

100年フードデータベース

都道府県名	長崎県		
100年フード名	島原手延そうめん		
認定部門	<input checked="" type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	南島原市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>約400年の歴史を誇る長崎県 南島原市を代表する特産品の「島原手延そうめん」は、諸説ありますが、島原・天草一揆の後、幕府の移民政策により小豆島から移り住んだ方により、そうめんの作り方が伝えられた、又は中国の僧により長崎に唐寺が建築された際に仏事や一般の食生活として伝えられたとも言われています。</p> <p>島原手延そうめんは、コシが強いため、炒めたり、煮込んだり等アレンジした食べ方で楽しむことができ、南島原市では、かぼちゃの煮物と一緒に煮込んでつくる伝統的な料理「ポブラそうめん」やみそ汁の具材に入れて食べられています。</p>		
特徴	食材	小麦、塩、綿実油、水	
	製造方法・調理法	麺にヨリと呼ばれる捻りを加え熟成と呼ばれる麺を寝かせる工程を重ねながら徐々に細く延ばし製造します。	
	道具・食器	家庭で日頃食べられている食材のため、道具、食器等に特別なものは使用しません。 地域の飲食店では、キリシタン文化をイメージした花クルスをあしらったそうめん鉢でそうめん料理が提供されています。	
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input checked="" type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input checked="" type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<ul style="list-style-type: none"> ・ 7月7日のそうめんの日に市内小中学校でそうめん給食提供 ・ 南島原市内飲食店でのそうめん鉢キャンペーンの実施のほか各地でそうめんのおいさを伝えるイベントを実施 		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】 島原手延そうめん特設ホームページ http://minamishimabara-somen.jp/</p> <p>【食】 南島原市ふるさと納税 https://www.city.minamishimabara.lg.jp/kiji0034403/index.html</p>		