



ちょっと勉強室

No.241

平成30年7月

今回のテーマは 素 麵



(1) 基礎知識

蒸し暑い夏や、食欲の無い時に、のど越しの良い素麵は食べられるという人も多いと思われます。素麵（そうめん）とは、小麦粉を原料とした日本及び東南アジアの麵の一つで、主に乾麵として流通するため、市場で通年入手出来ますが、冷やして食することが多く、清涼感を求めて夏の麵料理として食するのが一般的といわれます。最近では、和食文化がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、和食の伝統、文化や歴史が改めて見直されており、その中の5節句には、七夕に素麵を食べる習慣も入っています。それより以前に全国乾麵協同組合連合会では、昭和57年から7月7日をそうめんの日に設定しています。

(2) 歴 史

素麵は、古代中国の後漢の「釈名」や唐の文献に度々出てくる「索餅」が日本に伝わったものとする説が有力です。他に、南北朝時代に元から禅僧の往来や貿易によって「索餅」が伝えられたものという説もあります。日本国内では奈良県桜井市が発祥の地とされており、奈良時代に唐から伝来した唐菓子の一つ、索餅（和名で「麦縄」）に由来するとする説が広がっています。平安時代には七夕に索餅を食べると病（マラリア性の熱病）に罹らないという中国の故事に倣って、宮廷での七夕行事に索餅が取り入れられました。室町時代には現在の形になったとされ、「索餅」「索麵」「素麵」の名称が混じって用いられてきましたが、やがて「素麵」が定着したといわれます。茹でて洗ってから蒸して温める食べ方が主流で、「蒸麦」や「熱麦」とも呼ばれました。その頃の文献には、「梶の葉に盛った索麵は七夕の風流」という文章が残されているそうです。江戸時代には、七夕（七姐節）にそうめんを供え物とする習俗が広まりました。これは、細く長いそうめんを糸に見立てて裁縫の上達を祈願したものです。

(3) 国内の産地

播州素麵	主産地は兵庫県たつの市、穴栗市、姫路市など。国内1位の生産高を誇る。播磨地方の良質な小麦、揖保川の清流、赤穂の塩など原料に恵まれていたことから素麵作りが盛んになったといわれる。	島原素麵	長崎県南島原市などが産地。全国2位の生産量。品質に優れ、古くから三輪に供給されていた実績を誇り、全国へ流通されるようになってブランド力を高めている。
三輪素麵	奈良県桜井市三輪地区が産地。最も素麵作りの歴史が長く、全国に分布する素麵産地の源流は殆どが三輪から。かつては綿花の産地に近かったため、綿実油を使って延ばすのが特徴。	神埼素麵	佐賀県神埼市が産地。生産量は多く、機械麵において国内3位。機械製麵の発祥地で、独特のコシの強さで知られ、冷やして食するほか、温めて食べる「にゅうめん」でも有名。

(4) 乾麵の分類

乾麵については、小麦粉に食塩と水を混ぜて良く練り、綿実油などの食用油、もしくは小麦粉やでん粉を塗ってから、よりをかけながら引き延ばして乾燥、熟成させる製法で、日本農林規格（JAS規格）の『乾めん類品質表示基準』では、機械麵の場合、素麵の太さは直径1.3mm未満とされ、これより太い直径1.3mm以上1.7mm未満はひやむぎ、1.7mm以上はうどんと分類されます。