

## 生産は西高東低も、消費は全国区に

独自の歯ごたえとコシ、茹で伸びしにくさが人気の手延べ麵。その8割近くを細いそうめんが占める。手延べそうめんは、奈良県桜井市一帯の三輪が発祥地。江戸時代には、伊勢参りの途中に逗留する人が多く、その間に製麵技術を持ち帰ったとされる。農閑期の現金収入として藩主が奨励したこともあり、各地で産業が発展した。現在は「揖保乃糸」ブランドの兵庫県手延素麵協同組合がある兵庫県が全国で生産量第1位。三輪や稲庭のOEM生産地として成長し、今もなお多数の生産者、組合が乱立する長崎県島原が2位。そしてそうめん発祥地の三輪が3位とされていたが、近年大手の設備投資により生産が増大した半田が超えたとの見方も強い。

### 富山地区

## 全国でも珍しい丸まげ麵が存在

北陸地方は北は日本海、南は越後山脈に隔てられ、古くから他の地域の影響を受けることなく、独自の食文化、流通が発達してきた。富山の麵のルーツは石川県の能登半島の先端に位置する輪島と言われる。江戸時代以降の北前船により長崎県の島原、五島列島から伝わったか、手延べそうめん発祥地の三輪からもたらされたか、定かではない。加賀藩が零細農業の支援のため推奨したことにより生産が広まり、ピーク期には130軒が携わっていたとされる。

### JAとなみ野 大門素麵

#### 全吉四検査で安全体制を強化

全国でも珍しい、日本髪の丸ま

げに似せたそうめん。そうめんに縊りをかけて伸ばし門干しした後半生状態で長さ180cmのまま丸まげ状にして和紙で仮包装をし、大箱に並べて、乾燥室で約10日間時間をかけて水分をとばす製法が特徴。じつくりと乾燥させた麵は、熟成したような旨みと強いコシ、なめらかなのど越しに仕上がる。

3〜4年前からはあらかじめ商品大にかたどった枠に丸まげを並べ、乾燥させることで乾燥時間を7〜8日に短縮し、より綺麗に仕上げる工程も一部で導入している。

生産者は砺波市に点在する。最盛期には60軒以上の農家があったが、現在は休業者も含めて13軒。10〜3月に生産した麵はJAとなみ野を通じて問屋に卸す。出荷前にJAでは全品の検品作業を実施。目視、金属探知器、計量検査を行



大門そうめん  
350g

い、量目不足であっても生産者に返品する。

そうめんは「大門そうめん350g」がほとんどで近年の生産量は約28〜30万個で推移する。単品販売と贈答用は3、5、6、10個入りのセット販売。個食に対応した200gタイプもある。ともに「富山県推奨とやまブランド認証品」。地元スーパーが中心だが、近年は県外からの注文も増えている。東京・有楽町、日本橋のアンテナショップにも並ぶ。

### 海津屋

#### 後発も全国区へ飛躍

歴史は浅いが、全国に広く販売し氷見うどんの名前を広く知らしめた。製麵工程の中でも下地づくりにこだわり、小麦粉と水を配合するミキシング作業は、機械を使用せず、昔ながらの足踏み作業を取り入れ、うどんの命とも言える麵のコシを出した。

柱商品は「氷見うどん 細めん」。海藻や根菜類を練り込んだ特殊麵も販売する。本社敷地内には直営店舗「うどん茶屋」を運営して、氷見うどんの美味しさを地元や観光客に伝えている。