

特定農林水産物等登録簿

| | | | |
|----------------|--|-------|-----------|
| 登録番号 | 第174号 | 登録年月日 | 令和8年3月25日 |
| 申請番号 | 第276号 | 申請年月日 | 令和5年11月1日 |
| 特定農林水産物等の区分 | 第5類 農産加工品類 | | |
| 特定農林水産物等の名称 | 南関素麺（ナンカンソウメン）、Nankan Somen | | |
| 特定農林水産物等の生産地 | 熊本県玉名郡南関町 | | |
| 特定農林水産物等の特性 | <p>「南関素麺」は、生産地である南関町において江戸時代から生産されてきた歴史を持ち、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。</p> <p>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。</p> | | |
| 特定農林水産物等の生産の方法 | <p>南関素麺の生産方法は以下のとおりである。</p> <p>(1) 原材料 小麦粉、食塩、水、食用植物油 (特殊麺においては、これに加え各々の食品原料を加える。)</p> <p>(2) 生産工程 南関素麺の生産工程は、以下の全工程を手作業で行う。</p> <p>① こね 塩水で小麦粉をよくこね、だご（麺生地を肥後方言で「だご」という）を作る（特殊麺については、各々の食品原料を含む場合がある。）。</p> <p>② 延べ広げ だごを延べ棒で広げる。</p> <p>③ 切り回し 延べただごを渦巻き状に切る。</p> <p>④ より（中より、小より、より上げ） 均等に延べしながら、よりをかけ、桶等の中で寝かせる。</p> | | |

| | |
|--|--|
| | <p>⑤ 掛け巻 生麺を均等な太さになるようにたすき掛けをする。</p> <p>⑥ 小引 掛け巻をした麺を引き延ばして寝かせる。</p> <p>⑦ 延ばし 二本の延ばし棒を使用して延ばす。</p> <p>⑧ 曲げ作業（束ね） 南関素麺独特の工程で、麺を曲げ姿にするための曲げ杵という専用の道具を使用し、延ばした麺を1束ずつ曲げて束ねていく。（この際、素麺の種類によっては均等な長さに切り揃える。）</p> <p>⑨ 乾燥 束ねた麺及び切り揃えた麺を乾燥させる。</p> <p>(3) 最終製品としての形態 南関素麺の最終製品としての形態は、素麺である。</p> |
| <p>特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由</p> | <p>生産地である熊本県玉名郡南関町は、周囲を山々に囲まれた盆地であり、冬期は気温が低く空気が比較的乾燥していることから、乾燥が品質に影響する素麺作りに適した気候風土を有している。</p> <p>また、南関町やその周辺地域では、古くから良質な小麦、塩及び食用油が産出されていたこともあり、素麺の主な原料の調達が可能であったことから、農家の冬期の副業として素麺の生産が行われてきた。</p> <p>南関町は、江戸時代の参勤交代で使われた豊前街道における肥後国と筑後国の国境に位置し、関所が置かれる交通の要所であったことから、参勤交代の折に肥後藩主の細川氏が「南関素麺」を肥後の献上品として徳川将軍家へ納めており、明治以降も毎年天皇家に献上されるなど、素麺は古くから南関町の名産品となっていた。</p> <p>明治以降、庶民からも贈り物として珍重されてきた「南関素麺」は、熊本県の伝統食となり、令和6（2024）年には、文化庁が日本の豊かな自然風土や歴史に根差した多様な食文化として、世代を超えて受け継がれ、その地域で長く愛されてきたものに与える「100年フード」に認定されている。</p> <p>「南関素麺」は、タンパク質含量の高い小麦粉を使用し、だごの捏ねから麺の延ばしに至る一連の製造工程において、機械を一切使わず、全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。</p> |

| | |
|-----------------------------------|---|
| | <p>南関町を生誕の地とする詩人の北原白秋（1885-1942）も、この素麺を好んだとされ、幼少期の多くを過ごした南関町に思いを馳せる詩や童謡を数多く残す中で、「掛けなめて 玉名乙女がこき延ばす 翁素麺は長きしら糸」や「手うち素麺 戸ごと掛けなめ日ざかりや 関のおもてはしづけかりにし」といった「南関素麺」を物語る歌を詠んでおり、南関町にはその歌碑が建てられている。</p> |
| <p>特定農林水産物等の特性が確立したものであることの理由</p> | <p>「南関素麺」の歴史は、一説によると約 300 年前の宝暦年間（1751-1764）に小豆島の素麺職人が旅の途中で南関町に立ち寄った際、素麺作りをこの土地に伝えたのが始まりとされており、史料としても熊本藩の藩政記録である『町在』（1799-1870）には、弘化 4（1847）年 2 月に「素麺製造基手銭拝借願い」の記述が、慶応 2（1866）年に「南関手永関町難渋者共素麺製造基手拝借小麦買入渡小前帳」（注：「手永」は、当時の熊本藩の地方行政単位である。）の記述があることから、少なくとも 150 年以上前から南関町において「南関素麺」が生産されていたことが確認できる。</p> <p>また、明治時代に編集された『肥後国玉名郡村誌』（1879-1882）の関町（現在の南関町の一部）飲食の項には、「清酒 2100 石、焼酎 75 石、酢 50 石、醤油 350 石、素麺 10 万斤（60 トン）、茶 400 斤」の生産高と、いずれの品も品質がよく、県内はもとより他県でも販売していたとの記録があり、素麺の生産高が他の産品よりも突出して多いことから、当時、南関町において素麺が主要産業であったことを如実に物語っている。</p> <p>「南関素麺」の生産の最盛期であった明治中期には、200 軒を超える製麺所があり、当時は簾のように長く延ばした素麺干しの光景が町中に数多く見られていたものの、第二次世界大戦中の厳しい食料統制により僅か 1 軒までその数を減らすこととなった。</p> <p>終戦後は、徐々に製造者も復活し、現在は、10 軒の製麺所が昔ながらの伝統的製法で素麺を作っており、「寒素麺作り」のピークを迎える 1 月～3 月に軒先で素麺を手延べしている作業風景は、南関町のみならず熊本県の冬の風物詩として地元新聞誌等にも毎年取り上げられている。</p> <p>平成 20（2008）年には、新たな郷土料理として「南関素麺」に小豆餡をからめた「あれかけ」が創作されており、近年、地元南関町の学校給食としても提供されている。</p> |

| | |
|-------------------------|---|
| 規則第5条第2項各号に掲げる事項 | 法第13条第1項第4号口該当の有無：無 |
| 登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名 | 南関町関素麺製造業組合 熊本県玉名郡南関町関町1500-1 組合長 綾田 慎也 |
| 備考 | |