

# 麺類ではじまるわが国の粉食史(五)

## 永禄年間に定まる現代麺類

伊藤 汎

寺方蕎麦……銀座長浦 当主

一五四九年(天文十八)一月二十九日条  
「於集龍有酒。麩吸物。次温麵、豆腐羹、食籠。種々肴共之。」  
など、多々ある。

本来、温麵とは温かく調理して食す麺類の総称だが、こうした温麵記録から判断して、冷麵を温麵と対照的な冷たく水洗いした麵と解釈する研究書は、本山荻舟の『飲食事典』を始め多数存在する。これは明らかな間違いである。

次の記述類を読み、考えてみれば納得するであろう。  
『鹿苑日録』  
(一五三六年(天文五)三月五日条)  
「营温冷麵。水織。山芋羹食籠。勸湯。」  
一五三七年(天文六)九月三十日条  
「酌、一返了温冷麵。」  
一五四三年(天文十二)四月三十日条  
「湯漬、吸物、茶子。又温冷麵、吸物酒数辺。有歌矣」  
『山科家礼記』の筆者、大沢久守も、これら記録以前に禅林でいうところの温冷麵を食している。

『山科家礼記』  
(一四六八年(応仁三)二月二十九日条)  
「一、昼ぬるひやむき在之」  
これらの「温冷麵」記述をみて、冷麵を「冷たく水洗いした麵」と調理法の名称と判断する解説者は、どのように説明されるであろう

### 引き伸ばし法から切断法へ

足利三代將軍義満の造り上げた相国寺大伽藍は、応仁の乱(四六七七七)で灰燼に帰した。『蔭涼軒日録』の空白の十八年間にこれである。

乱後の相国寺内の麺類の様相は一変する。索麵も冷麵も、格式、伝統、形式化した点心、齋の膳から解放され独立した存在となる。

そして、索麵同様に引き伸ばし法で作られていた冷麵が、簡便、合理的な切断法へと変化する。

#### 『蔭涼軒日録』

(一四八九年(長享三)三月十五日条)  
「三献、切冷麵、切叔破盞、三献過各帰院。」  
冷麵が齋膳でなく、酒席の肴として出されている。それも切冷麵と姿を変えているのである。

切断法による経帯麵が、禅林外でも作られている。  
『蔭涼軒日録』  
(一四八九年(長享三)五月十七日条)

「五郎右衛門尉具慈泉喝食来。持明樽経帯麵来。」

五郎右衛門と喝食の慈泉が酒と経帯麵(経革うどん)を持つてきたという。

そして、また切冷麵記述である。

#### 『蔭涼軒日録』

(一四八九年(長享三)七月十四日条)

「院主三玄要引愚入書院。剪冷麵、羹一菓。一瓜等。盃二行。(中略)。当院衆相集。冷麵各盞

両三返。愚依不喫麵之故不在座。(中略)。冷麵以前弁之。」  
蔭涼軒主が、鹿苑院主に招かれた書院で、剪(切)冷麵と酒が出される。この後、鹿苑院の僧たちが集まる宴席に招かれ、また冷麵と酒となる。これもまた切冷麵である。不快をもよおした蔭涼軒主は、その冷麵に箸をもつげずに思わず席を立ち、「以前の冷麵はこんなものじゃなかった」と、嘆いた。

以前の冷麵は切断されてはいなかった。索麵同様に引き伸ばして

作られていた。蔭涼軒主は、そう弁じたのである。

この「切冷麵」記述は、意味深長である。従来の冷麵は、切断されてはいなかった。引き伸ばして作る油不入索麵であることを的確に物語っているのである。この油不入索麵が切断されるようになる。

この変化に気付くか否かである。これ以降、素(索)麵屋では、引き伸ばして作る冷麵があり、切断される冷麵もある。これら呼び名も地域により、場所によって異なる名称で現れてくるのである。冷麵の実態をしっかりと把握していなければ、説明不能に陥ってしまう。

さらに、この冷麵に問題がある。  
『蔭涼軒日録』中に「温麵」という文字がたびたび現れる。先の七月十四日条の切冷麵記述中にも、これがある。

「温麵五菓。盃二返帰。」  
一五四〇年(天文九)一月七日条  
「八日。(中略)温麵、水線、茶子。」

うか。「温かく冷たくした麺」と、解説するであろうか。ここで一頓挫することは明らかである。

冷麺とは、了誉聖岡が記述したように、独立した麺と理解していなければならぬ。冷麺とは、油不入索麺のことである。この認識を欠落していると、あらぬ麺類史論が展開されてしまう。これもまた江戸以降の解説者のおちいりやすい大きな誤りの一つである。

### 麺類史の流れを見極める

麺類製法に変化が現れる十五世紀末、世はまさに下克上の横溢する戦国の只中である。山城国では大規模な一揆が起り、加賀の国では一向一揆によって守護の富樫政親は敗死し、百姓の統治する国が生まれている。八代將軍足利義政は、東山銀閣に引きこもり、為すすべもなく力なく傍観するのみである。

こうした混乱期に麺類界にも大きな変化が起きている。都会を離れた山科郷に、素麺屋が現れるのである。

#### 『山科家礼記』

(一四六三年〔寛正四〕七月六日条)

「一、さうめん屋よりさうめん出候、百文計候也」

山科家は素(索)麺業者を供御人

として統括しているはずである。ところが、山科家を無視するよう庶民の中から、素麺を製造販売する素麺屋が現れている。山科家はこれを黙視している。ただ課役(税)としての素麺を受け取るのみである。

京の街では、山科郷よりも早く多数の素麺師が現れ、販売独占権を持つ中御門家が、彼らの作る素麺の販売管理をしているはずである。だが、これも統制力を失っている。朝廷権力の代行者である中御門家に属さぬ一庶民の自由意志による独立した素麺屋が、やはり存在しているのである。

(一五三六年〔天文五〕十二月二十一日条)

#### 『鹿苑日録』

「自素麺屋節一蓋来。為入麵賞翫。」

鹿苑院に素麺屋から箱に入れた「素麺の節」が送り届けられている。「節」とは、素麺を乾燥する際に、竹に掛かる曲がった部分、商品にならないものである。これを送られた鹿苑院では、ありがたく「入麵」にして賞翫している。かつての相国寺の権勢からは考えられぬ凋落ぶりである。

もはや麺類の指導権は、禅林から庶民・大衆の手に渡っている。麺屋は需要者の意向、要望に忠実

に対応して、はじめて存在しうる商人である。麺類史という流れの、いわば本流に位置して流れ下る存在である。その麺屋が、時代の流れとともに変化をみせている。これを高所から眺めることによって、麺類史という流れが明瞭に見えてくる。

①素(索)麺屋が現れる。

②素麺屋が切麵(切断法の饅飩)を売る。

③切麵屋が現れる。

④饅飩屋が現れ、蕎麦切も売る。

これが一四六三年〔寛正四〕から一六二二年〔元和八〕に至る麺類史の俯瞰図である。この一六〇年間の流れを一望し得た者のみに、史料にある麺類記録は精彩を放つてくれる。

①素麺屋が現れる。

#### 『山科家礼記』

(一四六三年〔寛正四〕七月五日条)

「一、さうめん屋よりさうめん出候、百文計候也」

②素麺屋が切麵を作る。

#### 『鹿苑日録』

(一五三七年〔天文六〕七月七日条)

「自素麺屋切麵一盆来。」

③切麵屋が現れる。

#### 『言経脚記』

(一五八八年〔天正十六〕六月八日条)

「一、キリムキヤヨリ小兒洩瀉

云々」

山科言経はこの当時、大坂石山本願寺の寺内町に住み、薬を売って生計を立てている。この大坂に切麵屋が存在している。

六年後、京に帰った言経は、一五九六年〔慶長元〕七月五日条で

「一、香ジュ散賦之衆、(中略)、キリムキヤ云々」

と、言経が薬を配布する京都の顧客中に切麦屋がいる。そして、④饅飩屋が現れる。

#### 『松屋会記』(松屋久好)

(一六二二年〔元和八〕十二月四日条)

「ヒノウトン(京都油小路下立売南、日野屋ノウトン)、又ソハキリ 肴色々菓子モチクリコホウ 郡山奥平金弥殿へ、右之衆五人」

江戸幕府開設早々の元和年間、京都には饅飩屋が存在し、蕎麦切も売っている。

さらに、この俯瞰図を一望すると、麺屋は引き伸ばし法から切断法へ、乾麺から生麺へと流れを変えていく様子が判る。

需要があつて供給がおこる。これが経済原則である。麺屋の流れを先導するのは、もはや誰でもない庶民であり大衆である。これまでも不鮮明であつた個々人の記述変化が明瞭に見えてくる。

②では一五三七年（天文六）、素麵屋が切麵を始めている。

この記録の六十年ほど前に、山科郷では、引き伸ばし法から切断法への変化がおこっている。この変化は、『山科家礼記』のウドン、きりむぎ、ひやむぎ記述を並べて一覧することからこれを読み取ることができるのである。

『山科家礼記』

（二四八〇年〔文明十二〕二月十三日条）

「一、今夕三郎兵衛ウトンクレ候て賞翫也。」

同七月七日条

「一、略。ひるゆをたく、各ひやむぎ、さけ、今日三郎兵衛しんるいのせちとて、あさい、はんけいきりむぎ、さけくれ候也」

この文明十二年のウドン・ひやむぎ・きりむぎ記録を最後に、『山科家礼記』から「きりむぎ」記述が消滅し、「ウドン」「ひやむぎ」記述のみとなる。

一庶民の三郎兵衛さえ七夕の節会に、気軽にきりむぎを作っている。太くも細くも自由自在、誰でも短時間で、簡単に生麵が作れる。太く切断した「きりむぎ」を従来どおり「うどん」と呼び、細く切断した「きりむぎ」を「ひやむぎ」と呼んだ。その結果、「きりむぎ」

の名称は不要となる。きりむぎ記録は消滅するのである。きりむぎ記録は消滅するのである。

山科郷ばかりではない。包丁で切断する簡便な「きりむぎ」製法、つまり切断法は、挽臼と対となり、自給自足の農民の食生活に不可欠な要素として各地に浸透していくのである。素麵屋もこれに対応せざるを得ない。乾麵のみでなく、簡便な切断法を取り入れ、生麵の需要に応じざるを得なくなる。

③では消費の旺盛な都市部ではこの麵屋の変化は、よりいっそう顕著であり速度も速い。

一五八八年（天正十六）六月八日の『言経卿記』に、京坂の都市部に「キリムギ屋」が現れるが、これも個人記録から事前に読み取ることができるといえる。

奈良・転害郷の富商・松屋家も、塗師として東大寺若宮の神人でもある。この松屋家当主の久政・久好・久重の三代が、一五三三年（天文三）から一六五〇年（慶安三）にいたる期間、京坂地区の豪商たちの茶会記を書きつづけている。『松屋会記』である。

この『松屋会記』では、「ヒヤムギ」「キリムギ」の併用記録が次の記述で終わっている。一五五九年（永祿二）四月二日条「中段スイセン、貝蛤、肴クリ

後段ヒヤムギ、足打二、引ソヘコチ 公饗 奈良ノ餅飯殿（モチドノ）源五郎へ」

同四月二十五日条

「後段キリムギ、スイセン、マセテ」この永祿二年四月の記述以降、「ヒヤムギ」記録は消滅し、「キリムギ」と「ウドン」記録のみとなる。饅飩はすでに太く切断される生麵として定着している。乾麵の「ヒヤムギ」が、細く切断される「キリムギ」と入れ代るのである。その結果、「ヒヤムギ」の名は消える。

京坂地区では、山科郷とは反対に「ヒヤムギ」の名を捨てて「キリムギ」の名を残したのである。

永祿二年といえ、翌三年（一五六〇）五月十九日に織田信長が今川義元を田楽狭間に奇襲し、これを打ち破っている。その一年前のことである。

永祿年間（一五五八―一七〇）から元龜年間（一五七〇―一七三）を経て天正に至るのだが、筆者はかねてより都市部におけるこの十六年間を引き伸ばし法から切断法へ、乾麵から生麵へ、素麵屋から切麵屋へと入れ代る急変期と推察している。

一九八七年五月二十日刊の自著『つるつる物語』では、こうした状況を踏まえて、こう書き述べた。「天正年間には、つるつると食

べるそばが、そば切とよばれて庶民の間に広まっていた」

この推察は、五年後の定勝寺文書の次なる文書の発見で見事に立証されたのである。

『定勝寺文書・番匠作事日記』（一五七四年〔天正〕三月十六日条）「作事之振舞同音信衆。徳利一ツ、ソハフクロ一ツ、千淡内振舞ソハクリ 金永」

この推論の根拠は、前述の永祿年間のキリムギ屋の存在想定であった。京坂ではこれが多数存在し、うどんもそばも店頭で打って食べさせる。この様子を見た人々が各地に持ち帰る。そのように推察、推論したのである。

その後の調査で、この推測も的中しているようである。次ページ図、桃山期の『築城図屏風』（名古屋市立博物館蔵）を見ていただきたい。キリムギ屋が客にうどんを食べさせているではないか。こうした麵屋が、キリムギ屋と呼ばれて、永祿年間には出現している。そのように考えて間違いないところなのである。

したがって、④での饅飩屋が現れ、蕎麦切も販売するという一六二二年（元和八）十二月四日『松屋会記』の記述は、庶民がキリムギ屋の名称を、端的な呼び方のうど



『築城図屏風』 桃山時代、城の普請に沸き立つ城下町の様子。絵の中央右には、仮設の屋台で朱塗りの椀類を前に置き、職人が麵を捏ねているその脇で、客人らしい人物が食している様子が見て取れる(名古屋博物館所蔵)

ん屋と変えたに過ぎない。実質的には、キリムギ屋は生麵を売る傍らで、店頭でうどんもそばも食べさせていたのである。  
 推定や想像だけを述べるわけにはいかない。これを裏付ける事実がある。

『言経卿記』

(二五九一年(天正十九)八月二十二日条)

「二、下間大弐妻(中略)、キウトン一船送給了」

言経が下間大弐の妻からキウトン一舟を送られている。この「キウトン一船」とは何か、である。キウトンの「キ」とは「生」、なまうどんである。今日、関東のそば屋では、打ったそばを入れる木箱を「船」と呼んでいる。言経は「ウドン一船」と記している。これは麵屋のみに通じる隠語的な呼び名である。「船」を使ううどん屋が天正年間には存在しているのである。

永禄年間から天正にかけて、手打ちうどんもそばもある。禅林でいう冷麵ひやむぎも生麵の手打ちとなる。しかも、これをその場で茹でて食べさせてもいる。これが都市部におけるキリムギ屋の営業形態である。乾麵を主力商品とする都市部の素麵屋は、この切麵屋に圧倒され、衰退の一途をたどることになるのである。

永禄、元亀を経て天正に至る期間、織田信長の畿内制圧の戦乱のさなかに、現代が引き継ぐ麵類製法のすべてが整えられたのである。

京之甚兵衛が持ち込む稲庭うどん

一六〇二年(慶長七)五月八日、徳川家康は、佐竹義宣を常陸五四

万五千八〇〇石から出羽秋田二〇万五千石に転封している。

その十年後、佐竹藩家老の梅津政景の日記である。

『梅津政景日記』

(二六二年(慶長十七)四月十四日条)

「味噌町、けいせい町、炭焼沢町、下川原町やけ屋所知らせ候、(中略)同切麦や二間、同餅や一間、同湯や一間御座候、云々」  
 梅津政景が火事による被害届を受け取っている。このなかに切麦屋が二軒ある。

五十万石から二十万石への秋田領での財政困窮は必至である。佐竹義宣は銀山、金山発掘事業に活路を求めた。各地から集めた人夫たちに食わせる米が不足している。これを切麦屋の導入で切り抜けた。そう考えるのである。火事場という範囲内に二軒の切麦屋がある。ここばかりでなく、他にもまだ切麦屋は多数存在していたはずである。

佐竹義宣は、この切麦屋から税金をも徴収しているのである。

『印内銀山春諸役連上銀請取覚帳』  
 (二六一三年(慶長十八)条)

「梅津主馬様

麵類役

正月より六月晦日まで、高志貫百五拾目也、京之甚兵衛」

家老の梅津政景は、この六月までに分納された麵類役(税金)の報告書を受けとっている。その納税責任者名は京之甚兵衛とある。

佐竹義宣は移封にさいし、京都から麵屋の甚兵衛を連れていった。京坂地区でうどん屋と呼びかえられる前である。彼に京坂地区の多数の切麦屋、素麵屋を呼び寄せ移植させ、その管理を任せたとある。佐竹氏は、新羅三郎義光の流れをくむ鎌倉時代からの伝統ある武家である。秋田久保田城における元日の祝膳にそれが現れている。

『梅津政景日記』

(二六二年(元和七)一月一日条)

「御城ニテ御祝之事、昆布、梅干と山椒三方ニテ御膳ニすわり、御茶被召上、其後餅之御膳七ツ、御飯御力飯、御めんを被召上、云々」

江戸在府の元日の祝膳にも「めん」が出されている。

一六二二年(元和八)一月一日条

「一、朝、御祝餅、御飯、めんす、御力飯過て御召出有、云々」  
 麵を「めんす」と書いている。

元日の祝膳に必ず麵が添えられている、この風習は平安朝からの公家の風習である。これを佐竹氏は受け継いでいる。歴史のある島津氏も元日蕎麦、武田氏も元日蕎

麦としてこの風習を残している。政景は麵類に精通している。米の取れぬ領内に集まる銀山発掘人夫の食事を、この切麦屋の作るうどん

で賄うことに着目していた。そう考えてもよいであろう。京坂地区では素麵屋の作るうどんと、切麵屋の作るうどんの混在期である。麵屋の「京之甚兵衛」が連れてきた中に、引き伸ばし法を得意とする素麵屋もいたことであろうし、京之甚兵衛自身が引き伸ばし法によるうどん製法を行っていたかもしれない。かれらが今日の稲庭うどんを残した人々なのである。

### 複雑化する油不入素麵

「キリムギヤ」の麵類は、すべて切断される麵である。生麵で売ったり、店頭で食べさせもする。複雑さを見せるのが引き伸ばし屋の素麵屋である。山科言経が大坂西成（現在の北区）の中島に移住していた時期の日記に、「キサウメン」が出てくる。

『言経卿記』  
（一五八九年（天正十七）九月九日条）  
「西御坊之内ヤトリ木生素麵一  
盆持来了」

一五九〇年（天正十八）五月七日条  
「小大夫ヨリ双瓶、キサウメン  
送了」

そして一五九一年（天正十九）、言経は六年ぶりに京都に帰る。京都での記述にも、この生素麵が出てくる。

一五九三年（文禄二）七月二十日条  
「中務ヨリキサウメン五把送給了」  
一六〇五年（慶長十）八月二十九日条  
「昨夕、北向ヨリキサウメン、  
柿被遣之」

一五九一年、言経のいうキウドンはナマウドンであった。しかし、この「キサウメン」とは何か、である。

これら記述をよく見ると「生素麵一盆」とあり、「キサウメン五把」とある。盆に乗った「生素麵」は「ナマ」麵である。五把と記述される「キノウメン」は乾麵である。ナマでも乾でも食用できる素麵といえ、油不入素麵しかない。山科言経は、この「キ」を「純粹」「混じりけのない」素麵という意味で使った。いや、言経がいうのではない、京坂地区の素麵屋が油入りと油不入の両素麵を区別するために、油不入麵に「キ」をつけて呼んでいたのである。

さらに素麵が切断されている。  
『言経卿記』  
（一六〇六年（慶長十二）五月十二日条）  
「一、長橋殿ヨリサウメンキ  
リ・双瓶被給了」

油混入素麵を切断して乾燥せずに生で食用することはない。素麵屋のいう「キサウメン」は、禅林という冷麵、油不入素麵のことなのである。

『隔莫記』（鳳林承章）  
（一六六一年（寛文元）七月三十日条）  
「入暮、彦西堂来訊、油不入之  
素麵相伴、点濃茶也。」

この記述には驚いた。かつて自著『つるつる物語』では、素麵に二種類があり、その二種をわかりやすく説明するために、便宜上、油混入素麵、油不入素麵と区別した。鳳林承章は、冷麵が油不入素麵であることをずばりと記述したのである。

これがまさしく引き伸ばし法による禅林で言うところの「冷麵」、素麵師のいう「フトサウメン」、言経の記述する「キサウメン」なのである。

キリムギ屋に圧倒されながらも素麵屋は油不入素麵を作り続けている。そればかりではない。

『隔莫記』  
（一六四六年（正保三）二月二日条）  
「齋了、（中略）、共入浴之後、干  
温飩共喫之者也。」  
と、温飩を乾麵にもしている。  
素麵屋が油不入素麵を作り、干  
温飩も作り、営業努力をしている

のだが、時代の趨勢は切断法による生麵に流れている。

都市部のキリムギ屋は、生麵を売るよりも店内でこれを食べさせることが主力となっていく。庶民の人気はうどんである。キリムギ屋からうどん屋と呼びかえられるのも必然的な結果なのである。

### 雲吞・うどん(温飩)あらわる

永禄、天正年間に曲がりなりにも製麵法が定まろうとしているその矢先に、突然「うどん」なるものが現れる。

江戸期から現代にいたるまで、これほど麵類解説者を悩ましてつけている食物はない。これまでこの「うどん」を説明しきった研究者はおられない。

今回は、この「うどん」とは何かを正確明瞭に解説してみたい。

#### 『鹿苑日録』

（一五四三年（天文十二）十月二十七日条）  
「温飩於行者寮喫之。」

行者寮で「温飩」を食したと相国寺鹿苑院主・景徐周麟は、その日記『日用三昧』に書いている。これが「温飩」の初見記録である。

景徐周麟は、この年の九月二十五日に「飩飩」と正字を書きながら十月五日には「烏飩」と書き誤っている。十月二十七日のこの「温

「餛」も誤字とみて見逃していた。ところが、『鹿苑日録・有節瑞保日次記』の一五九一年(天正十九)八月二十七日条に

「非時後会。ウントン 酒数行」と、ある。

この記述を見てあわてた。これが問題の「温餛」と気付いたからである。

『鹿苑日録』の「温餛」記述は、天文の初見記録以降、天正、文禄とつづく。しかし、その実態がわからない。慶長年間(一五九六―一六五)に入ると、さらにこの温餛記述はおびただしくなる。

秀吉死後、家康の外交顧問をつとめる相国寺住持・鹿苑院主の西笑承兌が、この「温餛」の正体を明かしてくれるのである。

『鹿苑日録』

(一五九七年(慶長二)三月二十七日条)

「午時餛餠」

と、まず餛餠を食している。この二日後の三月二十九日

「津八兵衛亦来。先温餛、小漬。」と、温餛を食している。

西笑承兌の誤字でないことは明瞭である。その西笑承兌が温餛を食べる様子を記述している。

『鹿苑日録』

(一六〇一年(慶長六)三月二十日条)

「蔭涼軒会席巳刻。先温餛。妙

味不淺。人々或ハ六ケ或ハ七ケ受用。温餛之口吸物 根若。酒五返。菓子円柿栢。茶別儀。各々吸之。云々」

蔭涼軒で会席があり、まず温餛が出される。西笑承兌は、妙味浅からずと感心し、皆「六ケ」あるいは「七ケ」を椀に受けて賞味している。これが「温餛」の正体である。餛餠ではない。「ワンタン」なのである。

麵類を導入した南宋時代、華北で餛餠とよばれるものが、華南に入るとワンタンとよびかえられ、その文字を「雲吞」と書いた。ルビがなければ、読者はこれをなんと読むか。多分「ウンドン」であろう。「温餛」である。禅僧らしい機知に富んだ創作文字なのである。

ところが困ったことに、この「温餛」が、「餛餠」になってしま

うのである。そもそも「餛餠」の文字も禅僧の創作文字である。庶民に書ける文字ではない。これがどう伝わったのか「餛餠」を「温餛」と書き、「うどん」と庶民は読んだのである。これが、まさにいうところの誤伝なのである。

江戸期の浮世絵に、「うどん」と行灯に書き、商売する姿を描い

たものが多々ある。こうしたことから、この誤伝は江戸以降と考えがちであるがそれは違う。江戸開府以前の文禄慶長年間にすでにこの誤伝はおこっている。

一六〇三年(慶長八)に長崎で発刊された『日葡辞書』に、

Vdon ウドン

Vndon ウンドン

と「ウドン」と「ウンドン」がともにこの辞書にある。江戸開府以前にウンドンの呼び名は通用しており、幕末に至るもこの呼び名と文字は使われているのである。

この呼び名の間違いを指摘するのが元禄期の故実家・伊勢貞丈である。

『條々聞書貞丈抄』

一七六六年(明和三年)、

「餛餠を一本に温餛とあり、こんとんの一名うどんと云也。

(中略)今時小麦の粉をねりうすくにして細く切り、湯煮したるを、うどんと云は、となへあやまりなり。それはきりむぎといひし物也。麵類なり。」

この「一本」とは、元和年間(一六一五―一三三)に発刊された『書言字考節用集』を指している。ここには、

「餛餠 温餛ウンドン和俗所用」とある。

これを論拠にして、「うどん」というものは「餛餠」(ワンタン)である。庶民大衆が「きりむぎ」を「うどん」というのは間違いであると説明しているのである。

この貞丈の解説文を間違いとする現代の研究者がままおられる。しかし伊勢貞丈の解説には何らの誤りもない。正しいのである。惜しむらくは「きりむぎ」としたことである。この時代、太く切断するうどんも、細く切断する冷麦も、ともにきりむぎではあるが、太い、細いの違いがある。この解説文の最後を「それはうどんといひし物也。麵類也」と、締めくくれば完璧であつたらう。

これまで、非難され続けた伊勢貞丈が、これを聴けば、肩をたたいて喜んでくれるのは間違いのないところである。

約束のページを使い切つてしま、饅頭、蕎麦切を書き残してしまつたが、さらなる調査と検証を重ねていく。今回の『麵類ではじまるわが国の粉食史』はここで締めくくることにした。

※資料引用文中の太文字は引用者の指示によるもので、参考文献の原文にはない。