増殖奨励事業要覧（1940）
- 13) 農林省農務局：農事改良資料：第61小麦要覧（1935）
- 14) 山梨県行政資料センター：山梨県統計書：山梨県（1941）
- 15) 栄養学雑誌：第63回日本栄養改善学会学術総会講演要旨集：第74巻p266栄養改善学会（2016）
- 16) 下部町誌編纂委員会：下部町誌：下部町（1981）
- 17) 甲西町誌編集委員会：甲西町誌：甲西町（1973）
- 18) 楡形町誌編集委員会：楡形町誌：楡形町役場（1966）
- 19) 小淵沢町誌編集委員会：小淵沢町誌：小淵沢町役場（1983）
- 20) 中富町誌編纂委員会：中富町誌：中富町役場（1977）
- 21) 山梨県立博物館：甲州食べもの紀行－山国の豊かな食文化－：山梨県立博物館（2008）
- 22) 山梨県教育委員会：ふるさと山梨－郷土を愛し、未来を拓く－：山梨教育委員会（2017）

