

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第176号	登録年月日	令和8年3月25日
申請番号	第298号	申請年月日	令和7年2月14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	淡路島手延べそうめん（アワジシマテノベソウメン）、 淡路そうめん（アワジソウメン）、 Awajishima Tenobe Somen、Awaji Somen		
特定農林水産物等の生産地	兵庫県南あわじ市		
特定農林水産物等の特性	<p>「淡路島手延べそうめん」は、江戸時代の天保の頃（1830～1843年）から製造されている歴史ある手延べそうめんである。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。また、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、地域の人々に親しまれている。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>(1) 原材料 原材料の小麦粉や油脂の種類など、淡路手延素麺協同組合（以下「組合」という。）が定める基準に適合した原材料を使用する。</p> <p>(2) 製造方法 小麦粉等の配合割合、熟成時間、門干しの高さなど、組合が定める基準に基づき製造する。製造時期は10月から翌年の4月までとする。</p> <p>(3) 出荷規格 外観や麺の太さなど、組合が定める基準を満たしたものとす。</p> <p>(4) 最終製品の形態 「淡路島手延べそうめん」としての最終製品としての形態は、手延べそうめんである。</p>		
特定農林水産物等の特性が生産地に主として帰せられる	<p>「淡路島手延べそうめん」は、江戸時代の天保の頃（1830～1843年）に淡路福良浦の漁師であった渡七平が伊勢神宮参拝の帰路、三輪の里（現在の奈良県桜井市）でそうめん作りの修行</p>		

ものであることの理由

をし、これを習得して淡路島へ帰り、福良浦でそうめんを作ったのが始まりとされている。このことから、「淡路島手延べそうめん」は、そうめん発祥の地とされる大和三輪に由来する手延べそうめんであると言える。

大正7（1918）年には、三原郡素麺同業組合（現在の組合の前身）の有志が発起し、奈良県の三輪地方にある大神（おおみわ）神社の分祀を生産地の福良八幡神社の一隅に建立し、ご神体（分霊）を迎えた。この神社は「そうめん神社」として親しまれ、毎年、この神社で無事にそうめん作りを終えたことに感謝する「素麺神社明神講祭」が組合及びその関係者によって執り行われている。

手延べそうめんは、空気の乾燥した冬季に製造されたものが最良の品質を持つとされているが、熟成時に気温が極端に低くなる場合や季節風が非常に強い場合には、麺が凍結するなどの現象が発生し、結果としてその品質が低下する。生産地は、冬季も比較的温暖であることに加え諭鶴羽（ゆづるは）山地が冬の季節風を和らげるといった自然条件を有している。さらに、この地域は冬の雨雪が少なく、乾燥した日が多いという条件を持ち合わせており、品質の高い手延べそうめんの製造に最適であると言える。

このような気候風土を背景に、生産地では製麺業が農漁業者の冬場の副業として発展してきた。

生産地では、昔ながらの簡易な機械を一部使用しているものの本格的な機械化を行わず、江戸時代から続く手延べ製法を守り続けており、現在でも「糸手師（いとでし）」と呼ばれる職人が手作業によって製造を行っている。

手延べそうめんは、通常2日間をかけて製造され、多くの産地では、初日に掛巻（かけまき）^{*1}や小引き（こびき）^{*2}までの工程を進め、生地を休ませたうえで、翌日に門干しを行う製法が主流である。これに対し、「淡路島手延べそうめん」の製法は、主力の極細の銘柄において、初日に小均（こなし）^{*3}工程までで作業を終え、一晩じっくりと熟成させた後、気温が最も低く安定する深夜から早朝にかけて、掛巻・小引き等の延伸を行うことで、生地に余計な負荷をかけることなく、グルテン構造を壊さず、極細ながらも均一な麺に仕上げることを可能としている。

また、麺がやや太めの銘柄では、熟成時間を調節し、当日中に製造を完結する1日法が用いられており、同一の伝統的製法において、麺の太さのわずかな違いに応じて、熟成時間や工程

	<p>配分を柔軟に使い分ける技術が確立されている。</p> <p>このような製造技術に加え、小麦粉の独自の配合割合や、冬季に限定した製造等により、細さを保ちながらも弾力のある、風味豊かな手延べそうめんが生み出されており、これらが「淡路島手延べそうめん」の品質を支える重要な要素となっている。</p> <p>さらに、門干し工程では、極めて細いそうめんが、2メートル以上の高さから美しい簾のように風になびく光景が見られることから、地域の冬の風物詩として新聞等で紹介されている。冬の澄んだ空気と低温は、麺をより白く、コシのある仕上がりに導くとされ、この季節ならではの気候風土も品質の要となっている。</p> <p>※1 掛巻：熟成した麺紐を掛巻機で2本の管に8の字に掛ける工程 ※2 小引き：掛巻の後、熟成させた麺を引き延ばす工程 ※3 小均：麺を撚りながら、直径約6mmまで細くする工程</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>江戸時代に淡路島にもたらされた手延べそうめんは、その後、地場産業として発展し、船舶の出入りが多く生産拠点に近い福良湾から船便で徳島や和歌山方面へと送られるようになり、次第に市場を拡大していった。</p> <p>明治期には、各地で開催された博覧会や品評会などで度々入賞したほか、大阪の市場や業界誌において品質が高く評価され、その真価が認められた。</p> <p>明治41（1908）年には三原郡素麺同業組合を設立し、製品に階級を設け、麺の太さの基準を定めるなど、規格や商品名の統一化により、更なる品質の安定化を図った。</p> <p>大正4（1915）年にはパナマ・太平洋万国博覧会に出品し、金牌を受賞するという栄誉を得た。このことは、「淡路島手延べそうめん」の品質の高さが国際的に認められた重要な出来事であった。大正5（1916）年の最盛期には、事業者数は137世帯に達し、約4万箱（18kg／箱）を生産するに至った。</p> <p>第二次世界大戦中には、手延べそうめんの事業者に配給される原材料は極度に制限されたが、依然として愛好家に珍重されていたことから、江戸時代からの生産が途絶えることなく受け継がれてきた。</p> <p>「淡路島手延べそうめん」の生産量は、昭和期の最盛期と比較して減少傾向にあるものの、そうめん専門店や老舗旅館等から希少価値の高い逸品として高く評価されている。</p> <p>生産地では「淡路島手延べそうめん」が、涼やかな夏の食卓</p>

	<p>を彩るだけでなく、年間を通じて日常の食事からハレの日の料理まで幅広く用いられ、その細く長い形状から「縁結び」の象徴として親しまれている。なかでも、郷土料理の「鯛そうめん（鯛めん）」は淡路島の婚礼料理に欠かせない一品となっており、「淡路島手延べそうめん」は、地域の伝統的な食文化の中で、特別な役割を果たしてきた。</p> <p>また、「はも祭」とも称される京都・祇園祭にあわせ、兵庫県淡路島特産の鱧（はも）を桶に入れて担ぎ、八坂神社へ奉納する「はも道中」が、平成21（2009）年から毎年行われている。この行事では、夏の京料理としても親しまれる「はもすき」に欠かせない食材として、「淡路島手延べそうめん」も鱧とともに奉納されており、京の食文化と淡路島の恵みがつながることで、「淡路島手延べそうめん」がより広く認知されるようになった。</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	淡路手延素麺協同組合 兵庫県南あわじ市福良乙1573番地の3 代表理事 金山 守良
備考	