

100年フードデータベース

都道府県名	奈良県		
100年フード名	三輪そうめん		
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	桜井市三輪		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>・いまから1300年余りをさかのぼる昔のこと。日本最古の神社、大神神社で神の啓示を賜り三輪山の麓でそうめんは誕生しました。三輪そうめんはお伊勢参りの途中で訪れた人々を魅了し、手延べの製法も播州（兵庫県）、小豆島、島原へと伝わり、日本を代表する伝統食となりました。</p> <p>・三輪明神 大神神社で毎年2月5日にその年の素麺相場をご神前で占う神事『卜定祭（ぼくじょうさい）』が執り行われます。夏の終わりには、年中行事を締めくくる感謝祭も境内で行われ、一年の営みを無事に過ごすことができた喜びを「そうめん踊り」に表わし、ご神前へ奉納されます。</p>		
特徴	食材	小麦粉・食塩・食用食物油	
	製造方法・調理法	農水省の『手延べそうめん』品質表示基準よりもさらに厳密な組合自主基準を定め、工程のすべてに人の手が加わる伝統製法を守っています。	
	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 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 checked="" type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	伝統の技法と品質を確保、継承し続けるとともに、三輪素麺にさらに磨きをかけ、より一層の品質向上を追求しています。		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	【知】【食】 奈良県三輪素麺工業協同組合 https://www.miwasoumen-kumiai.com/ 三輪素麺振興会 https://miwa-soumen.net/company-introduction/ 三輪素麺ブランドサイト https://miwa-soumen.net/ 桜井市ふるさと納税 http://sakuraishoko.org/furusato/index.html		