ルーツは千年以上前、遣唐使が伝えた「索餅（さくへい）」による
細めでコシのあるつるつる麺
五島手延うどん（国内産小麦使用）

五島名物、「地獄炊き」。コワイ名前の由来は、うどんを鉄鍋でぐつぐつ茹でるから。熱々のうどんを鍋から直接すくってアゴ（飛魚）のだしか、生卵にしょうゆを入れたタレにからめて食べる。手延うどんのコシの強さやのどごしのよさが、存分に楽しめる。

本場の本物認定 ココが特徴

五島手延うどん（国内産小麦使用）

名称の由来／新上五島では、古くから手延製法により地域等の呼称を付けたうどんがつくられていたが、近年、その製法を学んだ職人によって列島各地に広がり「五島手延うどん」と呼ばれるようになった。

製法の特徴／伝統の手延製法によってつくる乾麺タイプのうどん。製麺の工程で何度も延ばしと熟成を繰り返すため、強いコシが生まれる。

原材料の特徴／主原料の小麦粉は「五島手延うどん」の特性に合う国産小麦。塩は新上五島産のミネラル豊富な海水塩、乾麺製造に必要な植物性油は新上五島の名産である最高級椿油を使っている。

品質と安全性／原材料は、国産小麦・海水塩・椿油のみで完全無添加。各製造工程では、目視を含めた状態検査、個別包装工程では金属探知機検査ほか、除湿・温度対策や健康管理を厳しい基準を設けて実施している。

特認者*／株式会社長崎五島うどん（長崎県南松浦郡新上五島町有川郷 578-24）

株式会社長崎五島うどん
代表取締役
山﨑　泉 氏

日本三大うどんに数えられることもある「五島うどん」の始まりは、はるか奈良時代。東シナ海に浮かぶ五島列島は、かつて遣唐使船の寄港地であり両国文化の中継地点だった。遣唐使の渡航19回のうち後期の12回は五島列島を経由する南路だったという。その遣唐使が五島にもたらしたのが唐菓子の一種「索餅（さくへい）」であり、時代と製法の発展を経て、これが「五島手延うどん」のルーツと伝えられている。「索餅」とは中国語で、「索」が縄、「餅」が小麦粉に水を加えて練ったものの意味。形や製法から、「五島手延うどん」だけでなく日本の麺の原形になったと考えられている。

麺食文化史の観点からは、「小麦に水を加えて、手でひっぱりながら延ばし、だんだん細長くする」麺づくりの技法は五島列島のうちの新上五島の各地域へ受け継がれた。五島うどんは、生麺ではなく生地を延ばして干す乾麺であり、これが東に伝わって瀬戸内海そうめん、能登で輪島そうめんになったとされる。秋田の稲庭うどんも同じ乾麺で、五島を経由した北前船の航路に重なっている。

なお、五島藩政史料に「江戸時代の寛文9（1666）年に五島藩で家臣に下賜された」記録があり、かつては貴重な高級食だった。島では、うどんは伝統の祝賀食であり、五島各地に広がり昭和40年頃から「五島手延うどん」と呼ばれ広く流通するようになった。

五島列島は、中通島が中心の北東部を「上五島（かみごとう）」、福江島が中心の「下五島（しもごとう）」に区分される。行政区では上五島が南松浦郡新上五島町、下五島が五島市に属する。五島手延うどんの製法は、新上五島町の各地域へ代々伝わっていた。

日本の麺の原点、手延製法が伝わる島々

五島列島は、長崎港から西に約100km、東シナ海に浮かぶ五つの大きな島を中心とした140もの島々からなる。古代には中国に最も近い遣唐使船の寄港地であり、大陸の食文化に接したことから、製法を発展させて手延うどんとして伝承してきた。島には温暖を好む藪椿が古くから自生し椿油がつくられるなど乾麺の原料があり、麺の自然乾燥に適した海風が吹くことなどで、手延うどん＝乾麺づくりの伝統が大切に守られてきた風土である。

＊ 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。

小麦粉に水を加えると麺の弾力＝コシにかかわるグルテンができ、少しずつ麺を延ばすことでより強いコシが生まれる。長くなればなるほど途中でからまないような麺さばきには熟練の技術が必要になる。

麺を引き延ばすときに最高級の椿油を使用。五島列島は、「東の伊豆大島、西の五島列島」と呼ばれる全国第2位の椿油の生産地で、昔からの特産品となっている。

一般の食卓塩は精製されて成分99%以上が塩化ナトリウムだが、新上五島産の食塩は海のミネラルを約20%も含んで、ほんのり甘く麺の熟成や味に関与している。

上五島産の椿油と海水塩を使って長めの乾燥で仕上げるつるつる麺

「五島手延うどん（国内産小麦使用）」の原料は、小麦粉・食塩・椿油のみ。添加物は一切ない。現在、主原料の小麦については、ほぼ輸入にたよるなか、貴重な国産小麦を使用している。小麦の品種は麺の食感を左右する重要な選択で、とくに厳選して高タンパクの北海道産「キタホナミ」と九州産「ミナミノカオリ」をブレンドした「本場の本物専用粉」を使用。高タンパクの小麦粉でつくるうどんは、茹でのびしにくく鍋のシメにも最適なのである。

塩は、五島灘の海水をくみ上げて完全天日干した天日塩と、海水の塩分を濃縮し平釜で結晶化させた釜焚き塩の2種を使用。手延製法では欠かせない植物油については、新上五島特産の椿の実を搾った100%椿油を使っている。椿油は一般に高品質といわれるオリーブオイルよりも多くのオレイン酸を含む最高級油であり、麺の引き延ばしにかかわり、風味とともにオレイン酸値が高いほど酸化されにくいため品質が長持ちすることにも役だっている。

これら厳選の原材料から、長崎五島の伝統製法で「五島手延うどん」はつくられていく。生地を切らずに、少しずつ延ばして細くしていく手延方式である。特色は、うどんのコシのもとになる小麦のグルテンをより引き出すため、引き延ばしと熟成（ねかし）を繰り返すのだが、生地の熟成回数が多いことがあげられる。各工程の熟成時間については、毎日その日の天候・気温・湿度を考慮してグルテン引き出しに最適となるように調整する。最初、団子状の塊だった生地が、熟成のたび絶妙な力加減により引き延ばされて、ついに乾燥後は直径約2㎜になってできあがる。

「小麦粉は島で採れないので国産ですが、塩も椿油も地元産を使っての伝統製法です。通常のうどんは2日の工程でつくりますが、「本場の本物」認定品は、茹で割れ防止のために乾燥を1日多くして3日を要して水分14%未満とし、より麺を引き締めおいしく仕上げています。1000年もの歴史とふるさとの産物が力を合わせた五島手延うどんを全国に広めていきたいです」と株式会社長崎五島うどん代表取締役の山﨑泉さんは誇らしく語った。

五島手延うどん 製造工程

①混合・攪拌　材料を混ぜる。
②圧延　麺帯をつくる。
③切り廻し　麺帯を渦巻き状に切る。
④こなし　椿油を塗り、生地を直径4㎝に引き延ばす。

⑤熟成
⑥細目・小均　生地を直径1㎝に引き延ばす。
⑦かけば　ひも状の生地を綾掛けで巻き取る。

⑧熟成
⑨小引き　熟成に合わせて長さを調整する。
⑩はた掛け・四干し　干し道具に長さ約150㎝になるよう引き延ばし掛ける。
⑪乾燥　約42～44時間、2日がかりで乾燥させると、長さ約150㎝、直径約2㎜になる。
⑫こわり　麺長約25㎝で裁断する。

商品情報

五島手延うどん（国産小麦粉）麺長25cm　量目200g

黒地に赤の大きな椿が印象的なパッケージだが、これは椿油を使用していることの象徴。椿油は最高級油の植物油であり、風味よく、表面にコーティングされることで煮崩れしにくく、独特のコシと喉ごしがよく、品質長持ちなどの特色を与えている。食べ方は、釜揚げうどんのほかにも、煮込みうどん、冷やしうどん、焼きうどん、またパスタ代わりに使って各種洋風メニューも楽しめる。

特認者

株式会社長崎五島うどん
長崎県南松浦郡新上五島町有川郷 578-24
☎0959-42-1560