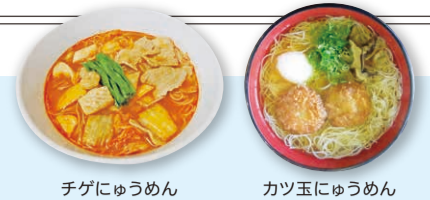




かつては屋外で麺を延ばし寒風で乾燥させる門干しが厳寒期の風物詩でしたが、現在は工場内での作業に完全移行。衛生面や品質面の向上にもつながったといえます。

7 冬の寒さが細くおいしい そうめんを作ります

600年以上の歴史を持つ、「揖保乃糸」に代表される西播磨地域の手延べそうめん作りは、道具が進化しても、基本的に昔から変わりません。何本もの麺生地を合わせ、熟成具合を見極め、よりをかけながら、徐々に細く長く引き延ばしていく作業を繰り返す上で、寒さはおいしいそうめん作りに欠かせない要素です。そのため、ゆっくりと熟成が進む10月から4月までしか製造されず、厳寒期の12月から2月に最盛期を迎えます。兵庫県手延素麺協同組合では、吟味を重ねて選定した小麦粉や塩といった原料を一括で仕入れて組合員に分配し、出来上がった麺は統一基準の厳格な検査で等級を決め、揖保乃糸にふさわしいものだけを専用倉庫で熟成させてから出荷します。こうした伝統によって、雪の降る北部から海沿いの南部まで、たつの市や宍粟市など3市2町の約400業者が同じ品質を保っていることが私たちの誇りです。(兵庫県手延素麺協同組合 天川亮さん)



チゲにゅうめん

カツ玉にゅうめん

にゅうめんの 新しい味わい方を提案!

揖保乃糸資料館そうめんの里内の「レストラン庵」では、にゅうめんキャンペーンを2月26日(日)まで実施中。趣向を凝らした創作メニューが週替わりで2種類登場します(各メニュー1日50食限定、各500円)。

④揖保乃糸資料館そうめんの里
⑤たつの市神岡町奥村56
☎0791-65-9000 ①0791-65-9008

そうめんの里 🔍

揖保乃糸にゅうめん
6個セット(3,300円)を
5人にプレゼント

応募方法は7面へ



④兵庫県手延素麺協同組合
☎0791-62-0826 ①0791-62-3838

揖保乃糸 🔍

8 杉原紙を白くする 真冬の川さらし



冷たく澄んだ水がコウゾをさらに白くします。

多可町加美区では寒の入りとともに、杉原川の水で杉原紙の原料であるコウゾをさらす、川さらしの光景が見られるようになります。杉原紙の歴史は古く、文献に初めて登場するのは平安時代。大正末にいったん途絶えたものの、1970(昭和45)年に伝統の技法が再現され、現在は杉原紙研究所がその技を受け継いでいます。漂白剤を一切使わず、地元産のコウゾの質と川さらしなどの工程により自然な白さを実現。当研究所では紙すきの様子を見られるほか、紙すき体験もできます。自然が生み出す優しい白に、ぜひ触れてみてください。(杉原紙研究所 藤田尚志さん)



④杉原紙研究所
⑤多可町加美区鳥羽768-46
☎0795-36-0080
杉原紙研究所 🔍

紙すき体験では、コウゾを細かくした紙料と水、ネリ(トコロアオイの根から取った粘液)を混ぜたものを木枠ですくい、紙料を均等に広げていきます。

9 “瓦ぬ愛”を誓うプロポーズ瓦



入選作品は慶野松原の散策路「プロポーズ街道」に飾られています。

淡路瓦の歴史は約410年前、成山城築城の際に製造技術が島に伝わったのが始まり。以来、島内で産出される粒子の細かい良質な土を原料に、盛んに生産されるようになりました。耐久性に優れているのが最大の特長です。この島の伝統産業をPRするため、銀色のいぶし瓦に愛の言葉を刻む「プロポーズ瓦」のコンテストを、バレンタインデーに合わせて開催しています。近くで瓦製造を営む安富白土瓦で作ることができるので、カップルや夫婦で挑戦してみたいかがでしょうか。(淡路瓦工業組合専務理事 竹澤英明さん)



いぶし瓦の美しい輝きは「白さえ」と呼ばれています。

④淡路瓦工業組合
☎0799-38-0570 ①0799-37-2030
淡路瓦工業組合 🔍