



そうめんの話

今年は例年のような梅雨独特の気象条件とは異なり、この香川県では雨量も少なく近隣の農家では田植えの水の配分が遅いのか田植え風景に遅れ気味の感じがした。この讃岐の地は古くから旱魃に悩まされ続けた地理的条件があり、農家の人々は稲作には大変な苦勞をした歴史があった。しかし近年は土木技術の進歩により徳島県の吉野川水系からの大事業で完成した香川用水のお陰で水の心配はなく間もなく稲の生長が楽しめる季節になる。

日本では七月のことを別名文月（ふみづき）というが、これは“草木の実りが熟する月”を意味し、やがて梅雨が明けるとからっと照り付ける太陽はもう初夏の訪れを知らせ、この頃になると多くの人が夏休みのプランに心を弾ませる季節を迎える。七月一日は古くから「国民安全の日」と定められ、犯罪の無い社会を明るくする運動が続いている。また六月二十一日は夏至といわれ太陽が北回帰線の真上にくるので、北半球では日照時間が最も長くなり、この日から十一日目は半夏生と言われ梅雨が明ける時期となる。

また七月七日は「七夕祭り」であるが、近年は七夕さんの行事も簡素化されて昔のような賑やかさはない。しかし、聖武天皇（734年）の時代から行われている行事で、笹竹に五色の色紙に歌や絵を書き、折り紙で飾りを吊るし、子どもたちの読み書き手芸などの上達を七夕さまに祈る風習は江戸時代の寺子屋の行事として有名であった。近年は幼稚園児童が学園や駅のホームなどで七夕飾りを楽しんでいる姿を見る風景は微笑ましい。

ところでこの猛暑の中で私たちが一時の気休めとして老若共に楽しむ遊びに「流しそうめん」があり、これは子供たちが大好きなイベントの一つで夏の風物詩と言われる。これは太くて長い竹を縦半分に割って、節の部分を取り除いた竹製の流し道具で、写真のように水とそうめんと一緒に流し、流れて来たそうめんを箸ですくいながら食べるというものである。競い合い、口に頬張りながら食べる流しそうめんはお腹も心も満たしてくれる楽しい会食である。この「流しそうめん」発祥の地は九州の宮崎県高千穂町で、昭和30年に始まった意外と新しいイベントである。暑い夏の野良仕事の際に野外でそうめんを茹で、高千穂峡の冷水を利用して冷しを得る光景から思いついたと言われる。

また、大きいテーブルの周りを流して食べるのは「そうめん流し」と言い、人工的に水流を作りそうめんを食べるというものである。「流しそうめん」は“竹

桶流し」、「そうめん流し」は“テーブル流し”とも言われる。九州地方での有名な「そうめん流し」の発祥地は鹿児島県指宿市の唐船峡であり、この地域の清水は1日10万屯も湧出するため、昭和37年に観光地として宣伝しそうめん流しが始まったらしい。

ところで当時のそうめん「素麺」は随分古くからあったことが伺われる。すでに「延喜式」に素麺の名が見え、可成り以前からあったことが知られるが今のようなものであったかどうか不明という。奈良時代にはそうめんの元祖として“素餅”が誕生し、素餅とはもち米の粉をこねて、細く伸ばして縄のようにねじりあわせて作った菓子的一种であったらしい。

また、そうめんの形や食べ方は時により場所により変わったが、何時の時代になっても変わらなかったのは「おもてなし料理」としての形式で、特別な日の食卓に並ぶ料理であったらしい。鎌倉時代からはそうめん作りが始まり、室町時代になると「素麺」や「素麵」の字が使われた。その頃から寺院の間食（点心）として広がり、この時代に現在の素麺の形、作り方、料理法などが形成された。主な舞台は寺院や宮中の宴会などで、庶民のものとはならなかった。

更に平安時代の書物に七夕にそうめんを食べると大病に罹らないと書かれ、宮中から一般に普及したと伝えられた。揖保郡太子町の斑鳩寺に残る寺院記（1418年）に「さうめん」の文字が出てきて播州地方で最も古いそうめんの記述で600年も前からこの地でそうめんが食べられていた貴重な資料という。

1750年頃の江戸時代からそうめん作りが盛んになり、文化年間に揖保郡村岡村の森村忠右衛門といわれる人が阪神から素麺製造の新しい技術を持ち帰り、そうめんを広めた。そのため江戸時代には「そうめんと言えば播州、播州といえばそうめん」といわれるようになった。それ以前の戦国時代に、豊臣秀吉が姫路城に入ったとき播州名産の素麺の饗応を受けたらしい。

この様な長い歴史を持つ「そうめん」は麺の一種で一番細く、腰の強い小麦粉をよくこねて油を塗って人手または機械で細く引き伸ばし、日当たりの良いところでよりをかけて乾燥させる。その後適当な長さに切断して箱に入れ梅雨明けまで倉庫に保管するとその間に油が抜け品質が良くなるものである。これにより麺の喉ごしが良くうどんと同様に準主食として好まれる。小麦の産地では年末の副業としてそうめん作りが進み大和、伊勢、河内、播州、小豆島などでその基礎が築かれ、大正時代になると製麺機による生産も始まった。

