～笑い飯哲夫さんとともに～

桜井市のものづくりを巡ろう



昔ながらの春雨製造現場を訪れました。

ひとくちメモ　桜井で生まれた 日本の春雨（はるさめ）

春雨の発祥は中国。原料には主に緑豆から取れるでんぷんが使用されています。一方、昭和 10 ～ 30 年代に市内で生産されるようになった国産はるさめには、ジャガイモやサツマイモのでんぷんが使用されています。「春雨」という名前は桜井市で生まれたともいわれ、桜井市の歴史ある産業のひとつです。

伝統の製法が生み出す深い味わい

大字脇本の大和川（初瀬川）沿いに並ぶ、透き通るような白糸。奈良食品株式会社の製造する戎（えびす）はるさめは、50 年以上製造工程を変えず、伝統の味を守り続けています。



世界でも評価された 後世に伝えたい一品



２～３月に開催された、日本各地の優れた地域資源を世界レベルのヒット商品へと育てるプロジェクト「にっぽんの宝物 JAPAN グランプリ 2025-2026」で、戎（えびす）はるさめは全国から選ばれた商品の頂点である総合グランプリを受賞、日本一に輝きました。７月にシンガポールで開催された世界大会でも準グランプリに選ばれるなど、国内外で高く評価されました。４代目社長の坪嶋慶さんは「本物の春雨の魅力を評価してもらえた」とその喜びを表現します。

哲夫さんもうなった 光る職人技

こだわりが詰まった製造現場では、気候に合わせた原料の配合や麺の手繰りに、熟練の技が光ります。手繰りにチャレンジした哲夫さんは「うまくまとめるのが難しい。職人技ですね」と舌を巻いていました。

戎（えびす）はるさめができるまで

原料を配合し、こねる
↓
麺状に成形
↓
手繰って切る
↓
冷凍・解凍
↓
天日干し

手繰った春雨を切った後は、時間をかけて冷凍することで中に気泡ができ、よく味がしみ込む春雨になります。ぬめりを取り麺をほぐすために丁寧に解凍し、天日干しへ。

初瀬方面から吹き下ろす風と日光がしなやかさとコシを生み、戎（えびす）はるさめができあがります。





手間暇のかけかたや、桜井市の気候を活かしたものづくりに、実家の三輪そうめんづくりが重なりました。



ひとくち食べたら分かる「違い」

工場に併設された「はるさめ CAFE 戎(えびす)」では、オリジナルレシピで戎(えびす)はるさめをいただけます(完全予約制)。定番の「国産はるさめ」・平麺の「すき焼きはるさめ」・新食感の「太麺はるさめ」のそれぞれの特長を生かしたレシピを、坪嶋さんが主婦目線で考えています。



▲左から生春雨・グラタン・抹茶風春雨・肉じゃが

どんな味にも変幻自在 春雨の魅力



いただいたのは、趣の異なる全４品です。まずは、冷凍していない「生春雨」。ここでしか食べることができない一品です。哲夫さんからは「また違った魅力がありますね」と、笑みがこぼれます。

戎(えびす)はるさめの特長は、もちもちとした食感とよくだしを吸うこと。肉じゃがに入れると「肉よりこっちを食べたい」（哲夫さん）というほどの存在感を放ちます。

「和食はもちろん、洋食にも」とおすすめレシピを話す坪嶋さん。太麺はるさめを使用したグラタンには、哲夫さんも「ソースがよく絡んで、しっかりした歯応え。大人もこどもも大好きな味」と舌鼓を打ちました。

デザートも、もちろん春雨。平麺のすき焼きはるさめを抹茶と砂糖で味付けした新感覚スイーツを、哲夫さんはペロリと完食していました。

脇役から主役へ 社長の挑戦



「グルテンフリーの人も楽しめる。もっと多くの人に楽しんでもらえるように、戎(えびす)はるさめの魅力を広めたい」という思いを胸に、グランプリへの出品やレシピの考案など、チャレンジを続ける坪嶋さん。哲夫さんは「主役として皆さんに楽しんでもらえることを期待しています」と、エールを送っていました。

奈良食品株式会社ホームページ▲

どんな味にも「化けられる」春雨。どんな人と絡んでも面白くなれる芸人と、通じるところがありますね。



笑い飯哲夫のちょっとひとこと

春雨もあればくずきりもあるし、ビーフンもあればきしめんもあります。そうめんの聖地に生まれた者からすると、緒環(おだまき)など、そうめんの細さによる名前を覚えるのが優先されて、そうめん以外の種類を覚えるのがずいぶん後回しになりましたが、今回で春雨はきっちり覚えました。

本当においしい春雨です。友達にあげようと思って、取材の翌日、こちらの工場にあるお店に買いに行きました。その友達もやばいと言うておりました。なんせ、汁がしゅみます。家でゴーヤチャンプルを作った時にこの戎(えびす)はるさめの太麺を入れたら、食感の楽しみも増えて、めちゃめちゃおいしいのができました。そしてやっぱり、ゴーヤよりも春雨がメインになっていました。

三輪そうめん同様、艶があってコシのある春雨です。従来の細さの春雨も美味しいですが、平麺や太麺があるのもうれしいですね。どん兵衛みな食うた後に平麺の春雨入れて汁あほほど吸わして食うたろと思っています。「天日干しやからよう洗ってな」と仰っていました。