

### (3) 冷や麦

#### －製法はうどんと同じ、長径・短径が小さい－

めんの種類は、製法によっていろいろあります。まずは作り方の違いによって、機械めんや手延べめん、手打ちめんがあります。生めん、乾めん、即席めん、冷凍めんのように、製法流通方法による分け方もあります。また、めんの形状によっても分けられます。一般的には、太いのがうどんで、細く延ばしたものがそうめんではないかと思いますが、それでは冷や麦とうどん、そうめんはどのように違うのでしょうか。冷や麦はもともとうどんと同じく、めん棒で薄く延ばしてから包丁で細く切る、手打ちのめんだったといわれています。これは冷や麦の起源が「切麦」で、茹でてから冷たくして食べるものを「冷麦」、熱くして食べるものを「熱麦」と呼ばれていたようです。現在は手延べの冷や麦もあり、製法では区別はありません。日本農林規格（JAS）では、下記のように定義されおり、規格上は太さの違いで区別されています。

#### 乾麺類（機械製乾麺）の日本農林規格（JAS）第2条（抜粋）

乾めん類	次に掲げるものをいいます。 1. 小麦粉、そば粉又は小麦粉若しくはそば粉に大麦粉、米粉、粉茶、卵などを加えたものに食塩、水等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの（手延べそうめん類の日本農林規格（昭和55年4月10日農林水産省告示第465号）第2条に規定する手延べそうめん類をいいます。）を除きます。 2. 1に調味料又はやくみを添付したものを。
干しうどん	乾めん類のうち、小麦粉を原料としてつくられたもので、長径を1.7mm以上3.8mm未満、短径を1.0mm以上3.8mm未満に形成したものをいいます。
ひやむぎ	乾めん類のうち、小麦粉を原料としてつくられたもので、長径を1.3mm以上1.7mm未満、短径を1.0mm以上1.7mm未満に形成したものをいいます。
そうめん	乾めん類のうち、小麦粉を原料としてつくられたもので、長径及び短径を1.3mm未満に形成したものをいいます。

## 手延べそうめん類の日本農林規格（JAS）第2条

手延べそうめん類	小麦粉を原料とし、これに食塩、水などを加えて練り合わせた後、食用植物油を塗布してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状のめんとし、乾燥したものであって、製麺の行程において、熟成が行われているものをいいます。
手延べそうめん	手延べそうめん類のうち、直径が1.3mm未満の丸棒状に形成したものをいいます。
手延べひやむぎ	手延べそうめん類のうち、直径が1.3mm以上1.7mm未満の丸棒状に形成したものをいいます。
手延べうどん	手延べそうめん類のうち、直径が1.7mm以上の丸棒状に形成したものをいいます。

<柳沢 朗>