

# 100年フードデータベース

都道府県名	宮城県	
100年フード名	白石温麺	
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>約400年前・江戸時代</u>	
主な伝承地域	宮城県白石市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>宮城県白石市の郷土料理「白石温麺（うーめん）」は、今から約400年ほど前の江戸時代に、病気の父のため、油を一切使わず胃にやさしく温めた麺を息子が父親に食べさせたところ、父親はみるみる快方へ向かったという、親孝行話を耳にした白石城の城主・片倉小十郎が、心優しい息子の温情を讃え「温麺」と名付けたと伝えられています。白石温麺は油を使わない製法が特徴であるとともに、麺の長さが約9センチと短く、小さなお子さんやお年寄りにも食べやすいものとなっています。市内には約15軒の白石温麺を提供する店舗と5軒の製造事業者があり、400年経った今も市民から愛されるソウルフードとして親しまれています。伝統的な製法の乾麺・生麺は勿論、市内外にも広く召し上がって頂くために、カップ麺やオリジナルのたれを開発するなど、常に進化を続けており、これからも親しまれる郷土料理として文化を守り続けています。</p>	
特徴	食材	小麦粉・食塩
	製造方法・調理法	通常、手延べそうめんは麺と麺がくっつくことや乾燥を防ぐために油を塗っていますが、温麺は油を使わない製法なのが特徴です。形状も約9センチと短く、一般のそうめんより0.3ミリほど太いため、伸びにくく小麦の風味が十分に味わえます。
	道具・食器	特になし
	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 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	<p>伝統的な製法の乾麺・生麺をはじめ、常に進化を続け、カップ麺やオリジナルのたれなどを開発し、市内外で広く召し上げていただけるよう努めています。また、オンライン通販やふるさと納税の返礼品などを通してお取り寄せいただけます。さらに、平成26年に奥州白石温麺振興条例を制定し、毎月7日を「白石温麺の日」と定め、PR促進活動を積極的に行っています。</p>	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】白石温麺製造事業所  <a href="https://shiroishi.ne.jp/feature/1802">https://shiroishi.ne.jp/feature/1802</a></p> <p>【食】白石温麺マップ  <a href="https://shiroishi.ne.jp/news/4127">https://shiroishi.ne.jp/news/4127</a></p> <p>【食】奥州白石温麺協働組合  <a href="http://www.shiroishi-umen.com/top.html">http://www.shiroishi-umen.com/top.html</a></p> <p>【食】白石市ふるさと納税（楽天市場）  <a href="https://www.rakuten.ne.jp/gold/f042064-shiroishi/">https://www.rakuten.ne.jp/gold/f042064-shiroishi/</a></p>	