

目的 群馬県の南東端に位置する館林地方は、かつて大小麦の産地として、麺類(小麦製品)が食生活に大きな比重を占めていた。今日その原料を外麦に頼っているが、うどん・ひやむぎ等、乾麺工場生産の隆昌の要因はそうした地理的環境にあった。そこで、どのような経緯で現在の発展をもたらしたか、麺類を中心とした食生活について調査研究を行った。

方法 当地方は古くから水害地として知られ、従って古文書等水災によつて多くが失僅かに残るものを一見しに限りでは、その手だてがなかつた。そのため人情・風俗等をもとにする近傍の新田郡尾島町世良田の長樂寺の僧義哲によつて記された「永禄日記(1565)」、近世の村役人の家格であつた太田市龍舞の武藤幸介氏蔵「武藤家祖先伝米家例典記」等を資料とし、さらに二、三の古老について聴取り調査を行ない参考とした。

結果 近世以降の農村では米は年貢米として出し、残りの大半は商品であつた。従つて僅かに残つた米を用いるのは「事日」といわれる年中行事のある日に限定された。事日以外は大麦(大麦を加工して「ヒキ割り・押麦」にした)に肴米等を混入したものを常食とした。これを「麦飯」といふた。麦飯は食べるさい嚙せるし、口当りも良くはなかつた。これに比し、小麦粉を材料とする麺類、中でもおろ、切り込みなどは、工程も容易で経済的。さらに多くの人々の嗜好に合つた。ところが明治末から大正初年にかけての乾麺の改良と、一般の好況によつて食生活に変化が現われてきた。すなわち農村における常食の王座的位置にあつた自家製麺類であるおろ、切り込み等も、より簡易な乾麺へと移行していき、