

次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理②

～栃木県佐野市の「耳うどん」～

“Mimi-udon” .Japanese home-made cuisine of the next generation in Sano City, Tochigi Prefecture

藤 田 睦*

Fujita Mutsumi

Abstract:

The purpose of this study is to examine the origins and present of local udon noodles as they have been passed down in Sano City, Tochigi Prefecture. Mimi-udon is a local dish that has been handed down in the Semba area, of Sano City. The Semba area is a district in which the inhabitants did not eat rice cakes during the New Year, and instead Mimi-udon was mainly served as a New Year's event food. There are various theories about the origin of the name. One claims that it comes from trimmings of udon noodles (called “mimi”). Another theory claims it is from old lore regarding “mimifusagi-mochi,” the folk belief that “if one eats ear-shaped food during the New Year, they will not hear anything bad all year round” .

It is widely believed that Mimi-udon began to be made sometime between the middle Edo period and the Meiji period. Since its cooking method is similar to "Mimi" in Yamanashi Prefecture, Mimi-udon is thought to have been inspired from the area.

In recent years, while handing down the tradition, its development has been continued for new uses such as pasta and Japanese sweets. The author concludes that this local area and wishes for this cuisine to be inherited in the next generations' community.

キーワード：

郷土料理、正月料理、耳うどん、姫うどん、伝え継ぐ

1. はじめに

わが国では、家庭単位で親から子へ子から孫へ、代々料理を受け継ぎ、地域では四季の祭りや祭事で郷土に伝わる料理や伝統料理を伝承してきた。しかし、近年、家庭で子どもに料理を教えることも少なくなり、地域の結びつきも希薄となってきた。加えて、流通機能や交通網の

発達で地域の特性や独特の食文化も薄れてきた。そのような現状を踏まえ、日本調理科学会では、次世代に伝えたい料理を記録に残すため、平成24年～26年度にかけて『次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理』として会員が中心となり昭和35年～45年頃までに定着した家庭料理、郷土料理、伝統料理を全国的な聞き書きによる

*佐野日本大学短期大学 総合キャリア教育学科 Sano Nihon University College Associate Professor

調査研究を行った。併せてその成果を各都道府県の会員が中心となり再度内容を取りまとめて、地域の方々の協力も得ながら料理を再現し、冊子「伝え継ぐ 日本の家庭料理」全16冊を順次刊行しているところである。(聞き書きとは人から話を聞いてそれを記録し、後世に残すことである。)

栃木県においても昭和初期の食生活を再現した「聞き書き 栃木の食事」(昭和63年発行)の調査地域を参考に聞き書き調査を行った。全国でも数少ない内陸の海岸線のない県であり、農産物の豊富な栃木県ならではの食材や工夫された料理に触れ、改めて地域と食の密接なつながりを再確認し、後世に伝えることが重要であると認識した。そこで、筆者は本紀要前号に第1報として「次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理～栃木県上河内の『鮎のくされずし』～」¹⁾について報告した。

今回は調査した料理の中から、麺の形に特徴のある「耳うどん」に注目した。耳うどんは云われにも特徴があるが、全国的にも非常に珍しい麺の形状である。そこで昭和初期の食生活を再現した「聞き書き 栃木の食事」の記録と、今回の聞き書き調査を比較して検証し、記録に残すこととした。

II. 背景

【麺の起源について】

人類が麺の主な原材料である小麦の栽培を開始したのは、今から1万5000年前といわれている²⁾。小麦は冷涼で乾燥した気候条件を好み、湿潤温暖な東アジア、東南アジアでは地域に順応した米がすでに栽培されていたため、欧州ほどには拡大しなかった。日本では約2000年前の遺跡から小麦が出土しており、小麦が伝わったのは弥生時代と考えられている²⁾。小麦は粒が固く長時間の加熱が必要なことから、粉にして使用することが効率がよい。製粉したのからパンや麺、菓子などに加工するほか、料理に用いるなど世界中

にその製法や加工食品が広まっていった。古代、小麦を製粉するには石臼が必要であった。石臼は紀元前1000年ころの西アジアの遺跡から発見されており、小麦の栽培技術と粉にして食べる技術がセットになって西方から中国へ、中国から日本へ伝えられたと考えられている³⁾。石臼が普及するようになってから小麦の粉食が一般化し、主要作物になったと云われている。日本では中世末期には石臼が使われはじめたが、石臼を一般庶民が所有することは貴重で高価なため困難であった。農村にも石臼が行き渡ったのは江戸時代中期以降であると云われている。江戸時代の初期には江戸城下でうどんが売られている文献⁴⁾もあり、このころから庶民にも麺が身近なものとなった。したがって日本各地に、その土地の食材や気候に合った郷土色豊かな麺類が作られるようになり、定着したのは江戸時代中期以降であると考えられる。

【麺の分類について】

石毛氏は、麺の製法を3つに分類した³⁾。①生地を1本の棒にまとめ、それを線状に細くのばしていったもの、②生地を麺棒で薄くのばし、刃物で切って線状にしたもの、③生地を多くの小孔が空いたシリンダーに入れピストンで押し出して線状にしたものである。①は手延べ麺、②は手打ち麺、③はスパゲッティなどで用いられている³⁾。その後、「麺の系譜研究会」において、①の中から手延べラーメン系列、そうめん系列を分離して5分類にしている。今回調査を行った耳うどんは、生地を薄くのばし、長方形にカットしてから成形したものであるため、細長く切って線状にしてはいないものの、②の手打ち麺の分類に該当し、そこから変化したものであると考えられる。

奥村氏は著書の中で日本の麺の系譜を示し、麺の源流を製法によって再現している⁵⁾。日本に伝搬した手打ち麺のルーツとして、「餠飴」→「ほうとう」に、「餠腸」→「ほうちょう」に進化し、江戸時代に麺条を麺棒で

のばし包丁で短冊に切る「ほうとう」になった。「不飩^{ふとん}」→「切麵^{ちりめん}」→「切り麦」→「ひやむぎ」と「うどん」になった。「切り麦」は鎌倉初期に伝わり、主として冷やして食べる「ひやむぎ」と、南北朝のころ京都の禅寺で生まれた茶の湯専用の太切麵の「うどん」に変化した。かん水の入った中細の带状麵の「経帯麵^{じんだいめん}」→かん水の入らない「平うどん」→「きしめん」に変化した。碁石状の円形の麵片の「碁子麵^{きずみん}」→「きしめん」となり、日本において細い短冊状の麵になった。以上のように麵のルーツは一つではなく、様々な型式の麵が中国から日本に伝わり、日本各地で様々な麵に発展していった。

III. 調査方法

現代に伝承される耳うどんの調理と撮影及び聞き書きを行った。

耳うどんの調理は、佐野市で耳うどんの作り方を継承している福田フミエ氏に協力を依頼し撮影を行った。なお、追加撮影を本学栄養士フィールド学生に依頼した。聞き書きは、地元で耳うどんの調査をされている船田実

氏、津布久貞夫氏に協力を依頼した。耳うどんの作成および撮影は2017年3月に行った。聞き書き調査は2019年11月に行った。

IV. 聞き書き結果

1. 耳うどんの調理

【材料】(4人分)

《耳うどん》

小麦粉(地粉) …… 500 g
 ぬるま湯 …… 200～220 g
 塩 …… 大さじ1/2
 打ち粉(地粉) …… 適量

《汁》

水 …… 1ℓ
 しいたけ …… 5枚
 人参 …… 1/2本(100g)
 鶏肉 …… 100g
 青菜 …… 150g
 かまぼこ …… 50g
 長ねぎ …… 1/2本(30g)
 醤油 …… 大さじ4
 みりん …… 大さじ2
 塩 …… 適量



写真1 「よくこねてひとまとめ」

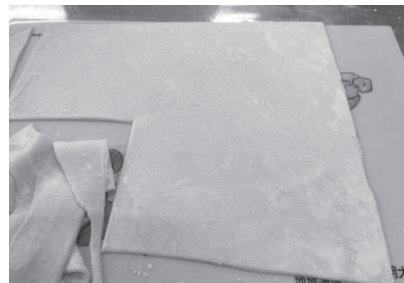


写真3 「2～3mmにのばす」



写真2 「麺棒でのばす」

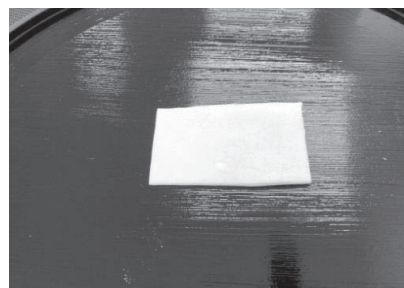


写真4 「6×4cmに切る」

【作成手順】

《耳うどん》

1. むるま湯に塩を加えよく溶かす。
2. 小麦粉は大きめのボウルにふるい入れる。1の湯を少しずつ加え、粉がばらばらになるように手を開いてかき混ぜる。全体がまとまってきたらよくこねてひと

- つにまとめ、約1時間ねかせる。乾燥しないように布巾やぬれ布巾をかぶせたり、ポリ袋に入れたりするとよい。(写真1)
3. 麺板に2の生地をのせ、麺棒を使い薄くのばす。うち粉はべたつかない程度に使う。(写真2)
4. 厚さ2～3mmに薄くのばしたら、6×



写真5 「手前から半分に折る」

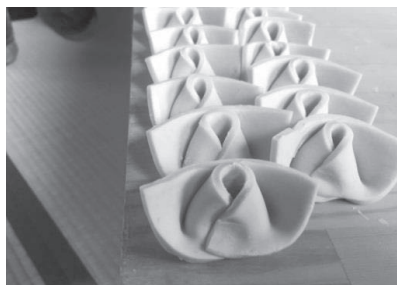


写真9 「出来上がり」



写真6 「手前側を両端から丸める」

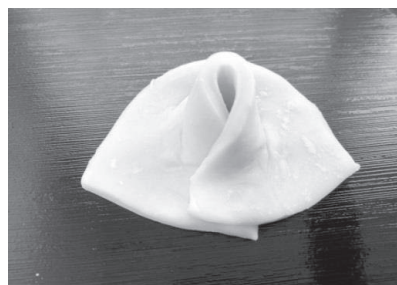


写真10 「耳うどん 表」



写真7 「着物の衿合わせのようにする」

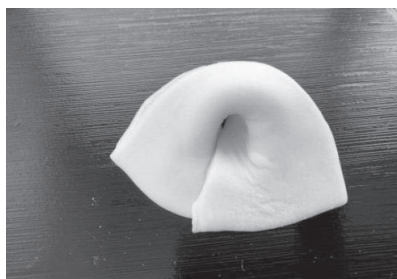


写真11 「耳うどん 裏」



写真8 「裾の部分を押しさえる」



写真12 「耳うどん盛り付け」

4 cmの大きさに切る。(写真3・4)

5. 4の生地を横半分に折り、手前側を両端から丸め、着物の衿合わせのように合わせる。(写真5・6・7) 裾の部分をギュッと押さえて形を整える。(写真8・9・10・11)

《汁》

1. しいたけは薄切り、人参は短冊切り、ねぎは斜め薄切り、鶏肉は小さめに切る。
2. 青菜はゆでて3～4 cmくらいに切り、かまぼこは薄切りにする。
3. 水を沸騰させ、鶏肉、しいたけ、人参を加える。やわらかくなったらねぎと調味料を加えて味を調える。
4. 別鍋で耳うどんをたっぷりの湯で10分程度ゆで、水にさらしザルにあげる。4の汁に入れ、さっと煮る。
5. 大きめの器に盛り、青菜とかまぼこを飾る。(写真12)

※保存用にするには、10分ゆでず、熱湯に入れて一度沈んで浮き上がってきたらあげて冷水に取ってから冷水につけて保存する。そのまま1週間くらいは保存できる。それ以上に保存する場合は半干し乾燥させる。

2. 聞き書きからの耳うどんの歴史、云われ

1. 仙波地区について

- ・仙波地区は葛生でも高地であり、山間の肥沃でない砂利質の土地であるため、田んぼ(水田)は少なく、畑作が中心である。作物はそば、麦の生産が盛んで、麻も作られた。そばは麻やたばこの収穫が終わってからでも2カ月で収穫できるため、麦の種まきが行なわれるまでの間に収穫できた。畑を休まず作ることができるため効率が良かった。水はけのよい土地でよいそばができた。反対に米の収量が少ないため、小麦粉やそば粉を使った料理が多い。耳うどんのほかに「どじょうむぐ

り(煮ごみ)」、「とっちなぎもち(すいとん)」が作られた。耳うどんはハレの食、どじょうむぐり、とっちなぎもちは日常食にした。

2. 耳うどんの歴史、云われ

- ・仙波^{せんば}、牧^{まぎ}、豊代^{とよしろ}、常磐^{とぎわ}が大火に遭い書物が焼けてしまったため、耳うどんに関する書物がない。あったとしても民間の行事食では書かれていないだろう。そのため、歴史などについては確証がない。
- ・いつごろから耳うどんが作られるようになったかは不明である。明治時代には作られていたのではないか。
- ・県無形文化財として牧歌舞伎が傳承されている地域であるため、古いものを残す土地柄である。旅芸人や薬売りが往来し、他の土地にある食べ物を云い伝えたのではないか。
- ・近隣の地区にないのは、以前は交通網が発達しておらず、嫁入りはひと山越えた隣の山あいから嫁を迎えることが多かった。現在は仙波地区のある葛生町、佐野市、田沼町が合併して佐野市となっているが、佐野市方面でなく、山越えの栃木方面と田沼町野上地区との交流が多かった。そのため、旧佐野市では作られないのではないか。
- ・云われは耳の形に似ていることから、後から付けた名前ではないか。最初はうどんを打った切れ端(みみ)をもったいないので形を作った。信仰から雛人形の形にした。
- ・正月でも餅を食べない餅なし正月の地区である。もち米は購入しなければならず、餅が食べられなかったことも要因である。質素で、正月は「いもかん」という里芋を煮たものをお供えした。
- ・客人のもてなしには、耳うどんを作ってふるまえば、7～8個入れれば十分

におなかを満たすことができる。うどんやそばはそのくらいでは腹を満たすことができないので、もてなしには適している。

- ・正月以外は、節句の時にも食べた。現代では正月以外でも作る機会が多くなり、作る時は小麦粉を1升くらいで作るので保存には箕にいれて干して保存した。
- ・昔は山鳥、すずめ、鶏、うさぎの肉を汁に入れてだしをとっていたが、購入しなければならぬ昆布やかつお節だしは使わなかった。

IV. 考察

1. 耳うどんの由来、地域特性

耳うどんは、マスメディアでの取材、京都のうどんミュージアム（現在閉館）での人気投票1位を獲得するなど、大きく取り上げられたこともあり、2005年（平成17年）の市町村合併後、佐野市を代表する郷土料理として定着し、市内の店舗でも提供する店が増えるようになった。もともとは、旧葛生町仙波地区（一部常磐地区）でのみ伝承されていた正月料理である。（図1）行事食の定義は「年中行事に使われる料理。その他、冠婚葬祭その地方での風習を異にすることも多い⁶⁾。」としている。郷土料理はその土地の気候や歴



図1 佐野市 仙波地区

史に関係することが多いとされている。郷土料理の定義は「地方に古くから存続している伝統的な料理。地理的条件、地域の歴史文化などの背景によるもの⁶⁾。」としている。耳うどんも例外ではなく正月の行事食であり、地域の食材を利用した郷土料理でもある。仙波地区は山間部のやせた土地で、米作は不向きであり、麦やそばが作付されていた。その他、たばこ、麻も長年にわたって栽培されてきた⁷⁾。しかし、戦後、石灰の街としても発展をしたことで石灰業に従事する農家も多く、農業後継者も減ってきたのが現状である。時代が変化した中で、「どじょうむぐり」や「とっちなぎもち」は作られる頻度が減ってきたが、耳うどんは、云われやその形状を伝承しており、仙波地区では今日でも年末には作る家庭が多く残っている。いつごろから作られるようになったかについては、船田氏、津布久氏、福田氏及び仙波、常磐地区に在住の方にも伺ったが、聞き書き調査からも文献からも確証を得ることはできなかった。製粉技術が発達し麺類が様々に変化して、農村でも食べられるようになった時期が江戸時代中期以降であることから、江戸時代後期から明治時代には作られていたと推測される。

耳うどんの名前の云われは「年末に作った耳に1年の嫌な話題を封じ込め新年にはそれらを食べてしまい、今年は嫌な話題が無いようにと願って食べた。」「鬼の耳を意味しており、鬼の耳を食べてしまえば家の話を聞かれないから1年中悪いことが起こらない。」などと云われている。しかし、30年以上前に津布久氏が仙波地区で行った聞き書きでは、鬼の耳の話は聞くことが無かったそうであり、近年になっていろいろと取り上げられるようになってから後付けで云われるようになったようにも考えられる。船田氏は、「実際にはうどんを打った切れ端（みみ）のところで作ったから耳うどんと云われるようになった」のではないかとの説を述べられた。

津布久氏は耳ふたぎ餅（耳ふさぎ餅）の考えが根底にあるのではないかと⁸⁾、としている。「栃木県には、同年配の人が亡くなると、一緒にあの世に連れて行かれることを避けて、餅を搗き、餅で両耳をふさぎ、死者に呼ばれないように誘いを断るため餅を搗く風習があった。つまり、都合の悪いことは餅で耳をふさぎ聞かないということである。似たような話が仙波地区の方からも聞かれ、年の初めに悪いことを聞かず、良いことだけを聞くように耳うどんを食べる。そのようなことから耳の形をしたうどんに変化したのではないだろうか。」との仮説を述べられた。民俗学的にも歴史や云われについては文献が少なく伝承であることが多いため、云われも時代とともに変化していくこともあるのではないかと推測された。

次に正月に提供される理由としては、年末に作り置きし、ゆで上げて年内には食さず冷水中に浸し屋外の納屋などの冷所に保存して、正月を迎えてから来客の際には自家製の野菜と一緒に煮込みふるまった。さっと作ることができるので重宝であり、もてなしに好都合なごちそうであった。また、作りおきできるので一家の主婦たちに楽をさせるためとも云われている。なお、仙波地区は、かつてはもちなし正月（もちを食べない）の地域であった。やせた土地で米が充分にとれず、特に当時はもち米が高価だったために餅をつかず、かわりに盛んに作られた小麦粉を使った耳うどんがふるまわれるようになったのではない

かと推測される。

耳うどんの汁の材料となる野菜は自家製であり、大根、人参、葱が定番である。その他の材料は地元のうどん店ではかまぼこやなんと、伊達巻を加え正月のイメージを出している店もある。味付けは家庭によって異なり、しょうゆ味が定番であるが、味噌でも味付けすることもあった。だしは、以前は山鳥やうさぎ肉、鶏肉でだしをとっていたそうであり、その名残から近年では鶏肉が主流となっている。家庭によっては正月だけでなく、3月の桃の節句にも作る家庭があり、耳うどんの形がお雛様に似ていることから「姫うどん」と呼ぶ家庭もある。この姫うどんに関する仙波地区の民話「耳うどんの話」（石井きく氏より採話）⁹⁾では、「亡くなられたお姫様をしますのでお姫様の着物の形を作った」という話が残されている。

2. 山梨県の「みみ」との比較

関東甲信越地方の内陸である長野県、山梨県、群馬県、埼玉県は周りを山々に囲まれた地域も多く、気候は比較的雨が少なく、昼夜の気温差が大きいことが特徴である。特に群馬県、山梨県は栃木県と同様、このような地理的気候条件の中、小麦の栽培が盛んに行われ、小麦粉を使った麺料理の郷土料理が多く残されている。群馬県ではおきりこみ（おきりこみ）、うどん、おつきこみ、だんごじる、ねじっこ、山梨県では、ほうとう、うどん、ひやむぎ、にごみ、みみ、のしこみなど多彩な麺料理が根付いている¹⁰⁾。



写真 13 「山梨県 みみ」

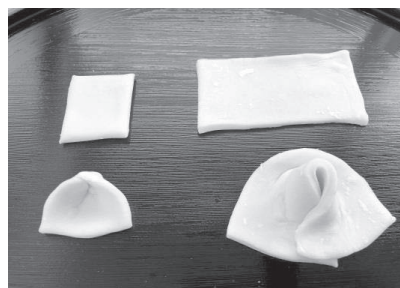


写真 14 「耳うどんとみみの大きさの比較」

その中で、山梨県、富士川流域十谷温泉の集落では正月に必ず「箕」の形をした「みみ」を作り、年神様にお供えして家族でいただく風習が残っている。名前も形も耳うどんとよく似ている。(写真13) 耳うどん同様、生地を薄くのしてから1寸四方(約3cm)に切り、箕の形に折っておく。違いは耳うどんはゆでて保存し汁の中に入れるが、みみはほうとうのように汁の中に直接入れて味噌で味付けする点である。大きさもみみは3cm四方、耳うどんは4cm×6cm程度であり、みみの方が小さい。(写真14) やはりいつごろから作られるようになったかは不明であるが、昔、隣村との境界争いがあった時に神様に願掛けをして、勝てば「福箕」を奉納する約束をしたという言い伝えが残っており、現代でも作り続けているとのことである¹¹⁾。

耳うどんとみみは非常に形が似ているが、他の地域では料理されることがほぼ無く、仙波地区及び十谷地区の狭い地区でのみ作られる麺であった。その関連性はないのだろうか。郷土料理には口語伝承されたものが多く、書物に残っていることが少ないため検証することが非常に困難である。耳うどんとみみの関連性についても文献がないため関連性は検証できないが、船田氏の仮説では両地区とも菓売りや旅芸人が逗留、往来する地域であるため、うどんの何らかの情報が口承され好奇心のある村人が作り、地域に広まったのではないかと推測された。正月に作るという点も共通点である。みみの他にも山梨県にはほうと

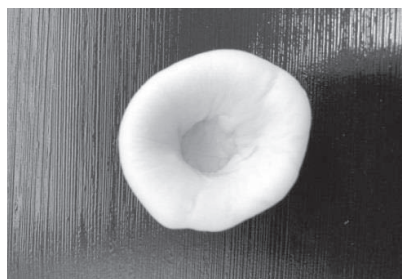


写真15 「パスタ オレッキエッテ」

う(太く手打した麺を野菜がたっぷり入った味噌味の汁に入れて煮込む)が郷土料理として有名であるが、群馬県のおきりこみも同様に汁の中に直接麺を入れて煮込む料理である。栃木県ではほうとうとは言わないが法度汁、はっと汁、ばっとう汁という料理がある。これらはあまりおいしいので食べ過ぎるのはご法度となったことから名前がついたと云われるが、ほうとうからはっと、ばっとうになったのではないかと考えられている。そのように麺料理が地域の特性に合わせて伝搬されて変化していったと考え、耳うどんとみみはどちらかからの伝搬であることも考えられる。

3. イタリアのパスタとの比較

イタリアのパスタの起源は様々な説があるが、アジアでの麺料理の起源と同様、原型は紀元前から食され続けているようである。その形状もうどん同様多彩である。パスタの中で「オレッキエッテ」はプーリア、バジリカータカラブリアの南部でよく作られる耳の形に似たパスタとして知られる¹²⁾。(写真15) 水で練った生地を指先大に丸め、親指やフォークの柄でくぼみをつけて裏返し、小さな耳のような形に成型する。料理法は、オレッキエッテを茹でながら途中で菜の花を加え、フライパンにオリーブ油、にんにく、赤唐辛子を加え、アンチョビーで味付けし、茹であげたオレッキエッテと菜の花を加えるものが定番である¹²⁾。形状はかわいらしい耳の形ではあるが、大きさは親指(2cm)程度で耳うどんのような本物の耳の形よりも抽象的である。パスタの形状は多彩であり、味がなじみやすく料理に合わせて様々な形に変化したと考えられるため、同じ耳の形とは言われているが、関連性は低いと考えられる。

4. 宇都宮市古賀志町の耳うどんとの関連性

耳うどんは他の地域にはないと云われているが、佐野市仙波地区から50kmほど離れた宇都宮市古賀志町で同じように耳うどんを食

べる地区があった¹³⁾。星の宮神社の氏子4軒で、1月13日の星の宮神社の祭礼で神社に参拝した後、直会なおらい（祭後の飲食会）で赤飯や煮しめと共に耳うどんを振る舞ったそうである¹³⁾。現在はこの行事は継承されていないということである。汁の材料は里芋やゴボウなども入り、具だくさんでけんちんうどんのようである。古賀志町は仙波地区同様に畑作が盛んで小麦が栽培されており、手打ちうどんも盛んにつくられていた。しかし、なぜ、耳うどんが他の地区になく宇都宮でも作られたのであろうか。今までも、仙波地区から嫁いだ女性が嫁ぎ先で作っていたという話は聞かれることがあるが、継承されているという話は残っていない。神社の祭礼時となると古くから行なわれていたと考えられるため、伝搬については今後検証したいと考えている。

5. 耳うどんの継承

耳うどんはその形を守りつつ進化し続けている麺である。云われとなる耳の形は明治時代頃から変わることが無く受け継がれている。変化が大きいのは汁のだしの取り方である。以前は山鳥、うさぎ肉、鶏肉などでだしをとっていたそうである。栃木県内の日光市湯西川地区でも同様に狩猟をして山鳥やモモンガなどを汁のだしに使ったという報告があり¹⁴⁾、山間部では狩猟した獣鳥類が煮物や汁物に頻繁に使用されていた。現代ではそのように狩猟をすることは少なくなり、代わりに購入できる鶏肉やかつお節、昆布でだしを取ることが多くなっている。また、耳うどんの原料となる小麦粉も比較した。30年余り前はほぼ自家用の小麦粉（地粉）を栽培し耳うどんに使用していた。地元の精米業者で製粉するため、現在市販されている中力粉よりもきめが粗く若干色がついており、小麦本来の独特の香りがある。現代では小麦を栽培する農家も減り、市販の中力粉を使用する家庭も増えている。福田氏によると、自家栽培の小麦粉「農林61号」が耳うどんには一番合う

そうである。漂白していないため、色は製粉したままの淡い乳白色であり、市販の中力粉と比べて香りが高く深い味わいがある。身土不二（地元の自然に適応した作物を育てて食べることにより健康が維持できる）の考えからも、地産地消の考えからも、ぜひ地元の食材をできる限り利用していきたいものである。

なお、市内のパスタ店では、耳うどんを使用したパスタを考案し評判を呼んでいる。耳の形をしたオレッキエッタ同様に、もちもちとしたこしのある耳うどんが、ボロネーズソースとよく合うそうである。また、耳うどんのかわいらしい形を模した和菓子の開発も進んでいる。このように、伝統を守りつつ、一方では新しい食べ方や新たな商品に開発されることは、地域の活性化にもつながる前向きな取り組みである。郷土料理であり、行事食として伝統を守りながらも変化し続ける耳うどんを、地域で継承し次世代にも伝え継いでいきたいと考える。

V. まとめ

栃木県佐野市に伝承される郷土料理の耳うどんについて調査を行い、以下のような結果を得た。

1. 耳うどんは佐野市仙波地区（一部常磐地区）に伝承される郷土料理である。仙波地区は正月に餅を食べない地区であったため、主に、正月の行事食としてふるまわれた。着物の形にしていることから別名を姫うどんともいう。
2. 名前の云われは諸説あるが、うどんの切れ端（みみ）からの由来、みみふさぎ餅の伝承から、正月に耳を食べると1年中悪いことが聞かれないからというような云われがある。
3. 作られるようになった時期は文献が少なく確証はないが、他の麺類の郷土料理が成立した江戸時代後期から明治時代には

作られていたと推測される。

4. 山梨県の「みみ」との関連性は山梨県の「ほうとう」群馬県の「おきり込み」栃木県の「はっと汁」「ばっとう汁」は地域性と料理法が似ていることから「みみ」と耳うどんも同じようにどちらかからの伝搬が考えられる。一方、イタリアの Pasta、耳の形をしたオレッキエッタは地域性も異なり、距離も離れていることから関連性は低いと考えられる。
5. 伝統の形を継承しつつ、近年では Pasta への利用や新しい和菓子の開発なども行われ変化し続けている。是非、次世代に伝え継いでいきたい郷土料理である。

謝辞

今回の紀要を執筆するにあたりご協力いただきました、福田フミエ様、船田実様、津布久貞夫様に深謝申し上げます。

引用文献

- 1) 藤田 睦：次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理，佐野日本大学短期大学研究紀要第30号 p 69-76 (2019)
- 2) 吉田宗弘：うどんの歴史と分類，食生活研究 vol38 No.3 (2018)
- 3) 石毛直道：麺の文化史， p .24，講談社，東京，(2018)
- 4) 江原絢子，東四柳祥子編：日本の食文化史年表， p .58，吉川弘文館，東京，(2011)
- 5) 奥村彪生：麺の歴史，別表，角川文庫，東京，(2017)
- 6) 桜井芳人編：総合食品事典第6版， p 246、247，同文書院，東京，(2000)
- 7) 「日本の食生活全集 栃木」編集委員会編：日本の食生活全集9聞き書 栃木の食事 p .306，農山漁村文化協会，東京，(1988)
- 8) 尾島利雄監修：栃木ふるさとの味四季の味， p .159 p .164，下野新聞社，栃木県，(1999)

- 9) 「佐野の民話」編集委員会編：「佐野の民話」佐野ふるさとの民話集， p 119，佐野ロータリークラブ，栃木県，(2014)
- 10) 妻鹿絢子：山梨の小麦粉を使った郷土料理，日本調理科学会誌 vol.34 No.4 (2001)
- 11) 「日本の食生活全集 山梨」編集委員会編：日本の食生活全集9聞き書 山梨の食事 p .153，農山漁村文化協会，東京，(1990)
- 12) 永作達宗：プロのためのわかりやすいイタリア料理， p .118 122 123，柴田書店，東京，(2014)
- 13) 柏村祐司，半田久江：ふる里の和食， p .18，随想舎，栃木県，(2015)
- 14) (一社)日本調理科学会 次世代に伝える日本家庭料理研究委員会：(一社)日本調理科学会平成26年度『次世代に伝える日本家庭料理』聞き書き調査報告書， p 68-69，(一社)日本調理科学会，東京，(2015)