

な ん か ん そ う め ん

南関素麺

生産地：熊本県玉名郡南関町

登録団体：南関町関素麺製造業組合



農林水産大臣登録第174号



特性

江戸時代から生産されていた歴史を持ち、全国的にも珍しい機械を一切使わない「手打ち、手延べ」の伝統的製法によって作られており、その希少性から「幻の素麺」と呼ばれている。のどごしがよく、しっかりとした強いコシのある食感が需要者から高く評価されており、生産量が限られているにもかかわらず、全国から多くの受注を抱えるほどに珍重されている。

地域との結び付き

生産地は、周囲を山々に囲まれた盆地で、冬期間は気温が低く空気が乾燥していることから、素麺作りに適した気候風土を有する。古くから周辺地域で良質な小麦や塩などが産出され、素麺の主な原料の調達が可能であったため、農家の冬場の副業として素麺の生産が行われてきた。一連の生産工程において、機械を一切使わず、すべて手作業で行うことにより独特の食感を生み出しており、長年この伝統的製法を守り抜いている。