

三輪素麺



生産地：奈良県全域

登録団体：奈良県三輪素麺工業協同組合、奈良県三輪素麺販売協議会

農林水産大臣登録第12号



特性

約1300年前の奈良時代に生産が始まり、三輪地方が手延べ素麺発祥の地と伝えられている。しっかりとしたコシの強さから、伸縮性に優れており、非常に細い製麺が可能であることと、茹で上げ後の茹で伸びが抑制される。

地域との結び付き

手延べ素麺発祥の地とされている、毎年2月5日、全国の手延べ素麺産地の関係者が一同に会し、大神(おおみわ)神社で「ト定祭(ぼくじょうさい)」が営まれている。昭和40年代以降、家内工業として広く受け入れられ県下全域に広がった。