



長崎県

ルーツは千年以上前、遣唐使が伝えた「索餅」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けられていたが、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伸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
山崎 泉氏



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。熟々のうどんを鍋から直接すくってアゴ（飛魚）のだしが、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。

上五島産の椿油と海水塩を使って
長めの乾燥で仕上げつるつる麺

麺を引き伸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。



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、少しずつ麺を伸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。



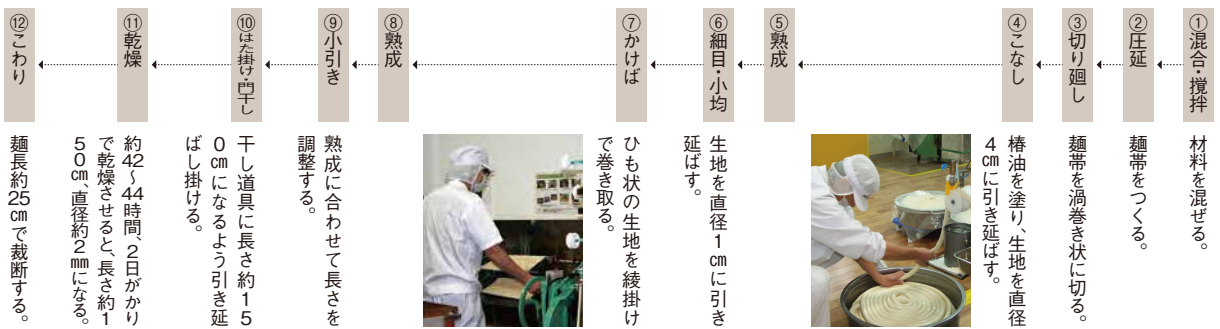
「五島手延うどん（国内産小麦使用）」の原料は、小麦粉・食塩・椿油のみ。添加物は一切ない。現在、主原料の小麦については、ほぼ輸入にたよるなか、貴重な国産小麦を使用している。小麦の品種は麺の食感を左右する重要な選択で、とくに厳選して高タンパクの北海道産「キタホナミ」と九州産「ミナミノカオリ」をブレンドした「本場の本物専用粉」を使用。高タンパクの小麦粉でつくるうどんは、茹でのびにくく鍋のシメにも最適なのである。塩は、五島灘の海水をくみ上げて完全天日干した天日塩と、海水の塩分を濃縮し平釜で結晶化させた釜焚き塩の2種を使用。手延製法では欠かせない植物油については、新上五島特産の椿の実を搾った100%椿油を使っている。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、麺の引き伸ばしにかわり、風味とともにオレイン酸値

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参与している。

が高いほど酸化されにくい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、少しずつ伸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、引き伸ばしと熟成（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伸ばされて、ついに乾燥後は直径約2mmになつてきあがる。

「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いるの伝統製法です。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崎泉さんは誇らしく語った。

五島手延うどん 製造工程



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5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け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。

た。五島うどんは、生麺ではなく生地を伸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。

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特徴。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

