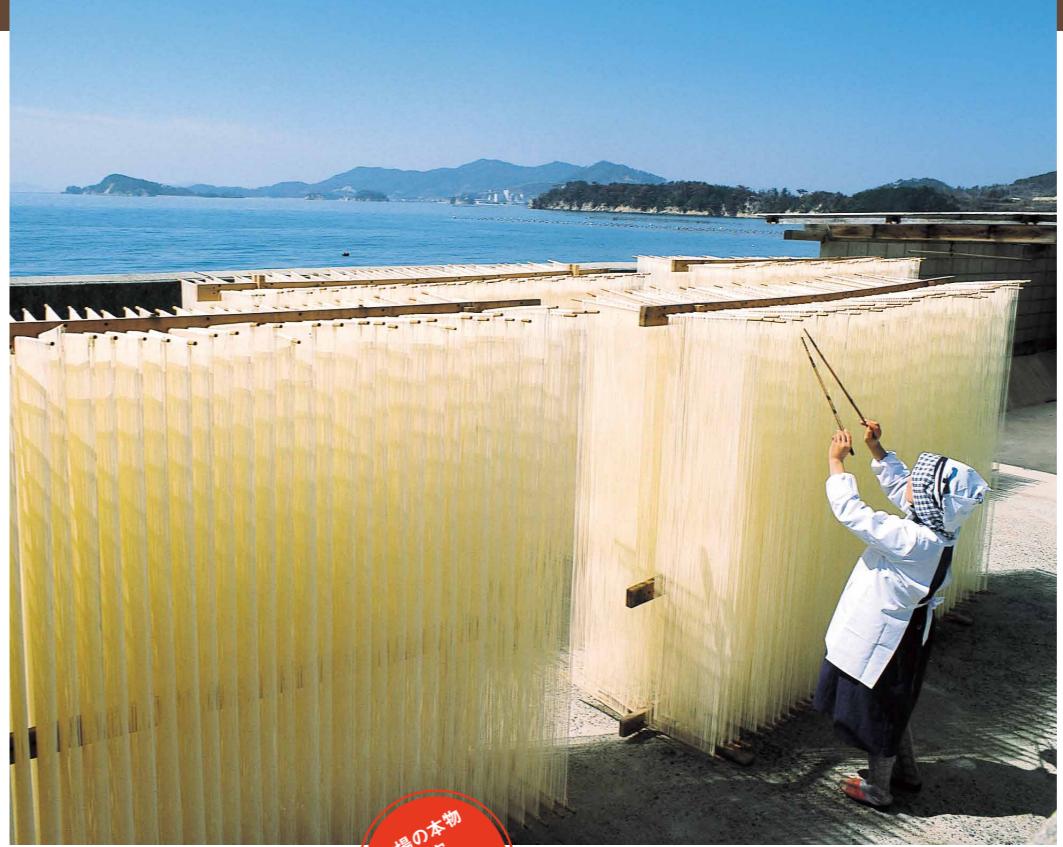




# 小豆島手延べ素麺

1mmに秘められた伝統の風味、のど越し、味わい  
本物の手延べにしかない真髓がここに



## 小豆島手延べそうめん

**名称の由来**／手延べ素麺の生産地として約400年の歴史を有し、日本三大生産地の1つとして周知されていることから。

**製法の特徴**／寒期に行われる職人の手による熟成時間を含めた2日の間製造工程と瀬戸内の潮風を受けた天日干しにより、白く細い麺で強いコシとのど越しが生まれる。

**原材料の特徴**／小麦粉は北海道産・香川県産、食塩は香川県産、ごま油は小豆島産のものを使用している。

**品質と安全性**／ごま油は沸かし過ぎ、塗り過ぎに注意し、開封後の品質管理も徹底。残り油はキッチンペーパー等でふき取り、常に清潔にする。

**特記者\***／小豆島手延素麺協同組合(香川県小豆島町池田1031番地)



小豆島手延素麺協同組合  
代表理事  
伊藤 雄二 氏



小豆島の恵まれた自然と伝統の技が今も変わらぬ魅力を創出

材料は小麦粉、水、塩とどれも同じで、細さはほんの1mm程度。なのに、はつきりと味に違いが出る。シンプルながらも、なんて奥深いのだろう——夏を迎えるたびに以前から、素麺にはそんな思いを巡らせていた。様々なブランドが夏になるとスーパーにひしめく中、麺そのもののビジュアルからは違いは良く分からない。だがクオリティは確かに違っている。食欲がどうしても減退する夏、素麺しか喉を通らないという人は意外と多い。そんな素麺好きをうならせる逸品が、小豆島から生まれている。オリーブで有名な小豆島は、手延べ素麺においても有名ブランドのひとつとして数えられている。これほどこのだわり抜いた上で生まれる逸品にはきっと、多くのファンが根づいていているに違いないと感じた。

夏になると大量に消費される素麺は現在機械製麺が一般的になつていて、が、肝心な「コシ」や「なめらかな食感」はやはり、手延べ製法でなければ生み出せない。小豆島の手延べ素麺作りは1598年に奈良の三輪から学び伝えられ、冬の農閑期でも家族の労働だけで作ることができることから盛んになつた。そして良質の小麦、塩、ごま油が身近にあることや、雨が少なく温暖な気候であったことから、手延べ素麺のひとつに数えられる地位にまで至つた。その中で小豆島手延べ素麺は純正ごま油を生地に塗りながら練り、木箸を使って丁寧に極細の糸状になるまで引き伸ばし、最後に天日でゆっくり乾燥させる。ごま油を使用することが麺の酸化を抑えることに繋がり、麺の色や風味は長く保たれる。さらに寒い時期にじっくりと熟成時間を

### 伝統に加え「新しさ」も

#### 感じられる小豆島素麺

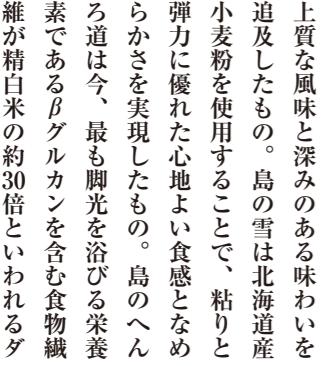
品質を長く保つために天日干しの後は屋内で予備乾燥しさらに本乾燥と、乾燥の工程も実に入念



国内栽培の発祥であるオリーブのほか、ごま油の生産も盛んな小豆島

とった2日間にわたる工程と空気の澄んだ瀬戸内の潮風により、白く細い麺で強いコシとのど越しのなめらかさが生まれるのだという。この小豆島素麺は現在、約80軒の島内生産により同じ工程でつくられており、原材料はすべて組合から支給されることでクオリティは保たれている。80軒すべてが小豆島の貴重な財産だといえるのである。

手延べ素麺の材料



瀬戸内海の塩  
美しい瀬戸内の海水から作られるミネラルや旨味がたっぷりの塩



北海道産の小麦  
北海道産はじめ選りすぐりの小麦を使用



**商品情報**  
左 / 島の風 (250g) 460円、中央 / 島の雪 (250g) 410円、右 / 島のへんろ道 (250g) 460円

**お問い合わせ先**  
小豆島手延素麺協同組合  
〒761-4397 香川県小豆郡小豆島町池田 1031  
☎0879-75-0039  
☎0879-75-2474

日本三大生産地の一角  
1598年に池田村(現小豆島町池田)の人々が伊勢参りに行った旅の途中で奈良の「三輪」の手延素麺作りを学び持ち帰ったことで始まった小豆島の手延べ素麺作りは、その後400年受け継がれ三輪、播州とともに日本三大生産地のひとつに数えられている。

