

群馬の粉食文化・オキリコミ

群馬県は地理的条件から小麦作りに適した土地であり、畑作や水田裏作の麦作が盛んに行われたことを背景として多様な粉食が生まれました。粉食は日常食としてだけでなく、儀礼や神仏への供物としても取り入れられ、生活の中で重要な位置を占めていました。小麦の産地であることから製粉・製麺産業へも発展していきました。

粉食の中でも、群馬県特産の小麦粉（地粉）を使い、無塩で幅広の麺を打ち、自家製の野菜を具にした汁の中で下茹でせず直接煮込んだオキリコミは、農家における夕食の主食として群馬県内の広域で日常的に食されてきました。地域や家庭によって醤油味・味噌味などの味つけの違い、オッキリコミ、キリコミ、ニボウト、ホウトウ、ニコミなどの呼び方の違いがみられます。

I 粉食文化の基盤

1. 地理的条件

- | | | |
|----------|-----|------------------------|
| (1) 気候 | ・・・ | 冬の日照時間が長い
空っ風で適度に乾燥 |
| (2) 地形 | ・・・ | 周囲を山に囲まれる |
| (3) 土壌 | ・・・ | 火山灰地で水はけが良い |
| (4) 生産形態 | ・・・ | 二毛作が可能 |

湿気を田から追い出し、
小麦作りに適した風土

2. 生業体系

- | | |
|------------------|---|
| (1) 水田裏作の麦作（二毛作） | → |
| (2) 養蚕と畑作の複合経営 | → |

麦作盛ん
小麦の産地となる

3. 食生活

- | | |
|---------------|---|
| (1) 米・・・年貢や換金 | → |
| (2) 小麦・・・自家消費 | → |

多様な粉食が生まれる

【参考】都道府県別小麦の収穫量

① 大正10年(1921年)

	都道府県名	石
1	茨城	595,000
2	埼玉	350,000
3	群馬	348,000
4	福岡	323,000
5	栃木	314,000

出典：農商務大臣官房統計課

『農商務統計表 第38次(大正10年)』

(国会図書館 近代デジタルライブラリーより)

② 平成24年(2012年)

	都道府県名	トン
1	北海道	582,400
2	福岡	49,800
3	佐賀	34,700
4	群馬	26,600
5	愛知	19,700
5	滋賀	19,700

出典：農林水産省HP

「平成24年産4麦の収穫量」

→ 本州では第1位

II 生活の中の粉食

1. 日常と行事の粉食

- (1) 日常の粉食：オキリコミ・・・夕飯時の主食、翌朝のタテツケエシ（温め直し）
 スイトン・・・夕食時の補食、昼食
 ヤキモチ（オヤキ）・・・間食
 ジリヤキ（タラシヤキ）・・・間食

- (2) 行事の粉食：うどん・・・冠婚葬祭、神棚・仏壇へのお供え、来客時のご馳走
 マンジュウ・・・農休み(7月中旬)、釜の口開き(8月1日)、七夕(8月7日)、十五夜(旧8月15日)、十三夜(旧9月13日)

2. 産業への発展

- (1) 製粉関係・・・小麦の主要産地であることを背景に大規模製粉会社が発達した
- ア) 日清製粉
 明治33年(1900)、館林製粉(館林)が創業。
 明治41年(1908)、館林製粉が日清製粉(横浜)と合併し、日清製粉と社名改称。
- イ) 日本製粉
 大正8年(1919)、高崎市下和田町に東洋製粉高崎工場を新設する。
 大正9年(1920)、日本製粉と対等合併し、日本製粉高崎工場となる。
- (2) 現代の小麦製品製造業者
- ア) サンヨー食品(サッポロー番)前橋市・・・即席麺業界3位
 イ) まるか食品(ペヤング)伊勢崎市
 ウ) 星野物産(上州手振りうどん)みどり市
- (3) 現代的な粉食・・・粉食がご当地のB級グルメとして受け入れられる
- ア) 高崎パスタ
 イ) 藤岡ラーメン
 ウ) 伊勢崎もんじゃ
 エ) 太田焼きそば
 オ) 桐生ヒモカワ
 カ) 館林うどん
 キ) 水沢うどん

【参考】現代の粉食－生うどん購入金額・平成22～24年平均－

	都市名	円
1	高松市	7,496
2	前橋市	4,925
3	甲府市	4,611
4	山形市	4,434
5	堺市	4,372

出典：家計調査(二人以上の世帯)品目別都道府県
 県庁所在市及び政令指定都市ランキング
 [総務省統計局]

※生うどんの購入金額は第2位・麺に親しむ県民性がある

Ⅲ 文化財としてのオキリコミ

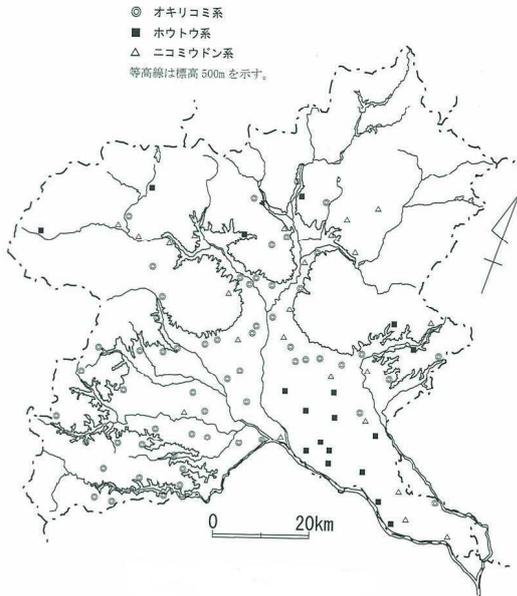
オキリコミは「群馬県民の基礎的な生活文化の特色を示すもので典型的なもの」として文化財としての価値が認められ、平成26年3月20日に群馬県の「記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」(県記録選択)に選択されました。「食」が文化財として選択されることは長野県、滋賀県の事例に次ぐ3県目となります。

今後、オキリコミの調査が進められますが、これを契機としてオキリコミが今後も食べ続けられていくことが期待されます。

【参考】オキリコミの呼び方と味付けの分布

1. 呼び方の分布

オキリコミは、地域によって呼び名が異っている。ただし、同じ地域でも二通りの呼び方があったり、世代によって呼び方が異なったりする場合があります。



◎オキリコミ系
「オキリコミ」「オッキリコミ」「キリコミ」は西毛・中毛・北毛にかけて広がる。

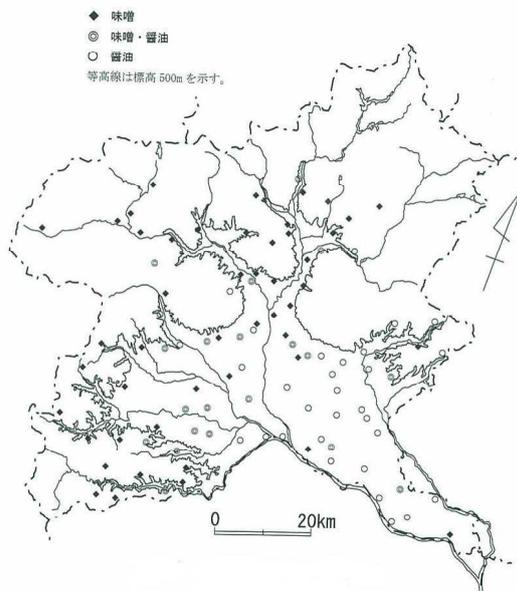
■ホウトウ系
「ホウトウ」は北毛
「ニボウト」は東毛に多い。

△ニコミウドン系
「ニコミウドン」「ニコミ」「ニゴミ」は北毛と東毛に見られる。

出典:横田雅博「オキリコミと水団」『群馬県立歴史博物館紀要第32号』68頁 群馬県立歴史博物館 H23

2. 味付けの分布

味付けには醤油や味噌が使われ、どちらを使うかは地域や家庭で異なります。



◆味噌・・・北毛地方や西毛地方
◎味噌・醤油(醤油か味噌、醤油と味噌の併用)・・・中毛地方
○醤油・・・東毛地方

東毛では醤油が多く、中毛ではどちらも用いる。古くは味噌が主流であったが、醤油が一般家庭に普及すると、次第に東毛から醤油ベースのものが伝播していったと考えられる。

東毛は醤油生産が盛んで、オキリコミを食べる機会が少なかったため、醤油が高価だった時代にも用いることができたという背景がある。

出典:横田雅博「オキリコミと水団」『群馬県立歴史博物館紀要 第32号』63頁 群馬県立歴史博物館 H23

オキリコミの調理工程



1 オキリコミの具材
(地元でとれた季節の野菜)



2 地粉に水を加えながらこねる



3 メンバ板の上でさらにこねる



4 生地を足で踏む



5 メンバ板の上で生地をのばす



6 のばした生地を屏風たたみにし、
幅広に切る



7 鍋の中で具材とともに煮込む



8 できあがったオキリコミ