

(2) そうめん

－江戸時代から梅雨越しものが風味よし－

そうめんの歴史も奈良時代までさかのぼります。遣隋使、遣唐使によって唐菓子と呼ばれる、儀式用の供え物あるいは高級菓子が中国から伝わってきました。その中の「索餅（さくべい）」は、そうめんの原型とも言われています。「索餅」は、小麦粉を原料に引き延ばして、縄のようにより合わせたもので、和名を「麦縄」あるいは「天岐奈波（むぎなわ）」といい、現在のめんというよりお菓子の一種で、高貴な人しか食べることができなかったそうです。

「索餅」は、鎌倉時代に入りますと、後から伝来してきた点心の影響を受け、次第にうどんに近い食べ方になり、室町時代には「索麺」あるいは「素麺」と呼ばれるようになりました。

江戸時代には三輪素麺、輪島素麺、播州素麺、小豆島素麺、島原素麺、五色素麺など、現在でも有名なそうめんが作られるようになりました。手延べそうめんの作り方は、円盤状の生地を渦巻き状に切断し（切り廻し行程）、これを太いひも状に延ばしながら、付着と乾燥防止のため油を表面に塗り、渦状に巻き込んでいきます（いたぎ行程）。この状態でねかした後、更に細く引き延ばして行きながら撚りを掛けます。2本の棒や細竹の間に、めん線を8字に掛けていき（かけば行程）、これらを熟成させた後、片方の棒を固定させ、もう片方の棒を引っ張って全体を延ばしていきます（こびき行程）。こびき後、更に熟成させ、はたにかけて更に引き延ばしていきます（はたかけ行程）。これらを天日や屋内で乾燥させ、裁断して製品となります。以前は寒さの厳しい時期に作られていました。

天日干しには、晴天が続く冬の寒い時期が良く、水も水質が安定し、雑菌が少ない良質の水が得られ、そうめん作りは、冬期間の農家の副業として行われていました。手延べそうめんは、梅雨を越したものが美味しいとされますが、これはそうめんが高温多湿の梅雨期を越すことで、コシや風味が高まることによります。このことは「厄（やく）」を越す、あるいは「厄済み」といい、厄済みの製品を「古物（ひねもの）」とって、品質が良いとき

れています。今では人工的な温度管理により、いつでもおいしいそうめんが食べられるようになりました。

めんを人の手で作る時、そうめんは手延べそうめん、うどんは手打ちうどんといいます。これはもちろん作り方が異なるわけですが、手打ちでは生地をねかした後、めん棒を用いて薄く延ばしてシート状にして、生地を3～5枚に重ねて特製の包丁で線切りします。ただし、うどんにも「稲庭うどん」や、長崎の五島列島の「五島うどん」のように、手延べそうめんとほぼ同じ作り方で作るうどんがあります。これらのうどんはいずれもうどんとしては細いものです。そうめんは棒状のものを引き延ばして、撚りをかけて細くするため、グルテンは縄状に発達し強くなり、また、乾燥中にグルテンが変質して、更に硬さを増します。これがそうめんの独特な食感を作っています。

<柳沢 朗>

(引用・参考文献)

「うどんの技術」長井恒編著 食品出版社1980年刊

「新めんの本」小田間多 食品産業新聞社1980年刊

「そば・うどん百味百題」(社)日本麺類業団体連合会企画 柴田書店1991年刊

「再改訂版小麦粉－その原料と加工品－」 日本麦類研究会1976年刊