

地理的表示保護制度に基づく登録産品

[登録番号 第 176 号 淡路島手延べそうめん]

登録団体：淡路手延素麺協同組合



生産地：兵庫県南あわじ市



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、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。

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。

生産の方法

- ・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。
- ・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。
- ・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る。