

手延べ麺

産地展望

Prospect of production

西日本に広がる生産地

伝統的な生産方法を受け継ぐ手延べ麺。その8割近くをそうめんが占める。ルーツは諸説があるが、現在の三輪地区にあたる奈良県桜井市一帯が発祥地とされる。江戸時代には庶民の行楽として人気を集めた伊勢参りのメインルート上にあり、三輪で逗留した人が、細くてつるつるコシがあるそうめんに感動して、全国各地に製麺技術を持ち帰ったとされる。農閑期の現金収入として各地の藩主が農民に奨励したこともあり、各地でそうめん産業が発展した。現在の生産量は「揖保乃糸」ブランド擁する兵庫県が全国で生産量第1位。小豆島から伝わり三輪や稲庭のOEM生産地として成長し、今もなお多数の生産者、組合が乱立する長崎県島原が2位。そして近年大手の設備投資で生産力が向上した徳島県の半田が3位。そうめん発祥地の三輪は4位になった。既に消滅した産地もあるが、西日本を中心に分布する。

富山地区

全国でも珍しい丸まげ麺が存在

北陸地方は北は日本海、南はいつかの山地や高地に隔てられ、独自の食文化、流通が発達してきた。富山の麺のルーツは石川県の能登半島の先端に位置する輪島と言われる。江戸時代に北海道から日本列島に寄港した北前舟により、長崎県の島原や五島列島から伝わったとされる説が有力。加賀藩が零細農業の支援のため推奨したことにより生産が広まり、ピーク期には130軒が携わっていたとされる。

輪島そうめんは1時期途絶えたが、地域の支援で、わずかではあるが生産が復活した。砺波市では丸まげが特徴的な「大門（おおかど）そうめん」、山奥深い利賀村では「清流そうめん」が作られている。

JAとなみ野 大門素麺

唯一無二丸まげそうめん

全国でも珍しい、日本髪の丸まげに似せたそうめん。原料に地元大門地区で栽培した小麦を配合。

そうめんに縊りをかけて伸ばし、門干しする工程までは通常の手延べ工程と同じだが、半生の状態で長さ180cmのまま丸まげ状にして、商品大にかたどった枠に並べ、7〜8日乾燥させて和紙で包む。湯がくときには、まげ目に沿って手で割り入れる。じっくりと乾燥させた麺は、熟成したような旨みと強いコシ、なめらかなのど越しを生む。

生産者は砺波市に点在し、最盛期には60軒以上だったが、現在は休業者も含めて13軒。11〜3月に限定生産した麺はJAを通じて問屋に卸す。出荷前に検品を実施。目視、金属探知器、計量検査を行い、量目不足の場合は生産者に返品される。

主力商品は「大門素麺350g」。近年の生産量は約28〜30万個で推移し、昔ながらの製法を変えずに生産量の維持と品質の向上に努め



大門素麺 350g

る。単品と贈答用は3、5、6、10個の入りのセット販売。個食に対応した200gタイプもある。ともに「富山県推奨とやまブランド認証品」。秋冬はそばやうどんも販売する。

販売先は地元のスーパーが中心だが、土産物屋、料亭、学校給食に供給。最近では県外からの注文も増えている。東京・有楽町、日本橋の富山県のアンテナショップにも並ぶ。そうめん生産時期には、地元飲食店を中心に貴重な半生麺の試食販売が人気を集める。

海津屋

後発も全国区へ飛躍

歴史は浅いが、全国に広く販売し氷見うどんの名前を広く知らしめた。製麺工程の中でも下地づくりにこだわり、小麦粉と水を配合するミキシング作業は、機械を使用せず、昔ながらの足踏み作業を取り入れ、うどんの命とも言える麺のコシを出した。

柱商品は「氷見うどん 細めん」。海藻や根菜類を練り込んだ特殊麺も販売する。本社敷地内には直営店舗「うどん茶屋」を運営して、氷見うどんの美味しさを地元や観光客に伝えている。