

おじゃまします!

企業訪問

山口製麺有限公司 様

伊勢市大世古4丁目5-21
平成26年8月1日訪問



<p>昭和四十七年十月</p> <p>各位様</p> <p>店主</p> <p>各位様</p> <p>昭和四十八年十月</p>	<p>定</p> <p>伊勢うどん 110円</p> <p>（きしめん） 110円</p> <p>（きつねうどん） 110円</p> <p>（かやくうどん） 110円</p> <p>（まきうどん） 110円</p> <p>（肉うどん） 110円</p> <p>（肉うどん） 110円</p> <p>（鳥なんば） 110円</p> <p>（ざるそば） 110円</p> <p>（中華そば） 110円</p> <p>右之通り</p>	<p>定</p> <p>うどん 110円</p> <p>（きしめん） 110円</p> <p>（きつねうどん） 110円</p> <p>（かやくうどん） 110円</p> <p>（まきうどん） 110円</p> <p>（肉うどん） 110円</p> <p>（肉うどん） 110円</p> <p>（鳥なんば） 110円</p> <p>（ざるそば） 110円</p> <p>（中華そば） 110円</p> <p>右之通り</p>
---	--	--

★創業はいつですか？

昭和二十三年三月です。二代目になります。

父は大阪天満で漬物屋を営んでいましたが、大阪で戦災に遭い当時住んでいた家が焼けてしまいました。そのため、昭和二十年（私は昭和十六年生まれなので四歳の時です）に伊勢にきました。当初は宇治に住んでいましたが、宇治でも爆撃に遭い現在に至ります。

この土地は、祖父が父のためにと残してくれていた土地です。この商売は、母方の実家がたまたま製麺の機械をもっており、それを使って農家の方

がもってきた小麦粉を加工して加工賃を農家の人からもらうというのが始まりでした。小学生のころは、うどんのこね番をよくしていました。当時はいろいろなものが配給制でしたが、小麦が配給制からはずれた頃には小麦とうどんを交換するようになり、やがて、市内の食堂にも納めるようになっていきました（昔は、夏場の保存が難しかったため、夏場は別のことをやっているお店もありました）。

「伊勢うどん」という名称ははじめからあったわけではなく、昭和四十四〜四十五年頃までは食堂には「うどん（うどんといえは伊勢うどんの事だった為）」とメニューに載っていました。その後、伊

勢うどんに名称が変更になりました。ちなみに、九州の方にも伊勢うどんに似たうどんがありますが、他では同じようなうどんはありません。また、ここ伊勢でも食べられていたのは度会橋から二見までの間くらいでした。

伊勢うどんの歴史は江戸時代にさかのぼるので、四〇〇年くらい前からです。おかげ参りが頻繁に行われるようになってきた頃から、嘸まずにさっと食べられるようにとできたようです。うどんをゆでるのに、讃岐うどんは約十五分ですが、伊勢うどんは約四十五分かかります。原形のまま家庭でゆでるのは無理だと思います。

市販のものでも、浮き上がるまで待つてゆでるとおいしさが違ってくると思います。★遷宮前と後では、どのような変化がありましたか？

今までの遷宮の時は参拝客は約八〇〇万人といわれていますが、今回の遷宮は約一四〇〇万人の三年間は参拝客は増えます。ただ、今年はまだ静かになったように思います。遷宮で人がたくさん来ていただいたので、伊勢うどんの知名度はだいぶ上がったと思います。昔はお土産としては扱っていませんでしたが、今は宅配も増えました。

昭和四十二〜四十三年ごろにポリプロピレンが発明され、その袋にうどんを入れスパーに置くようになりました。それまでは、八百屋さんとかでせいろ等に置いてばら売りをしていました。冷凍は二十数年前からです。現在の真空パックはもつと後です。ちなみに、ポリプロピレン

の袋ができたときにその袋に「伊勢うどん」の名称を初めて入れたのは当社です。★伊勢以外では、どのようなところに販売していますか？

三重テラスだけです。伊勢では、食堂・喫茶店・スパーです。★毎日どのくらいの量を生産していますか？

注文によって違うため、一日に決まった量はないです。保存しておくことができないためです。

昔は、焼きそばなどの中華めんと半々ぐらいでしたが、現在は七〇〜八〇%が伊勢うどんです。

