



⑦伸ばしたそうめんを干す。夏の湿気を帯びた風が手延べそうめん独特のしなやかさと風味を生み出す。仕上げの工程。



⑥細い2本の竹製の棒でそうめんを伸ばす。手延べそうめん独特の作業工程。太いめん生地が細く長いそうめんへと生まれ変わっていく。



①原材料である小麦と塩水を混ぜ合わせる。機械によって練られた粉が、みるみるうちに粘り気のある生地となっていく。



②練りあがった生地をたらいに入れ、足で踏み込む。空気が抜ける「ブスッ」とした音が出る。足裏の感触でちょうどいい具合を見極める。

取材を終えて



わたしはメーカー勤務のため、普段からよく「モノ作り」の現場を見ることがあります。今回、めんを伸ばす工程を体験してもらいましたが、繊細なそうめんがちぎれてしまわないかととても心配になりました。手作りの生産現場での「職人の技」というものがいかに大切であるか分かりました。和泉そうめんには、職人の知識や経験、そしてそうめん作りにかけるプライドが詰まっているんですね。

〈市民編集員・山口毅(たけし)〉



⑤めんを棒に8の字を書くように掛けて、休ませた後、手で引っ張り伸ばす。



④切った生地を棒状に加工。専用の機械で数段階かけて細くしていく。



③しばらく寝かせた後、平たく伸ばし、刃を入れる。「の」の字になるように切っていく。

手延べそうめんは、長年の経験で培った「職人の技」により生み出される。仕込みから完成までの時間は長く、作業は真夜中に始まり、仮眠をとりながら進められていく大変な仕事である。