

「第3回 全国そうめんサミット」

そうめんの未来を討論



公開討論会

【大阪】小豆島手延素

麺協同組合が実行委員長を務める実行委員会は3日、「第3回 全国そうめんサミット in 小豆島」を開催した。香川県小豆郡小豆島町、同土庄町、日本手延素麵協同組合連合会、全国乾麵協同組合連合会が共催。

そうめんサミットは、全国各地の乾麵メーカーや協同組合と産地を抱える自治体が集まり、地域ぐるみで産業の発展と発信を図るもの。第1回は2016年に「揖保乃糸」の産地である兵庫県たつの市、第2回は18年に「三輪素麵」の産地である奈良県桜井市で開催してい

る。

第3回は「島の光」の産地である小豆島がバトンを引き継いだ。「そうめんの新たな価値を見出すことを目的とし、そうめんの未来を真剣に考える場」をテーマに、各産地の代表者を交えた公開討論会を行った。また今回初めて、全国の生産者が新作そうめんを中心に応募・出品する「第1回 全国そうめん鑑評会」を実施した。

公開討論会は、全国乾麵協同組合連合会木下敬三副会長、日本手延素麵協同組合連合会井上猛理事長(兵庫県手延素麵協同組合理事長)、奈良県三輪素麵工業協同組合小西幸夫理事長、小豆島手延素麵協同組合伊藤雄二理事長、日本料理おおい古家達洋主人、そうめん専門店そうめんそそ安藤成子オーナー/プロデューサーをパネリストに迎え、香川大学大学院原真志地域マネジメント研究科長教授がモデレーターを務めた。

そうめんの魅力や個性について、生産者側から「毎日食べても飽きない。クセが強くない、炭水化物のほのかな甘みがある。一方でそうめんの生産量は30年前と比べて減少している。そうめんの魅力が減少したのではなく、社会が豊かになりおいしいものがたくさん出てきたからだと考え」(木下副会長)、「手延べそうめんは長時間をかけて麵を作ることが特徴。長時間を経ることで原料の小麦が劣化していく。これを利用しながらコントロールすることが品質維持のポイントと考える」(井上理事長)とし、高級そうめんの名称である「ひね」「厄」を解説。梅雨の湿度を利用してそうめんの品質が安定し、弾力を生み出す熟成による変化を説明した。

またそうめんの未来についてを討論。生産者の減少が課題に挙がり、「小規模生産者が多い。そうめんの仕事はきつく、もうからないというイメージが定着している。努力が報われる経営や生産方法を考えていくことが必要。そうめん作りがこれからも続けられるように、地域が一体となって

ブランドづくりに取り組んでいるところ。地場産業を続けていきたい」(小西理事長)、「食べ方提案が増え、そうめんの食機会は広がっているが、需要の伸びに合わせた生産増ができない状態になっている。朝が早く、手延べなので生産量が限られ、家族経営でないともたない面がある。他産地とも情報交換しながら、製造工程など生産量を伸ばせるような工夫もこれからは必要と感じてい

る」(伊藤理事長)など、産地の状況と取り組みを説明した。このほか、おおいやそうめんそその人気メニューの紹介や、定番のめんつゆ以外のおすすめの食べ方、海外での可能性を議論。「消費者の好みに合わせて楽しみ方の輪を広げること、生産規模の拡大につなげ、グローバルにも立ち向かえるよう、一緒になって盛り上げていきたい」と結んだ。



日本三大そうめん食べ比べ

サミット本会に先駆け

揖保乃糸、百貨店・量販店プロモーションがスタート

【大阪】兵庫県手延素麺協同組合は4日、「手延べそうめん揖保乃糸 おいしい夏そうめん祭

り」を兵庫県姫路市の山陽百貨店で開催した。山陽百貨店70周年記念イベントとして実施し、4月にオープンした南館前広場で、サンプリングや試食などのイベントを行った。

「基本のトマトソース」味の素社「丸鶏がらスープ」、マギー「コンソメ無添加」、ヒガシマル醤油「うどんスープ」とのコラボメニューを用意し、6種類・約1300食を提供。じゃんけん大

本館正面玄関前には特別販売会場を設置し、イベント限定のバラエティセットなどを販売。6階お中元ギフト売場では、「揖保乃糸三神」の山陽百貨店70周年特別ギフトも用意した。



おすすめ料理、お中元のおすすめをPRしたほか、山陽百貨店70年の歴史や「揖保

地元の山陽百貨店を皮切りに、6月7月にかけて、恒例の「揖保乃糸」夏季試食会を全国の主要百貨店・量販店で実施する。