

～笑い飯哲夫さんとともに～ 桜井市の歴史文化を巡ろう



今回は、ソーメン二郎さん・県立商業高等学校クッキング部の皆さんとの「そうめんクッキング」です。

そうめんは冷やしそうめんでおおいしくいただけるのはもちろん、調理方法や味付けを変えても楽しめます。今回は、ソーメン二郎さん・県立商業高等学校クッキング部の皆さんと、アレンジレシピ (21 ページ上段に掲載) を使ってそうめんの可能性を体験しました。皆さんも一味違うそうめんを味わってみませんか。

最高級三輪そうめんの細さにびっくり

今回の料理に使ったそうめんは、三輪そうめん・神杉。三輪そうめんは細さで4等級あり、神杉は1束 (50g) あたり600本以上と極細・最高級の三輪そうめんです。木箱を開けて神杉を手にとった高校生は「わっ！ 細い！」と目を丸くしていました。



高校生、三輪そうめんを学ぶ

哲夫さんは高校生と「豚バラそうめん」を調理。小学生のころから家業でそうめんをゆでていた哲夫さんの手さばきは手慣れたもの。哲夫さんの手ほどきを受けながら、高校生も一緒に手を動かします。



調理中の話題は、高校生のそうめん事情。よく食べるのはもちろん、三輪そうめん。「おいしい」「コシが違う」と笑顔で話します。その歴史は1,200年以上もあり、江戸時代から全国に知られていたという哲夫さんのそうめん談義に、高校生は興味津々。哲夫さんとの話が弾んでいるうちに、料理は完成しました。

テレビ番組でそうめんの食べ比べクイズをするけど、三輪そうめんは外したことがないです。それくらい、三輪そうめんは違いますね。



そうめん研究家とつくる、そうめんスイーツ

ソーメン二郎さんは高校生と、自身監修の「巻きそうめんのクロワッサン風味」を調理。ソーメン二郎さんはそうめん研究家らしく、高校生にゆで方をレクチャーしながら慣れた手つきでそうめんをもみ洗います。一方の高校生は、バターと混ぜたそうめんを巻く工程に悪戦苦闘しながらも、巻いたそうめんをオーブンへ。焼き上がりのバターの香りと焼き色は、まるで本物のクロワッサン。「そうめんも小麦でできているから」というソーメン二郎さんの解説に、高校生からも納得の声があがりました。



細い三輪そうめんは、このレシピにぴったりですね。一段と良い食感に仕上がりました。



「つるり」と「パリッ」

2品が完成し、みんなで試食。それぞれが作った料理について「そうめんの良さを残しつつ、ちゃんとスイーツになっているのがすごい」「焦がしネギ油の風味が抜群」と味わい評する哲夫さんとソーメン二郎さん。高校生も「三輪そうめんは、歯応えが他のものとは全然違う」「チョコレートソースとそうめんが合うとは思わなかった」と、その魅力を楽しんでいました。



県立商業高等学校考案
- 豚バラそうめん -



材料 (1人分)
 そうめん…………… 1束
 豚バラ肉(薄切り) ……40g
 長ネギ……………1/3本
 麺つゆ(2倍濃縮)
 ………………50ml
 水……………150ml
 油……………大さじ1

作り方

- ①フライパンに油と刻んだ長ネギを入れて焦がす。
- ②鍋に麺つゆ・水・斜めに切った長ネギを入れ、加熱する。
- ③②が沸騰したら、豚バラ肉を1枚ずつ入れアクを取る。再度沸騰したら火を止める。
- ④そうめんをゆでて、流水で洗って水気を切っておく。
- ⑤④を器に盛り③をかけた後、①をのせる。

ソーマン二郎さん監修
- 巻きそうめんのクロワッサン風味 -

出典：「ラク旨！無限そうめんレシピ」扶桑社



材料 (2人分)
 そうめん…………… 1束
 バター……………20g
 グラニュー糖……大さじ2

作り方

- ①そうめんをゆでて、流水で洗って水気を切っておく。
- ②①に液状に溶かしたバターとグラニュー糖を混ぜる。
- ③②を、箸で巻きながら丸め、オープンシートに乗せる。
- ④200度に予熱したオーブンで10～15分焼く。

Point 上からチョコレートソースをかけても楽しめます。



笑い飯哲夫のちょっとひとこと



三輪そうめんは、普通の冷やしそうめんか温かいのでも普通のにゅうめんが一番おいしいと思っていました。なぜなら、三輪そうめん自体が日本一おいしいそうめんなので、特に変なことをしなくても、最高においしいと思っていただけです。冷やしそうめんにあう薬味を尋ねられても、ネ

ギとしょうがしか勧めていませんでした。こちら、あまり他の具材を混ぜてしまうと、冷やし中華と混同されて、三輪そうめんの味わいが損なわれるような気がしていたからです。

今回の調理と試食を経験して、1つこだわりを諦められたような気がしました。



7月7日はそうめんの日

条例が施行されています

桜井市では「桜井市三輪素麺の普及の促進に関する条例」を施行し、三輪そうめんを食べる習慣を広め、伝統文化への理解を高めて地域経済の活性化を目指しています。

啓発物品を提供します

三輪そうめんの普及啓発に協力をお願いできる事業者、のぼり旗の貸し出しとポスターの提供を行っています。希望する場合は、下記へ。

申・問 商工振興課商工・統計係
 (☎42 - 9111 内線 3661)



三輪にゅうめんマップに掲載する店を募集します

三輪そうめんを使ったにゅうめんをメニューとして提供する店を掲載した「三輪にゅうめんマップ」を作成し、市内外の観光施設などに配布しています。最新版の「三輪にゅうめんマップ」を作成するため、新たに掲載を希望する飲食店を募集します。



▶対象 市内に店舗を持ち「三輪にゅうめんマップ」作成事業に賛同する飲食店

▶申込方法 7月25日(金)までに、電話で下記へ

申・問 桜井市商工会三輪にゅうめんマップ担当
 (☎43 - 0131)

