

そうめん豆知識

Q & A

そうめんとひやむぎの違いって？

どちらの原材料も、小麦粉・水・塩・油と同じ。日本農林規格(JAS)では、機械製麺の場合、「直径1.3mm未満をそうめん、直径1.3～1.7mm未満をひやむぎと呼ぶ」と規定しています。

一方、手延べの場合は「1.7mm未満は、そうめんとひやむぎのどちらの名前を使ってもよい」とされています。

ふしめんって？

そうめんの端を切り取ったもので「ふしめん」といいます。

コシが強くモチモチとした歯ごたえで、みそ汁に入れて食べたり、サラダに添えてもおいしいですよ。



⑨束ね

曲げワクという道具を使い、1束ずつ曲げて束ねる。



⑧延ばし

2本の延ばし棒を操って2.5～3m程度まで延ばす。



③切り回し

小さな包丁を使い、3～4cm間隔で渦巻き状に切り込む。



②延べ広げ

厚さ2～3cmになるまで延べ棒で広げる。



①こね

塩水で小麦粉をよくこねる。この時の塩加減が難しい。

そうめんができるまで

熟練の技で作る 南関そうめんの全て

江戸時代から代々伝わる伝統の逸品「南関そうめん」。その製法は、昔から変わりなく、機械を一切使わずにすべて職人の手によって作り出されてきました。そんな、完全手延べの南関そうめんを紹介します。

素麺の歴史

南関そうめんの歴史は、250年余りに渡って守り伝えられてきました。一説によると中国で修業した小豆島の素麺作り職人が旅の途中この地に立ち寄った際に製法を伝えたとの説が有力。この地で上質な小麦粉や食用油が取れ、気候も適していたことからその製法を伝えたということです。

この素麺は茹でても伸びないコシの強さとシコシコした歯触りが特徴です。江戸時代には、当時の肥後藩主が参勤交代の際に肥後の土産として将軍家に献上したとされています。

南関そうめんの特徴のひとつは「曲げそうめん」

現在製造されている素麺は「白髪」と「曲げ」の2種類。伝えられた当時そのままの製法で受け継がれています。「白髪そうめん」は両切りの極細で江戸後期にそうめんの束ね棒が考案されてからは現在のように曲げそうめんが主流になりました。明治時代には町内に200軒を超える製麺所があり、現在でも10軒の製麺所が伝統製法を守り続けています。



北原白秋も好んだ

南関そうめん

詩人の北原白秋は母の実家である南関町で生まれ、幼少期の多くをこの地で過ごしました。そのため、町にまつわる数多くの歌を詠んでおり、そのなかには南関そうめんを詠んだ詩も残されています。



手打ち素麺

戸ごと掛けなめ 日ざかりや
関のおもては しずけかりにし
(関町素麺歌碑)

掛けなめて

玉名乙女が こき延ばす
翁そうめんは 長き白糸

昔から変わらぬ製法で伝統の味を受け継いできました。食べてくださる人のためにこれからもがんばります。



まつおやすじ 松尾製麺所 松尾安二さん(関町)

ご存じですか？ 白髪そうめん



知る人ぞ知る高級品。

一般的なそうめんの断面が直径1mmほどなのに対し、わずか0.1～0.5mmと極細であり、その特徴から白髪そうめんと言われています。また、延ばしの工程では、曲げそうめんの場合3mほど延ばしますが、白髪ではその長さが4mにもなります。延ばす過程で折り返していた両端部分を切断し、直線の細い部分のみを使用することで極細の手延べそうめんになります。



⑪箱詰め

丁寧に箱詰めをし、消費者の元へ届ける。



⑩干し

束ねたそうめんを4日程度、室内又は室外で乾燥させる。



⑦小引

たすき掛けをした麺を少し引き延ばして寝かせる。



⑥掛け

生地が均一な太さになるようにたすき掛けをする。



⑤より上げ

5mm程度の太さにして鉢に巻き上げ一晩寝かせる。



④中より

均等の幅で丸く延ばし、中心に渦を巻くように桶の中に入れる。