

枚方食べものの文化絵本① ～河内そうめん～

摂南大学農学部
食品栄養学科

作 摂南大学枚方食文化絵本製作グループ（新名洋美、今城安喜子）
写真 新名洋美、野原綾



みなさん、
そうめんは好きですか。

きせつ
季節によって
いろいろな

食べ方をされますが、
どんな食べ方が好きですか。





そうめんは、昔、中国から伝^{つた}わった
「索餅(さくべい)」というお菓^{かし}子がもとになり、
時代とともに今のそうめんの形に^か変わりました。



かわち
「河内そうめん」を知っていますか？



ひらかたし つだ ほたに ちく
枚方市、津田・穂谷地区

きたかわち ちく
(北河内地区)でつくられてい
かわち
たそうめんが「河内そうめん」
です。

えど じだい きたかわち ちく
江戸時代、北河内地区でも、
さかんにそうめんが作られて
いましたが、そうめん農家さん
は、どんどんへっていき、
今では、1けんしかのこってい
ません。

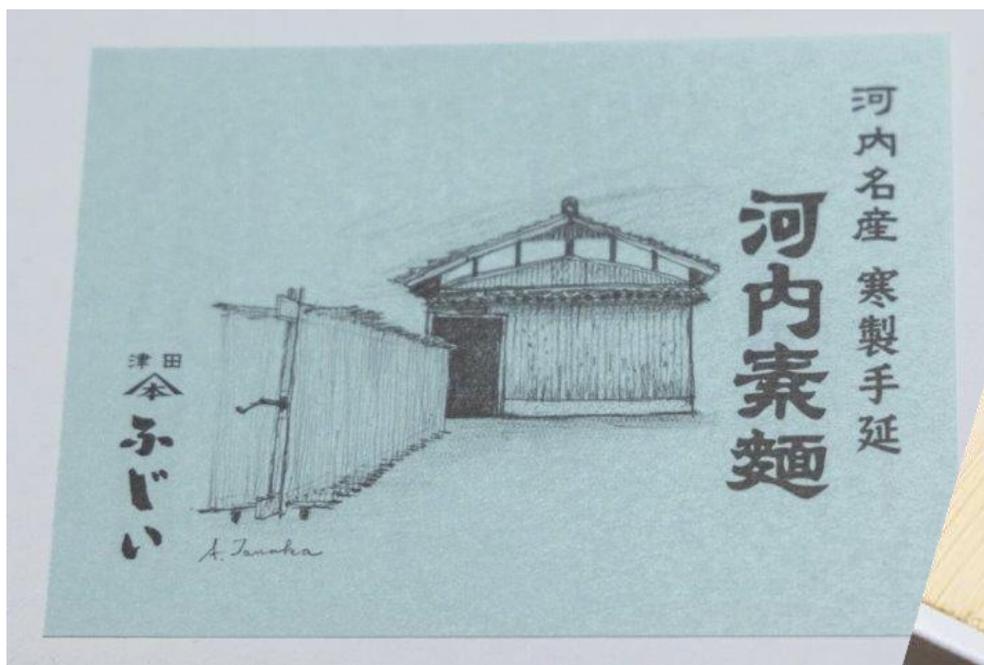
かわち

河内そうめん作りは、

11月から3月の寒い時期
におこなわれます。

今でも昔ながらの作り方で
一つ一つに手間と時間をかけて
ていねいに作っています。





ひらかたしない かわち
枚方市内でただ1けん、河内そうめんを守りつづけている
ふじいさんに、そうめん作りへの思いをききました。



ふじいさんがそうめん作りをはじめたのは、25年前です。
そのころ、枚方市にそうめん農家さんは6, 7けんありました。



寒い冬の朝5時

外は真っ暗

しんとしず静まったそうめん小屋

そうめん作りの1日目が始まります。



nippon
特秀
TOKUKOTOBUKI

224
SWEET POTATO
WHL

1	2
5	6 7 8 9
12	13 14 15 16
19	20 21 22 2
26	27 28

そうめん作りは 手を合わせ

いのることから はじまります。



ざいりょうは、

小麦粉(こむぎこ)

塩(しお)

水(みず)

綿実油(めんじつゆ)

の**4つ**だけです。



きじ
生地づくりに1番大切なのは塩かげんです。

しお りょう
塩と水の量は、はかりをあまり使わず、せんよう
手のかんかく
感覚ではかります。

しょくにん わざ
「職人の技」です。

こねます。





きじ
生地作りでは、体重をかけてふむこともおいしさのひけつです。
ふむときの体重を重くするために、昔は赤ちゃんをおんぶして
ふんでいました。



できあがった
きじ
生地を取り出し、
うずまきじょうに
ほうちょうで切ります。



のばします。



そうめん作りは、1人ではできません。
2人でいきを合わせて、**何回も何回ものばします。**



油をぬります。
この油が、そうめんの「風味」です。



さん地によって、
油がちがいます。
河内そうめんは
「めんじつ油」を
つかいます。





なわのように
ねじると、こし
のあるそうめん
になります。



どんどん細くのばしていきます。



もっと、もっと、細くのばしていきます。



フロという大きな木の箱に入れて、3時間くらいねかせます。

きかい化が進んだ今では、かびにくい金ぞくせいの箱を使うところがふえています。ふじいさんは木せいの箱を使います。



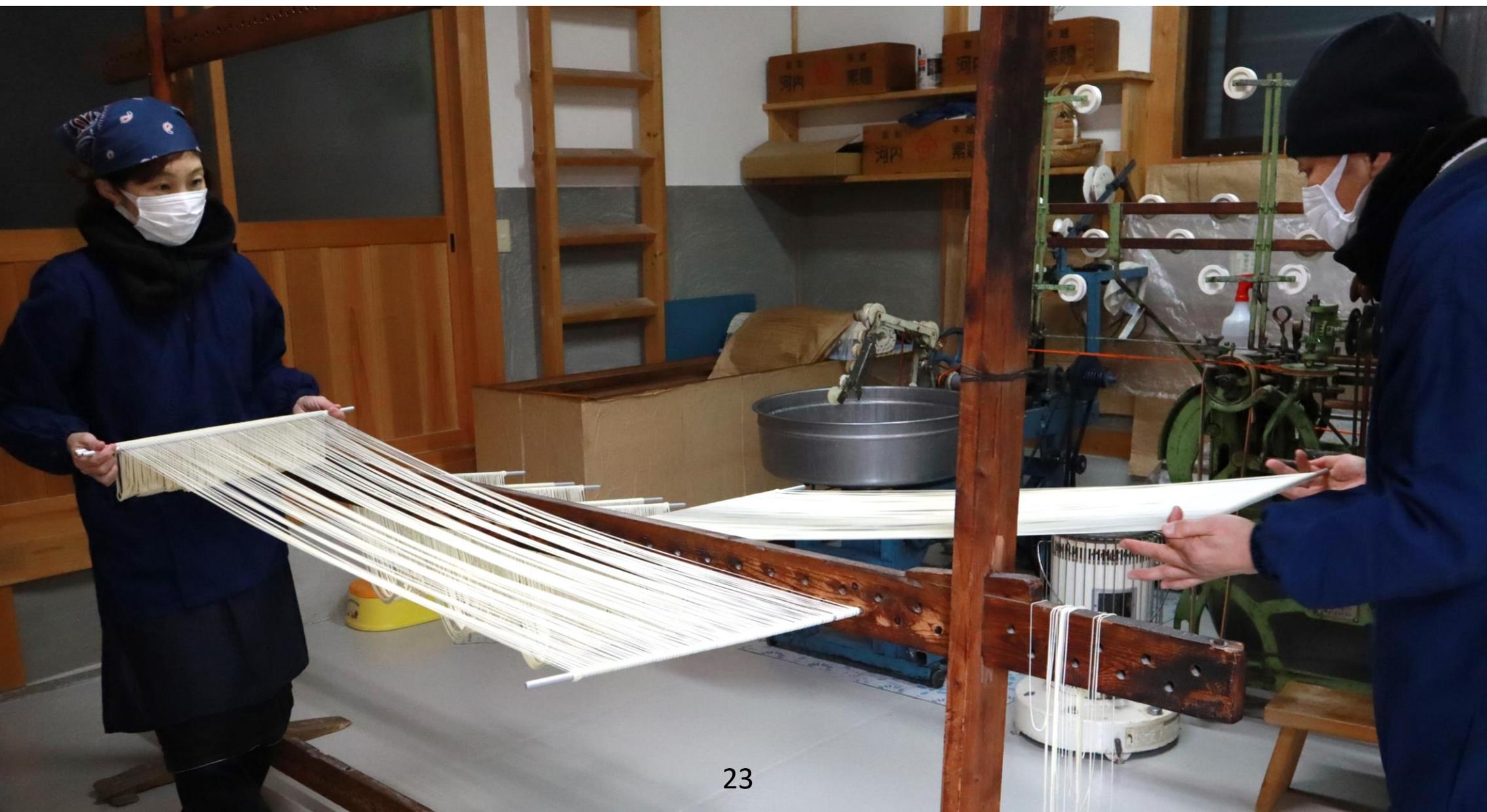
ようすをみながら
50cmくらい
引きのばします。

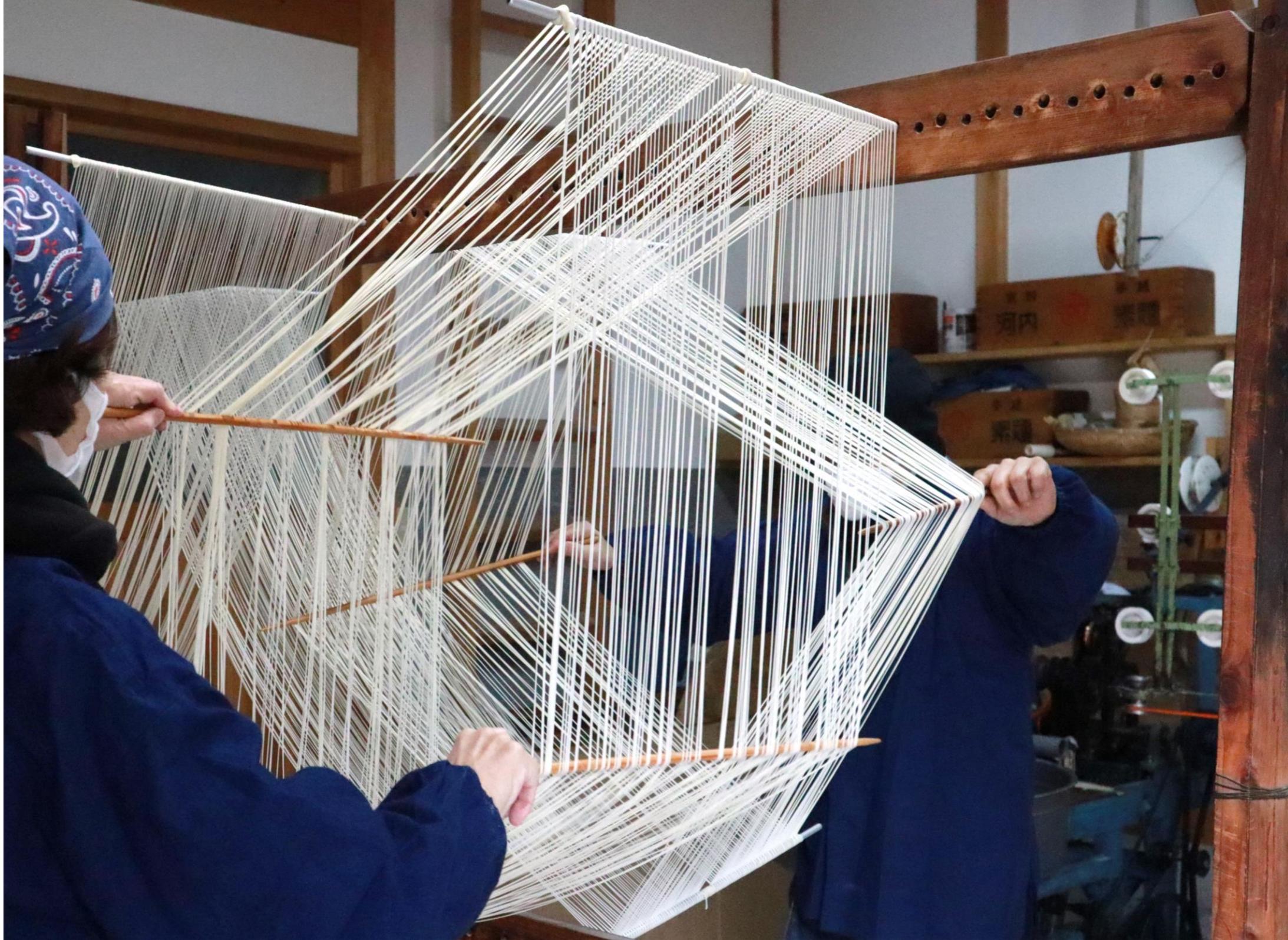
1日目は夜8時ごろに
終わります。

夜の間も、
かんそうしすぎないように、
ようすを見て水をかけます。

2日目は朝6時ごろからはじまります。

今日も、のばしていきます。





のぼすときには力も必要です。



そうめんをどのくらい
までのばすかは、
毎回、めんのじょうたい
を見て、
長年のけいけんとかん
で決めます。



かわち

河内そうめんは

手でのばして細くする

「手のべ」が、

こだわりの1つです。

手のべとは、うどんやそばのように、ほうちょうで細く切るのではなく、手でのばして細くしていくことです。



さいごに
ハタの高さを上げて
さらにのばしたら、
小屋の外に出します。

*「ハタ」とは、めんをかんそうするときに
使うほし台のことです。

てんぴ

かわち

「天日ぼし」も河内そうめんのこだわりの1つです。

しぜん

きかいではなく、自然の力でゆっくりかんそうさせると、
こしのあるおいしいそうめんができます。

雨の日がつづく、そうめん作りはできません。
そうめん作りは、お天気に左右されます。

昔は、今のような天気予ほうがなかったので、
土間に石をおいて、前のばんに石のしっ気を見て、
そうめん作りができるか決めていました。

ちえ

昔の人の知恵です。



時々くっつかないように、めんとめんの間を広げます。

北風と太陽がそうめんをかわかします。



せんよう
かわかしたそうめんは、専用の
大きなほうちょうで切ります。

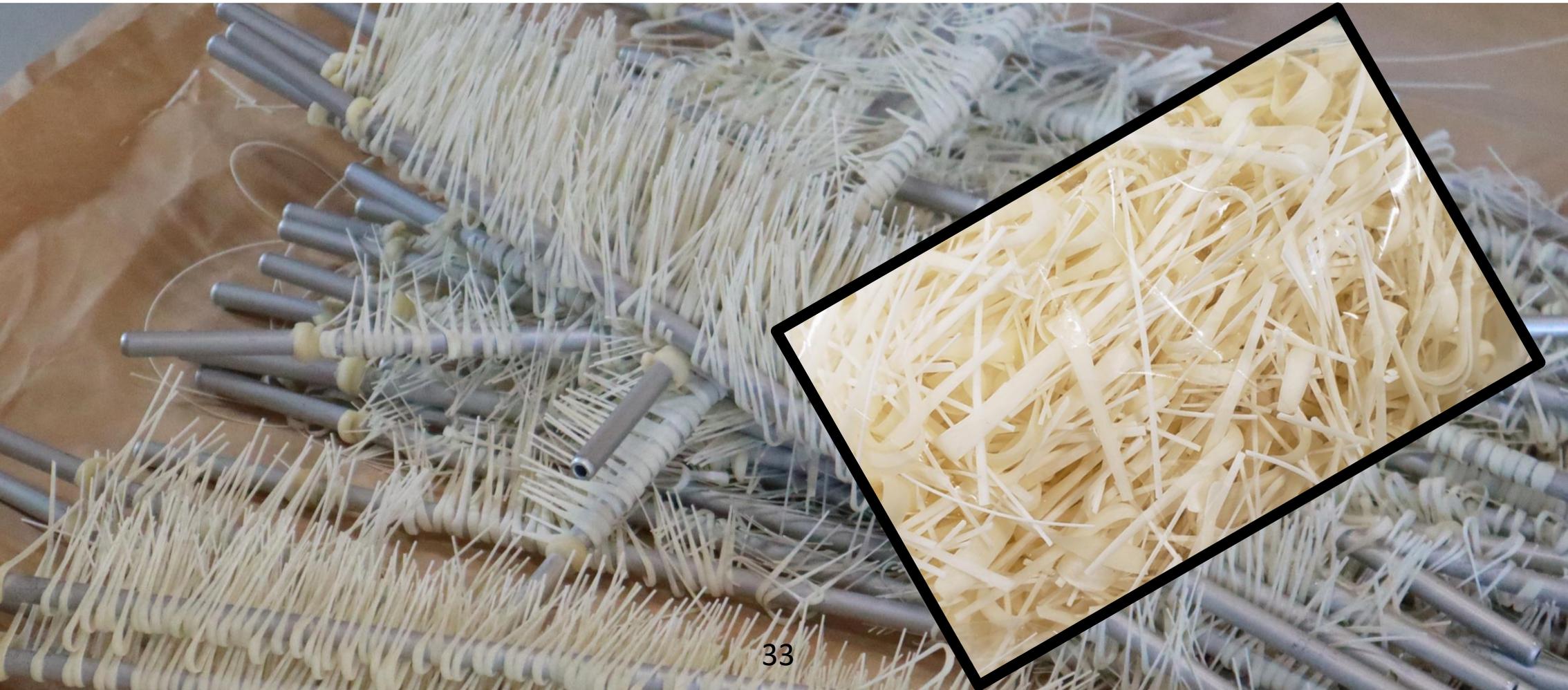




そうこ
倉庫で
つゆ あ
梅雨明けまで
やく
約半年ねかせた
そうめんが
お店にならびます。

そうめんを切るとき、さおにあたっていた部分を切り落とします。
これをそうめんの「ふし」といいます。
そうめんは、捨てるところがありません。

*三味線のバチの形ににていることから、
「バチ」ともいわれています。



「ふし(バチ)」は、みそしるやすましじるの具として使われます。

かわち

きせつ

河内そうめんのふしは、そうめんを作っている季節しか売られて
いません。



きょうどりょうり

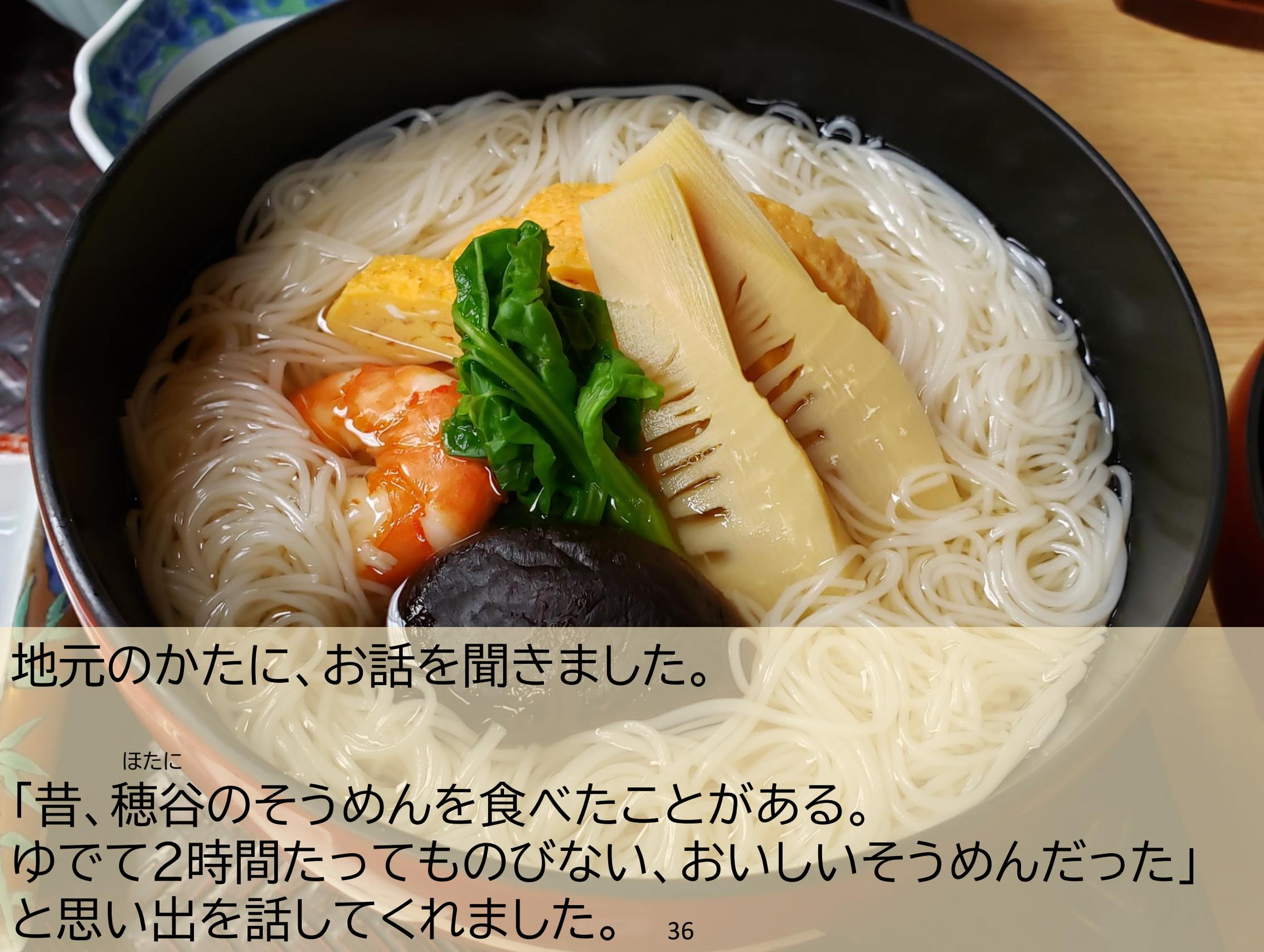
郷土料理「バチじる」はそうめん

さんち のこ

の産地に多く残っています。



「河内そうめん作りが
好き」という、
ふじいさんの気持ち
が枚方市のでんとうさん
ぎょうを守りつづけて
います。



地元のかたに、お話を聞きました。

ほかに

「昔、穂谷のそうめんを食べたことがある。
ゆでて2時間たってものびない、おいしいそうめんだった」
と思い出を話してくれました。



つだ
そうめん農家があった津田・
ほたに
穂谷地区では、そうめんをう
どんの代わりにするくらい
一年中食べる身近な食べも
のでした。



さいご
今でも、すきやきの最後
(しめ)に、そうめんを入れて
食べる風習があります。



「このそうめんをほしているきれいな
ふうけい
風景を残したい」

この思いを大切にしてふじいさんは
かわち
河内そうめんを作り続けています。

