



夏に一番多く消費されるそうめんですが、手延べそうめん作りの最盛期は冬。市内北部に位置する大矢知地区は、古くから手延べそうめんの産地です。冬の風物詩と言われたそうめんの天日干しは、今ではほとんど見られなくなりましたが、伝統の手延べ技術と味は健在です。

特集 伝統が磨いた食の芸術品

大矢知手延麺

Oyachi Hand-stretched Noodles

大矢知手延麺の歴史

今から200年ほど前に、一人の旅の僧が朝明川のほとりの農家に一夜の宿を請い、親切なもてなしに大変喜び、お礼としてそうめんの作り方を授けたのが大矢知手延麺の始まりと言われています。

そうめん作りは、農家の真冬の農閑期の副業としてこの地域で広まっていきました。大矢知地区でそうめん作りが盛んに行われた背景には、鈴鹿おろし（乾燥した北西の季節風）と朝明川の清流という気候と風土に恵まれ、加えて北勢地域の小麦の生産が、原料の供給に便利だったことがあります。昭和初期の最盛期には、生産者が300軒を超え、手延べの製法で冷や麦やきしめん、うどんが生産されるようになりましたが、機械生産への移行や都市化の影響で生産者は急速に減少し、現在では10軒ほどの事業所が手延麺作りの伝統をつないでいます。



そうめんができるまで

そうめんは、乾いた寒風にさらされて引き締まり、冷え込みが強いほど良いものができるため、大寒(1月下旬ごろ)の前後が生産のピークです。

そうめん作りは午前3時ごろ、夜も明け切らないうちに原材料を混ぜる「ミキシング」から始まります。そして要の作業となる「こより」や「かけば」など、多くの工程を経てから麺を乾燥させます。以下では工程の一部を紹介します。



こより

渦巻き状に巻き入れた生地を油を塗布し、「より」を入れながら延ばして細く巻いていく。



かけば

麺の細さを調節しながら「より」を入れ、2本の棒に8の字に掛けていく。



小引き

棒に掛けた麺を数段階に分けて徐々に延ばしていく。50cmほどになったところで、木桶に入れて熟成させる。



かど干し

麺がくっつかないように機械で上下にさばきながら延ばしていく。



乾燥

屋内で風を当てて乾燥させる。

手延べの特色は、「より」を入れながら麺を延ばしていくことです。これが機械だけではできない作業で、「より」が入ることによってもちもちとした食感が生まれます。そうめん作りは、職人の経験と勘が頼り。毎日の微妙な気温や湿度の変化に合わせて、水や塩の量を調節しているんです。

(有)渡辺手延製麺所
わたなべ
渡邊茂さん



昔は家の敷地の「角」で麺を干したため、かど干しと呼ぶようになったそうです

“麺”のあれこれ

手延べそうめん

生地に「より」を入れながら細く長く引き伸ばし、吊るして乾燥させます。

機械式そうめん

薄く広く伸ばした生地を機械の刃で細く切って乾燥させます。

そうめん：原材料は小麦粉、塩、水、油。太さ1.3mm以下
冷や麦：原材料はそうめんと同じ。太さ1.3~1.7mm
うどん：原材料は小麦粉、塩、水。太さ1.7mm以上
きしめん：平たい形状のうどん

原材料はほぼ同じだけれど、麺の太さで呼び方が違うんだね!



「金魚印」の大矢知手延麺

渡辺手延製麺所では、大矢知手延麺のブランドの一つ「金魚印」の手延麺を作っています。「金魚印」は小麦粉の中でも特別な「一等粉」だけを使って作ります。一等粉は小麦の中の真ん中の柔らかい部分だけを取り出した小麦粉で、これを使うことが「金魚印」のこだわりです。

当製麺所は昭和30年代に事業を始めて、以前より効率化した作業もありますが、手延べの要の部分は昔のままです。特に冬に作るそうめんは、朝早くから始めて、そこからは時間との闘いです。大変な作業ですが、買いに来たお客さんにおいしいと言ってもらえるのがうれしいですね。

市内の飲食店でも食べられるようにしたい

大矢知手延麺はその味の良さから人気も知名度もあるものの、市内の飲食店で食べられる場所が少ないんです。「どこに行けば食べられるの?」と聞かれた時に答えられないのは寂しいので、自分たちが作った商品のおいしさを知ってもらうために、手延麺のイベントや飲食業界の他業種とのコラボにも積極的に取り組んでいます。



(有)渡辺手延製麺所
渡辺美千代さん

縁あって「三重の糸」に関わることに

三重の糸大矢知手延素麺株式会社では、大矢知手延麺「三重の糸」を直売しています。私は元教員なのですが、退職後に客として手延べ冷や麦を買いに行った三重の糸大矢知手延素麺協同組合で、事務を頼まれました。それ以来、大矢知手延麺を販売する仕事に携わっています。

組合員数の減少に伴い、協同組合は一度解散したのですが、「三重の糸」の存続を願う声に押されて生産者を集め、現在、株式会社として運営を続けています。手延麺作りは手間のかかる仕事なので、後継者不足で事業を畳む生産者も多いのですが、弊社には北は北海道、南は九州から注文が入ります。大矢知手延麺のファンは全国にいますので、この味を守っていききたいですね。



三重の糸大矢知手延素麺(株)
大塚眞由美さん

四日市萬古焼の器で味わう大矢知手延麺



伝七郎 料理長
世古定行さん

地元の特産品の味を知ってもらいたいという思いで、大矢知手延麺のランチを提供しています。大矢知手延麺はつるつるとした、他では食べたことのない食感が特徴です。このランチを目当てに来店されるリピーターもいるんですよ。



夏は冷や麦のメニューも

※写真のメニューは平日ランチタイムのみとなります

伝七郎
高砂町6-12 ☎ 351-2491
☺ [ランチ] 11:30~14:00
[ディナー (要予約)] 17:00~21:00 (定休日:月曜日)

大矢知地区で見つけた「麺」に縁のモノ



大矢知地区のゆるキャラ募集で2014年に誕生した「めんちゃん」。胴体は麺の束、頭には丼をかぶっています。

大矢知地区市民センターの入口では、約1.5mのめんちゃん像が出迎えてくれます。

大矢知町の和菓子店亀屋佐吉にある「そうめん最中」。大矢知そうめんのパッケージを模した、50年の歴史を持つロングセラー商品です。

※そうめんは入っていません



亀屋佐吉
大矢知町200-8 ☎ 365-2807
☺ 8:30~18:00 (定休日:月曜日)

直売所※一覧 ※手延麺を扱っている事業所

名称	電話番号	所在地
伊藤製麺所	365-2717	大矢知町2644-1
伊藤手延製麺所	365-2716	大矢知町1250-1
三重の糸大矢知手延素麺(株)	365-0621	大矢知町1207-6
(有)カネスエ製麺所	365-6261	大矢知町1237-2

名称	電話番号	所在地
古市典夫手延製麺所	365-3619	大矢知町522
前川製麺所	365-5411	蒔田二丁目12-23
(有)松永製麺	365-0065	大矢知町294-1
(有)渡辺手延製麺所	366-3522	川北一丁目13-9

じばさん三重の関連イベント

じばさん三重名品館では、季節に応じた三重北勢地域の地場産品がお得に買えるイベント「じばさん市」を年に6回程度開催しています。その中で特に好評なイベントが「手延めんまつり」です。

大矢知地区で作られた手延べそうめんと冷や麦は、引き締まったコシの強さ、なめらかな舌触りが特徴です。じばさん三重名品館でも、手延麺が四日市萬古焼に次いで売り上げ第2位の人気商品となっています。令和4年は6月中旬から長期間、お値打ち販売をする予定ですので、ぜひお越しください。



大矢知手延麺の売り場



手延めんまつり



じばさん三重
鳥越高昭さん

じばさん三重名品館
安島一丁目3-18 ☎ 353-8100
☺ 10:00~18:00
(定休日:毎月第2・第4水曜日)