



昔ながらの足踏みと手延べで生まれる最高級素麺

格別のなめらかさとコシ 岡山の鴨方手延べ素麺



株式会社奥島創麺巧房
代表取締役
奥島 信行 氏

「鴨方手延べ素麺」のふる里は、かつての吉備の国（古代の地名）。

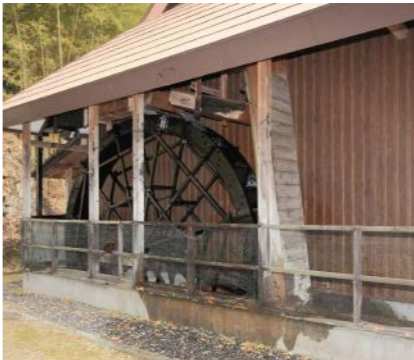
史説では、およそ1000年前のこの平安時代末期に吉備の中つ国で「麦切（小麦粉を薄く延ばして切ったものの意味）」と呼ばれる麺の一種がつくられており、これを朝廷に献上したと伝えられている。鴨方において麺づくりの発展は江戸時代後期に、すでに麺の名産地だった播州（現在の兵庫県）から熟練の職人を呼び寄せて技術を学んだのが契機とされる。

鴨方で手延べ素麺が盛んになった理由は、素麺づくりの好条件に恵まれていたから。まず、この地が稲の裏作としての小麦の生育に適

した温暖で少雨という気候であること。次に、鴨方の北部にある通照連山から湧き出る清冽な水が良質な小麦栽培と製麺業に適していたこと、さらにミネラルたっぷりの天然塩が瀬戸内海沿岸で生産されていたためである。

そのような背景から、明治時代以降は岡山県浅口市鴨方町およびその周辺は、兵庫県の播州地方・香川県の小豆島と並んで、素麺の瀬戸内3大特産地に成長した。当時の麺は、手延べ方式による素麺製造だったため、地名を冠して「鴨方手延べ素麺」と呼ばれて、古くから多くの人々に親しまれてきた。

**国産小麦と伝統製法にこだわり
コシの強さと歯切れの良さを追求**
製麺業界でも機械製造が圧倒的になった現在、「鴨方手延べ素麺」の特色は、こだわりの原料と昔ながらの足踏みと手延べの伝統製法



鴨方町の水車小屋。江戸時代後期に、浅口郡口津江（現在の里庄町津江）の原田敬助という人物が鴨方を流れる杉谷川に水車を建設し、播州から職人を呼んで製麺業を始めた。これが「鴨方手延べ素麺」の始まりとされる。小麦の粉挽きが人力から水車を使った水力に変わったことで飛躍的に製粉量が増え、麺づくりがより盛んになっていった。

伝統製法でつくる極上手延べ素麺
岡山県の南西に位置する鴨方地方は小麦栽培に向く気候風土であり、水と塩も豊か。江戸時代後半からは、手延べ素麺の名産地に。現在は、当地の小麦生産量が激減したため、良質な北海道小麦を主原料に、鴨方の伝統製法で手延べ素麺づくりを行っている。



る良質のたんぱく質（グルテン）に加えミネラルや酵素も豊富で素麺用には最適種なのだ。なお、昭和36年までは地元産小麦が原料だったが、翌年・翌々年の不作で生産量が激減していったことから、現在では厳選の結果、北海道産の採用となった。

塩は地元岡山の本塩で、瀬戸内海の海水を結晶化させた素麺づくりに適した塩である。水は岡山県

の高梁川を供給源とした活性処理水を利用。これにより素材本来の味が引き立つてくる。

「鴨方手延べ素麺」づくりが行われるのは、冬場のみ。まず、小麦粉に食塩水を混ぜこんでいき、足踏みながら大きな円に成形することから始まる。この生地を、約15センチ幅の渦巻き状に切りこんで、一本の太い棒のようにして、熟成の具合を見極めたのちに引き延ばし、熟成させては引き延ばしを繰り返して、しつかりとしたコシ、歯切れの良さ、舌触りの良さ、のど越しのなめらかさが最良とされる直径1ミミリ程度の細い素麺に仕上げていくのだ。

とくに最終段階で行われる2本の本箸で麺をさばいて延ばす「門干し」（上写真参照）の工程では「方的に作業を行うのではなく、麺と対話しながら、気持ちよく麺に延びてもらう。麺の気持ちになつて、麺をひく」と、より美味しい素麺ができあがるのだという。

品質・安全面に関しては、各工程で衛生管理基準を設けて厳しいチェックを実施している。

最後に奥島氏は、「本場の本物」の認定を受けて、地元の業界団体や行政とも連携しながら「昔ながらの技術を踏襲した鴨方地方の手延べ素麺を、一人でも多くの方に



ある程度延ばした麺を、乾燥用の木枠にかけて、乾燥度や伸び具合を確かめながら、熟練の技で麺をより引き延ばし細めていく。左の写真はイメージ。

製法の特徴となる「足踏み」の作業。その日の気温や湿度により微妙に変わる麺生地の状態を足に伝わる感覚で把握しながら、麺の弾力をつくるために足で踏み込む。



小麦粉と食塩水をよくこね、練っていく。



足踏みを終えた生地を、約15cm幅の渦巻き状に切る。



直径3cmにまで延ばして、熟成させ、延ばしを繰り返す。



麺の水分が13%になるまで乾燥させて、できあがり。

知っていたら、安心安全な国産原料を使用しておいしく、かつ安全な素麺づくりを同業者にもひろめてゆきたい。また、世界に向けてのPR活動も考えてゆきたい」と抱負を語った。



手延べ素麺を口にすれば、「さすが」と唸る伝統の技を舌でのご越しで実感できる。

鴨方手延べ素麺

名称の由来／古くから、岡山県浅口市鴨方町（旧備中国）およびその周辺部では、手延べ素麺がつくられており「鴨方手延べ素麺」と呼ばれ、広く親しまれていた。
製法の特徴／足踏みによって生地の弾力性を出し、熟成を繰り返して引き延ばした麺を手延べの最終段階では熟練の職人の箸さばきで乾燥度や成熟加減に応じてさらに細めていく。
原材料の特徴／主原料となる小麦は、素麺に適した良質たんぱくをもつ北海道産小麦のみ。水は鴨方を流れる高梁川の上水道を活性処理して使用。塩は岡山の瀬戸内海の海水を結晶化させた塩を使っている。
品質と安全性／原材料は、小麦・塩・水のみで完全無添加。各作業段階で品質管理の基準に従って厳しいチェックを行いつつ衛生管理が徹底された加工工場で作業を行っている。
特認者*／株式会社奥島創麺巧房（岡山県浅口市鴨方町鴨方 966-1）



審査専門委員
食と農研究所
代表
加藤 寛昭 氏

足踏みと手延べの技が生み出す コシと歯切れ、舌触りとのど越し

「麺の命」である腰、歯切れ、舌触り、のど越しを確保するために原料は国産小麦（北海道）にこだわり、足踏みと職人による手延べ製法で今に伝える「三県物」の一つ鴨方手延べ素麺。もちろん副原料の塩も国産です。

商品情報

良質の国産小麦・水・天然塩をもとに、伝統製法でつくる最高級品。手延べ素麺は、切って細くするのではなく、よりをかけながら細く引き延ばしていく。このため、麺が切断されおらず、料理段階で茹で延びが少なく、おいしい素麺を味わうことができる。「鴨方手延べ素麺」(1kg、2kg、3kg)。

特認者

株式会社奥島創麺巧房
岡山県浅口市鴨方町鴨方 966-1
☎0865-44-0506



によって生み出されている。
現在、主原料となる小麦の自給率は12%ほど。そんななか「鴨方手延べ素麺」は、希少な国産の中でもとくに食味にすぐれた北海道産小麦を使用している。北海道産の小麦は、麺の延びやコシにかかわ

* 特認者とは、当該地域に当該地域食品の伝統的・歴史的製法等を一者のみが受け継いでおり、それが関係者等によって明らかにされ、一般財団法人食品産業センターが特に認めた者をいいます。