

なら再発見

そうめんは、奈良時代に中国から伝わった素餅が原形とされ、貴族が食べる特別な一品だった。素餅は、素麺とか麦縄とも呼ばれた。

長屋王の邸宅跡から「山寺麦縄」と書かれた木簡が出土しており、長屋王も食べていたのだろう。水車による製粉は奈良時代から行われていたとされ、臼の破片も出土している。

「三輪そうめん」は、巻向川と初瀬川が流れる桜井市の三輪山のふもとで作られる。この地は古来、水垣内と呼ばれ、神聖視されてきた。崇神天皇の磯城瑞籬宮推定地もここにあり。

かつて巻向川では多くの水車が回り、小麦をひいていた。そうめんは夏の食品だが、作るのは極寒期だ。

三輪で定着したのは、三輪山からわき出る良質の水に恵ま

れ、質の高い小麦がとれるのが理由。冬には湿度が低く、寒風が吹き下ろす気象条件もそうめ

んのづくりに適している。農家の副業で、冬場の農閑期の労働力を利用して行われてき

た。三輪そうめんの特徴は、細いのに腰がしっかりし、煮くずれにくいこと。歯ごたえも舌

そこで売られていたのは、今やそうめん生産量日本一の兵庫産播保乃糸だったからだ。しかし、調べてみると播保乃糸のルーツは、三輪そうめんだった。三輪そうめんの製造技術が伝えられたのがきっかけで、19世紀初頭から播磨地方でも本格的にそうめんが作られるようになったという。

極寒期が製造ピーク

ざわりも抜群だ。

生産後、1年以上寝かせたものを古物、2年以上は大古と呼ばれる。寝かせると腰が強く、のどごしも良くなるとされる。

最近では、よく袋入りの節麺を見かける。そうめんの副産物で、延ばす時に棒にかかる曲線の部分を切り分けたものだ。形が三味線の撥に似ていることからバチとか素麺節とも呼ばれる。鍋料理や、みそ汁の具にしてもおいしい。

子供のころから三輪そうめんに親しんできたので、夏に上京した際、デパートにずらりと並べられたそうめんを見て驚いた。

真冬の風物詩となっている「三輪そうめん」の寒干し。桜井市

(奈良まほろばソムリエ友の会事務局長 鉄田憲男)

三輪の里、そうめん



なら