

100年フードデータベース

| | | | |
|-------------------------------|--|---|---|
| 都道府県名 | 香川県 | |  |
| 100年フード名 | 小豆島そうめん | | |
| 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 <u>江戸時代</u> | | |
| 主な伝承地域 | 小豆島 | | |
| 食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等) | <p>小豆島の歴史と文化に育まれた小豆島そうめん。瀬戸内・小豆島に手延素麺づくりの技が伝えられたのは、約400年前、お伊勢参りの際、三輪そうめんの作り方を学んで帰ったことが始まりと言われており、以来、小豆島の職人は頑なに（かたくなに）、素材と製法を守り続けています。手延べで作られた麺は、コシがあり、味も一品！ごま油の香りも高く、風味豊かな一品です。昔から瀬戸内海沿岸の産業であった製塩業から得られた瀬戸内の良質な塩を使っています。ぜひ、小豆島の風を感じながらご賞味ください。</p> | | |
| 特徴 | 食材 | 小麦粉、瀬戸内海の塩、小豆島特産ごま油 | |
| | 製造方法・調理法 | 職人が直に手を触れ、生地感触を確かめながら延ばして作る「手延べ製法」と寒期に空気の澄んだ瀬戸内の寒風が吹き寄せる中での「天日干し」の工程で作ります。 | |
| | 道具・食器 | | |
| | 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 checked="" 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 type="checkbox"/> 日常食 <input 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 | ・関係業者によるイベントの実施 | | |
| もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に | <p>【行】体験施設…手延べそうめん館（平成3年に手延べそうめん造りの『はし分け工程』を体験できる観光スポットとしてオープン。出来立ての素麺をその場で食べれるということで、観光スポットとして毎年観光客で賑わっています。）</p> <p>http://www.soumenkan.com/index.html</p> | | |