



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

小豆島手延べ素麺



本場の本物
認定
ココが特徴

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。

特認者*／小豆島手延素麺協同組合（香川県小豆郡小豆島町池田1031番地）



小豆島手延素麺協同組合
代表理事

下本 一彦氏



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



国内栽培の発祥であるオリブのほか、ごま油の生産も盛んな小豆島

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ドにひしめく中、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。これほどのこ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っているが、肝心の「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った。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播州、三輪とともに日本の三大素麺のひとつに数えられる地位にまで至った。その中で小豆島手延べ素麺は純正ごま油を生地に塗りにながら練り、木箸を使って丁寧な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という独自の製法が用いられている。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



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

伝統に加え、新しさも
感じられる小豆島素麺

ブランドによって産地が異なる小麦粉は主に中力一等粉、塩は瀬戸内の良質な塩、ごま油は素麺用に酸化や劣化しにくく加工された地元「かどや製油」と、いずれも厳選された原材料が使用される。そして粘りの出にくい中力粉をよりコシの強い素麺にするためにはたっぷりと時間をかけ何回も熟成を重ねていかなければならず、麺生地作りから最終的な袋詰めまで実に14工程にも及ぶ丁寧な作業を経て、小豆島手延べ素麺は完成する。

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100軒の家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。100軒すべてが小豆島の貴重な財産だといえるのである。

そんな小豆島手延べ素麺の中でも、特に素材や製法にこだわったのがこの「島の風」「島の雪」「島のへんろ道」だ。島の風は「さぬきの夢」といううどん粉と北海道産の小麦をブレンドし、さらに小麦の中心部だけを抽出する製法で上質な風味と深みのある味わいを追及したもの。島の雪は北海道産小麦粉を使用することで、粘りと弾力に優れた心地よい食感となめらかさを実現したもの。島のへんろ道は今、最も脚光を浴びる栄養素であるβグルカンを含む食物繊維が精白米の約30倍といわれるダ

イシモチ麦を混ぜたものと、それぞれ際立つ個性をそなえている。見た目は同じで、どんな風味、味わいとなるのかは茹でて見なければ見た目では分からないことが、余計に興味を引き立てる。小豆島手延素麺協同組合の代表理事が「小豆島では400年も昔からの作り方を今も変えていないし、今後もあるつもりはない。その伝統を皆さんに味わって欲しい」と語る通り、シンプルゆえ「進化」ということもないのかと思いきや、こうした新しい味も生まれている。こうなると、その伝統と新しさが存分に堪能できる夏が毎年楽しみに becoming.

■ 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

地元素材の味と400年の 伝統が細麺に活きる

小豆島を訪ねると、港ではまず、ゴマの香りがぶーんと漂ってきます。小豆島手延べそうめんは島特産のゴマ油や県産の塩など、身近な材料を使って作られていました。作るのは島に点在する家族単位の自宅工場。木箸で細いうめんを仕上げる技はまさに伝統芸で、寒風の中で乾燥させたそうめんは、まさに小豆島の味がしました。



審査専門委員
日本放送協会
解説委員室 解説主幹
合瀬 宏毅氏

日本三大生産地の一角

1598年に池田村（現小豆島町池田）の人がお伊勢参りに行った旅の途中で奈良の「三輪」の手延素麺造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産地のひとつに数えられている。