

～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、ソーメン二郎さんとの「そうめん」対談です。

今回は、哲夫さんとそうめん研究家のソーメン二郎さん、桜井市出身の2人による対談が実現しました(以下、哲夫さん:哲、ソーメン二郎さん:ソ)。

子どもの頃の、そうめんにつわる思い出はありますか。

哲:家の倉庫に半箱^{※1}が山積みで、登ってかくれんぼやアスレチックをしていました。大箱^{※1}は持てなかったけど、半箱^{※1}を持てたときは、子どもながらに成長したことを感じられて誇らしかったですね。



ソ:小学生の頃はお中元でそうめんがよく売っていて、祖母が木箱に入れたそうめんを、僕がリヤカーで運んで手伝いをしていました。

2人が考える、三輪そうめんの魅力を教えてください。

哲:他の地域のそうめんでは使わない強力粉を使っているの、強いコシがあって、独特な香りがしますよね。

ソ:そうですね。全国のそうめんの中でも一番細くて、コシが強い。小麦の香りが、故郷の夏を思い出させてくれます。

哲:他の地域のそうめんは「のどごし」の話になって「コシ」の話にはならない。しっかり噛めるのが三輪そうめんの特長ですね。

食べ方のこだわりはありますか。

哲:そうめんはデリケートなので、ゆで方からこだわっています。そうめんの細さでゆで時間を変え、びっくり水(差し水)を入れるタイミングや量も考えます。薬味はシンプルに、ねぎとしょうがが一番。

ソ:三輪そうめんは、シンプルな味付けで麺の良さを味わうのがいいですね。子どもの頃に母が作っていた、しいたけだしのつゆの味が忘れられません。



ソーメン二郎さんのプロフィール

桜井市出身のそうめん研究家。親戚はそうめん製造販売業を営んでおり、全国のそうめんを食べ歩き、SNSやイベントで紹介。テリー植田のペンネームでイベントプロデューサーとしても活躍している。



【著書】レシピ本「ラク旨!無限そうめんレシピ」
絵本「そうめんソータロー」(企画・原案)ほか。

最後に、三輪そうめんの魅力をさらに広めるアイデアはありますか。

哲:そうめんのふし^{※2}やばち^{※2}のレシピを考えるのも、面白いと思いますね。

ソ:そうめんの産地以外では見かけないですからね。いろいろな使い方ができるし、可能性を感じますね。



ソ:そうめんをPRするのに分かりやすいのは「流しそうめん」だと思います。現代版にアレンジして、そうめんや薬味をカプセルに入れて流してみるのはどうでしょうか。いろいろな麺・薬味・つゆが流れてくると楽しいし、衛生面も気にならない。外国の人にもきっと人気が出ると思いますね。



※1 そうめんを保管する木箱

※2 そうめんの製造工程でできる不整形な部分

奈良県桜井市公式YouTubeチャンネルでは、対談の様子を配信しています。



広報「わかざくら」7月 対談の様子はこちら▲
号では、上記2人と県立商業高校クッキング部のそうめんコラボクッキングの様子を掲載予定。