



今月の案内人
間杉秀昭さん
和泉町



その28 和泉そうめん



安城特産の手延べそうめん作りは今が最盛期。和泉そうめんは、江戸時代後期の食糧不足に苦しんだ和泉の農民が、鷲塚(倉南市)でそうめん作りの手法を学び、始まったといわれています。

わたしの製麺所では、毎日午前2時から作業を始めます。作り方は、小麦粉を塩水でこねたものを、延ばす作業とその合間の熟成を何回も繰り返しながら長時間かけて徐々に細くしていきます。上の写真は2本の竹の棒を使って、太さ1.5ミ、長さ36センチほどに細く長く延ばす工程の場面です。

最大の特徴は、夏場に製造すること、そして半生の麺であること。一般的なそうめんは冬の乾いた風で乾燥させて作りますが、和泉そうめんは、乾かした後、夏の湿った空気

水分を与え半生の状態にします。これは「もどし」と呼ばれ、この工程によって腰の強い麺となります。昔は周りに水田が多く、湿気も十分あったため、そうめん作りに適した環境でしたが、今では水田も少なくなり、加湿器を利用して「もどし」をしています。毎日の天気(温度と湿度)によって小麦に混ぜる塩水の濃度や量、こね加減も異なってきました。また、天気予報が外れると一番困ります。また、麺がその重みで延びてしまいう前に、人が手を加えて麺を延ばさなければならないので、常に時間との戦いです。

ここでは5月末から8月のお盆のころまで、1日1500食ほどを生産します。腰が強く、のどごし滑らかな、地元特産・和泉そうめんをぜひ味わってみてください。