

2021年度 高岡氷見視察 報告

ガバナンス1期生
高橋 幸子

テーマ

- 視察で気になった様々
- 「氷見」「氷見うどん」

地名への興味

- 地域によって、珍しい名前の地名がある。
- 「氷見」
 - 氷を見る？
 - 流氷が流れて来る北海道の地名？
 - 「氷」は貴重なもの氷室

「氷見」 名前の由来

1. 古代、狼煙(のろし)を監視する場所で、火を見る
ところだから火見と言った。
2. 海をへだてて、立山連峰の万年雪が見えるところ
だから氷見と言った。
3. 海の漁り火が見えるところだから火見と言った。
4. 海が干し上がって、陸地になったところだから干海
(ひみ)と読んだ

諸説あり

「氷見(ひみ)」という地名の由来には、いくつかの説がありまして、これこそが正しい、という決定的な理由は決められないみたいです…

この「氷見」はその昔「比美」と表記していたこともあるらしく、今も氷見漁港近くに「比美町」という地名がそのまま残っているとされている。

ちなみに「苗字：氷見」

- 苗字で氷見と書く人は、全国で約1,400人
- 読み方は、「ひみ」「ひょうみ」「ひやみ」
- 富山に多いが、徳島藩のエリアにもいる。

氷見うどん

- 個人的に、稲庭うどんなど細麺が好きです。
手延べ干(乾燥)うどん系♡
- 四国に行けば、讃岐うどんも美味しく食べます。



うどんの種類

半生うどん 生うどん 乾燥うどん

- 水分含有量 ➡ 保存期間に関係
保存食の必要な地域には乾燥うどんが多い。

生めん：約33%水分量

半生うどん：20~27%水分量

乾燥うどん：14.5%以下の水分量

氷見 うどん歴史

- 江戸時代中期、宝暦元年(1751年)氷見に現在の手延べ製法によるうどんが伝わる。
- 当時、加賀藩の御用素麺として主流であった白髪素麺が衰退し、現在の氷見うどんに変わっていった。

* 白髪素麺(白髪ソーメン)とは白髪のように細い麺



[2021.6.16閲覧www.miwa-somen.jp](http://www.miwa-somen.jp)

うどんの二大巨頭

- 讃岐うどん
- 手延べの干しうどん

手延べうどん

- 秋田の稲庭うどん、長崎県・五島列島の五島うどん等、氷見うどんと並ぶ手延べうどんの古くからの産地の特徴は、多くが日本海側に面している地域である。
- 北前船の寄港地に近く、関連があると言われている。
- 北前船の寄港近くは、良質の小麦の産地であったため、うどんやそうめんの製造業が栄えたのではないかとされている。

皆さんの好きな
うどんの種類は？

食べ方

氷見うどん：魚醤のしるで味付けした出汁をかけて食べる。



2021.5.16閲覧 www.toretorehimi.jp

地域の産物によって、食べ方に特徴がある。

同じ名前の食物でも地域によって異なる

地球から見ると小さな島国の日本の食文化、地域特徴により様々な違いが見えてきます。

その地域の訪れて、改めて気づいたり考えたりすることがたくさんあります。

海外に行けない未だこそ、日本を見なおす機会にしたいと思っています。

ありがとうございました。