

青梅市文化財ニュース

第 1 5 3 号

平成12年 7月15日

発行 青梅市文化財保護指導員連絡協議会

青梅市郷土資料室

(青梅市駒木町 1-684 Tel0428-23-6859)

そうめん

白は伊奈白新町小麦 挽けば挽くほど粉がでる

この唄は、江戸時代における西多摩地方の特産地を表したものです。それほど、五日市の伊奈は石臼で、また新町は小麦の産地として広く知られていました。

小麦の原産地は、西アジアのメソポタミア地方で、すでに今から数千年も前から、食用されていたと伝えられています。小麦を使った食物としては、パンや菓子を始めとして、色々なものがありますが、「うどん」や「そうめん」もそのひとつです。「うどん」や「そうめん」は、いずれも奈良時代に、中国から遣唐使が製法を伝えた食物です。

うどんは「温飩」（饅飩とも）がその全身で、現在の形状のものは切麦といい、熱いのを熱麦と、冷やしたものを冷麦と称していましたが、いつの間にか転じて「うどん」と呼ばれるようになりました。一方、そうめんは、中国名で「索餅」（さくへい）といい、日本では「麦縄」（むぎなわ）と呼んでいました。麦縄とは、“小麦粉で作った縄のような食品”という意味ですが、実体は、現在のそうめんとは少し異なっていたようです。季節がら、ここでは「そうめん」について紹介しましょう。

現在のような「そうめん」になったのは、鎌倉時代になってから、禅宗と共に新しい製法が伝わって来てからです。当初は「索麺」（さくめん）とっていました。索麺は、小麦粉を塩水で練り、表面に油を塗って寝かせます。寝かせることで、小麦粉に含まれるグルテン（小麦粉の蛋白質）が熟成して、腰の強い麺を作ることができます。この製法はさらに改良が加えられ、室町時代の初期には、現在の「手のべそうめん」が出来るようになりました。日本のそうめん作りは、奈良県三輪地方（現在の桜井市）から始まり、以降、全国に普及していきました。これは、三輪地方が、そうめん作りに最適な気候であったこと、大神（おみ）神社の門前町として、早くから栄えてきたことに由来しています。大神神社は三輪山を御神体とし、「三輪そうめん」の起源伝説が残っています。神社の中にある狭井神社には霊泉があり、伝説によると、この水を使って三輪そうめんを作ったといわれています。

江戸時代の中期にあたる、宝暦4（1754）年に書かれた「日本山海名物図会」には、“大和三

輪索麺、名物なり。細きこと糸のごとく、白きこと雪のごとし。ゆでてふとらず、全国より出ずるそうめんの及ぶ所にあらず。旅人をとむるはたごやにも名物なりとて、そうめんにてもてなすなり。”と紹介されています。

全国的に名物のそうめんがありますが、これは、三輪で食べた人が作り方を学び、それぞれの土地に持ち帰って、広めたものといわれています。全国のそうめん相場をリードしてきたのも三輪で、大神神社には、今でも「ト定祭」(ぼくじょうさい)という、三輪そうめんの値段を決める神事があります。毎年、2月5日に行われ、神事によって、その年のそうめんの値段が決められています。

現在では、そうめんは夏の食物ですが、かつては季節に関係なく食べていました。夏は冷やしそうめん、冬は温麺で食べるようになったのは、室町時代になってからです。当時の小百科事典「尺素往来」(せきそうらい)には、“索麺は熱蒸(あつむし)。……………カジの葉の上の索麺は七夕之風流”と書かれています。熱麺とはそうめんを茹でて、熱々のものをせいろに盛って食べる料理です。

江戸時代になると、入麺(にゅうめん)が登場するようになりました。ナス・ネギ・青葉などと一緒に味噌で煮たようです。冷たい水に浮かべて食べるようになったのも、江戸時代になってからです。最初は長いそうめんでしたが、元禄時代に入った頃から今日の長さ(6寸・19cm)のそうめんになりました。

現在の生産について聞いてみると、揖保(兵庫県)が全国生産高の約40%、長崎(30%)、小豆島(10%)となっています。生産量は少ないのですが、佐賀県の神埼ソーメンは隠れた人気者で、通の人には好評です。

(文責 角田)