

(『たのしみひとしな ふるさと発見ランチ』放送資料)

『ひやむぎ』についてのお話^{はなし}

今日のふるさと発見ランチは、「ひやむぎ」です。このひやむぎなどの乾めんは、
中国から伝えられ、室町時代のころから「索めん(さうめん)」という名前^{なまえ}で呼ばれ
ていました。この「さう」には、縄^{なわ}をなう^{いみ} という意味があり、その製法が名前の由来
とされています。江戸時代以降に「さう」と「そう」が混同^{こんどう}され、「そうめん」と言わ
れるようになり、一般化^{いっぱんか}しました。三重県でも伊勢手^{いせて}のべそうめんとして古い歴史
と伝統・技術^{でんとう ぎじゆつ}が長く伝えられています。

私たちの住む桑名の久米地区や桑部地区、おとなりの四日市でもその流れを受け
継ぎ、風土(気候や水など)がめん作りに適していたこともあり、農作業のない冬
のあいだの仕事として始まり、今も作り続けられています。

めん^{めん}の原材料は小麦粉・水・塩・植物油・かたくり粉です。小麦粉に塩と水を混
ぜた生地をよく練り、植物油やかたくり粉をぬってから、よりをかけながら引きの
ばして乾燥、熟成させて作ります。今は機械化が進んでいますが、昔はたらいで
生地をこね、足でふんだりしたあと、細く延ばしていました。また、乾めん作りは日光
にあてて乾燥させるため、夜中から作業を始めなければならなかったので、大変な
仕事でした。熟練の職人さんが、作る日の天候によって、塩や水の加減をして作っ
ています。そこで、みなさんに質問です。暑い日とすずしい日、どちらに多くの塩を
使うでしょう？

こたえは、暑い日のほうが塩を多めに入れるそうですよ。

夏の暑い日のひやむぎは食べやすいですね。たくさん食べてくださいね！