

# のど越しや柔らかかでも コシのあるきしめんを

## 吉田麺業社長は“きしめん博士”の研究人生

うどんでもなくそうめんでもなく「きしめん」。名古屋人が愛してやまないきしめんを「名古屋といえはきしめん」といわれるまでに育てあげたのが吉田麺業の吉田孝則社長（88）だ。米寿を迎えるいまも、うまいきしめんを追求し続ける。（聞き手は塚本隆）

——冒頭から素朴な質問ですが、きしめんはなぜ平たいのですか？

吉田孝則社長（笑）。昔は手打ちで打って、切ったうどんをさらに麺棒で伸ばしていたのではないかと思います。薄くすればゆで時間が短縮できるし燃料代に節約にもなる。名古屋人の経済観念というか気質に合っていたのでしょね。平打ちにした麺をたまり醤油を使ったおつゆにホウレンソウや花ガツオなどを盛りつけたスタイルは江戸期の終わりから明治初期には確

立されたといわれ、三河地方で生まれた平打ちの「いもかわうどん」が名古屋に伝わったのでは、と考えられます。いもかわは刈谷市の北部に今も残る地名の芋川で、茶店で平打ちのうどんが売られていたといえます。井原西鶴の好色一代男や十返舎一九の東海道中膝栗毛といった江戸時代の書物にも「いもかわうどん」が紹介されているのですよ。

——では、「きしめん」というネーミングの由来は？

吉田 紀州藩から尾張藩に献上した麺を「紀州麺」と呼ばれそれが転化したという説、尾張藩の殿様が雉（きじ）肉入りの田舎うどんを好んで食べたことから「雉麺」（きじめん）がなまって「きしめん」になったという説。有力なのは碁石形の麺にきな粉をつけて食べた「きじめん」が転じたという説ですが、どれも推測です。それだけ名古屋の庶民に育てられた大衆文化であるということでしょう。

——面白い見解ですね。吉田麺業様は、明治23年創業の会社とお聞きしています。

吉田 名古屋市中川区荒子は戦国時代を経て加賀百万石の藩祖となられた前田利家公生誕の地として知られていますが、ずっと農村地帯でした。今ではすっかり都会化していますが、明



吉田 孝則（よしだ たかのり）

1931（昭和6）年11月23日生。47年に旧制中川中学校を卒業後、家業の吉田麺業を継ぎ、30歳代で吉田麺業有限会社代表取締役役に就任。84年4月、吉田麺業の飲食部門会社である株式会社ヨシダ代表取締役就任。