

いと ぼ の い と 揖保乃糸



生産地：兵庫県

登録団体：兵庫県手延素麺協同組合

農林水産大臣登録第154号



特性

茹で伸びしにくく滑らかな舌触りとコシのある歯切れの良い食感を有する。
手延素麺では日本一の生産量を誇るなど、名品として高い認知を得ている。

地域との結び付き

生産地では、揖保川流域の肥沃な土壌を背景に、小麦と水車製粉による小麦粉の生産が盛んであった上、近隣の良質な赤穂塩の入手が容易であったため、古くから素麺作りが行われてきた。約600年に渡る「手延製法」と、「厄」と呼ばれる専用倉庫での熟成方法など、特有の製法を受け継いできた。

明治27年には、統一基準による製品検査と等級分けを導入し、製品の品質と信頼性を高めるとともに、生産地を流れる揖保川の名に因んだ「揖保乃糸」に名称を統一した。