

そうめんについて

香川県の麺類といえはうどんが有名ですが、実は、そうめんも全国的に有名な産地です。主に小豆島で作られている「小豆島手延べそうめん」は、兵庫県の「播州そうめん」、奈良県の「三輪そうめん」とともに、日本三大そうめんのひとつとなっています。

そうめんを干しているところです。長い箸のような棒を、そうめんの上にすっと入れてはがし、乾燥させていきます。



香川県のそうめん作りの歴史

江戸時代に、お伊勢参りにでかけた小豆島の住人が、三輪そうめんの製法を持ち帰ったのがはじまりと言われています。

冬に暖かく、雨や雪が少ない小豆島の気候がそうめん作りに適しており、また、材料となる良質な小麦粉や塩に恵まれていたため、発展していきました。

小豆島手延べそうめんの特徴

そうめんは、小麦粉と塩、水を混ぜあわせ、油を塗り引き延ばし、乾燥させて作ります。この油に、小豆島特産のごま油を使うのが特徴です。

なすそうめん



そうめんを使った香川県の郷土料理。