



美味し国 うどん県 そうめん島

讃岐（香川県）の「麺」といえば「うどん」を思い浮かべる方が多く、最近では「うどん県」という言葉も現れるほど全国的にメジャーになり、「うどん」が定番になりつつありますが、瀬戸内海に浮かぶ小豆島は、兵庫県たつの市（揖保乃糸）、奈良県桜井市三輪地区（三輪素麺）と並ぶ日本3大素麺産地の一つとして知られ、そこで作られる「手延べ素麺」は香川の代表的な特産品の一つとなっています。また、近年では長崎県の島原素麺が台頭し、日本4大素麺産地とも言われています。

小豆島手延素麺の創業は慶長3年（1598年）に池田村の村民がお伊勢参りの道中に大和三輪に立ち寄り素麺作りの技術を持ち帰り伝えたとされます。

小豆島手延素麺協同組合の初代組合長・森氏の「素麺製造ノ起源」には、池田の人が三輪のそうめん作りを見て、「農閑期の農家の副業として適しており、家族の労力だけで生産できる」と考え、三輪に再三通って技術を習得し、一年後にはこれに成功して、島に素麺作りを広げたと記されています。

幕末には、小豆島特産の砂糖や塩と一緒に瀬戸内海の近隣諸国はもちろん、長崎など九州にまで廻船で積み出されていました。18世紀まではそれほど盛んでなかった素麺業も、19世紀の半ば以降から盛んになり、文久2年（1862年）に一種の組合が作られたという記録が残っています。

小豆島手延素麺は、その昔より品質の高い素麺として作り続けられ、今なお多くの人々に愛され、食されています。

