

あわじしまての

淡路島手延べそうめん

生産地：兵庫県南あわじ市

登録団体：淡路手延素麺協同組合



農林水産大臣登録第176号



特性

「淡路島手延べそうめん」は、麺の細さ、のどごしの良さ、コシの強さに加え、その上品な味わいや昔ながらの製法による希少性の高さなどが、そうめん専門店や老舗旅館等から高く評価されている。江戸時代から続けられてきた天日干しの風景は「白糸の芸術」と言われ、島の暮らしの中に息づく冬の風物詩として定着し、人々に親しまれている。

地域との結び付き

製造時期である冬の気候が比較的温暖で、^{ゆづるは}諭鶴羽山地が冬の季節風を和らげるとともに雨雪が少なく、乾燥していることから、品質の高い手延べそうめんの製造に最適な自然条件を有している。原材料の配合や麺の熟成時間だけでなく、麺を延ばす最終工程である「門干し」の方法、さらには製造時期を限定するなど、品質向上のための独自の製法が江戸時代から継承されている。