

島原そうめん

長崎県

長崎県は兵庫県に次ぐ手延べそうめんの一大生産地。雲仙岳のふもとから湧き出る豊富な水と温暖な気候に恵まれた島原半島はそうめん作りに適しており、職人の熟練の技によって絹糸のような美しい麺が生み出されている。



ニッポン 麺 探訪

日本全国の
麺文化をご紹介します！

第4回



撮影／原田圭介

文／はんつ遠藤

1966年生まれ。早稲田大学卒業後、海外旅行雑誌のライターを経てフードジャーナリストに。取材軒数は8500軒を超える。『週刊大衆』『JAL 旅プラスなび』『東洋経済オンライン』などで連載中。著書多数。

「島原そうめん」としてブランド化したのは平成12年ごろで、それ以前はほとんどが有名産地の下請け生産を担っていたという。そうめんは切り麺と違って手延べなので、伸ばしや乾燥など、さまざまな工程を経て完成する。技術の習得は難しく、「一級製麺技能士」という国家資格もあるほどだ。ユニークなことに、島原には「流れるプール」の縮小版のような、全自動回転式のそうめん流しの店が何軒もある。しかも冷たい清らかな湧水を使っている店舗も多く、おいしさを一層引き立てている。そうめん流しでなくても、キンキンの冷水に浮かべたそうめんを冷たいつゆにつけてスツとすれば、それだけで旨い。手延べならではのつるりとした口当たり、そして極細麺ならではの滑らかさとのどごしは格別だ。乾麺なので日持ちもするし、寒い時期なら温めた「にゅうめん」にしても、小麦粉の風味が立って、美味。まさに一年を通して楽しめる麺だ。

熟練の技が生みだす
格別なとどろし

自然豊かな産地が育む
伝統の麺

長崎空港からレンタカーを借り、走ること2時間弱。天草灘の美しい海や、雄大な雲仙岳を眺めながらのドライブは実に気分がいい。そして到着したのが、島原市とともに「島原そうめん」の一大生産地として知られる南島原市だ。江戸時代初期の「島原の乱」で人口が激減したこの地では、移民政策がとられ、その際に讃岐の小豆島から手延べそうめんの職人が移住し、製法を広めたという説がある。一方、1562年の口之

津港の開港でさまざまな南蛮文化、中国文化がもたらされ、そのころに福州（福建省）から伝わったという説もあり、実際に製造工程や器具が極めて類似しているという。中でも歴史が古く、300以上の400社の製麺所があるという西有家の須川を訪れた。この辺りは「島原そうめん」と名乗る以前から「須川そうめん」として名を馳せた地区。ところが、それらしい建物ほとんど見当たらないのだ。大手らしき企業は数軒あるが、こだわりの逸品を作る、という評判の会社の住所に赴いても、普通の住宅が建ち並ぶばかりである。

CONTENTS

2 ニッポン麺探訪 第4回 島原そうめん [長崎県]

4 特集1

和牛

8 今月の農林水産大臣賞 vol.4 家族とともに一頭一頭に愛情を込めて

14 特集2

牛肉

20 MAFF TOPICS

NEWS

畜産業を支える獣医師の育成・確保を支援します
〈コラム〉和牛の生産を支える女性獣医師の一日
世界かんがい施設遺産を訪ねる(第3回)
8月11日は「山の日」。山に親しみ、恵みに感謝

23 読者の声

表紙／黒毛和種(株式会社福永牧場)
撮影／原田圭介

○広報誌「aff(あふ)」について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

○ホームページのご案内

「aff」は農林水産省のホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>

○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL 03-3502-8111 (代表) FAX 03-3502-8766 <http://www.maff.go.jp/>

○編集協力 株式会社KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見2-13-3
TEL 03-3238-6255 FAX 03-3238-5832 <http://www.kadokawa.co.jp>
編集／武蔵おりえ 西上範生

アートディレクション／片野宏之(Zapp!)
デザイン／桑原菜月(Zapp!)

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

