

「寒風が生む 夏の涼味」 佐伯 仁

素麺は夏の涼味：目にも爽やかでノド越しも涼しい：

奈良期、中国から素麺の原型Ⅱ索餅が渡来：その後、

奈良・三輪の山の神が山で育った小麦と水の恵で素麺を

作った。小麦粉と塩水を混ぜて練り込み、糸状にして、風に晒す。

針の穴も通す繊細さが親しまれ、各地で人気を呼んだ。

とくに奈良・桜井の三輪の山そのものが御神体のため、社はなく鳥

居だけ：しかも三輪の地は交通の要衝地でもあり、お伊勢参りの普及

により、素麺の製法は西へ西へと広がった。

なかでも奈良・桜井の「三輪の誉」は包装紙の帯につけた鳥居のマ

ークーが目印。また徳島「半田そうめん」、兵庫「揖保の糸」、小豆島

「島の光」：各地で多種多様：歳月を越え、今なお素麺は七夕のお供

えにする地方もあり、親しまれている。

かつて、江戸っ子は西から来た“旨さ”を歓迎しつつ、その食べ方

―塗り箸を使う難しさに四苦八苦した。その様子は川柳に描写されて

いる。

古今の難渋 ぬり箸で そうめん



ぼくじょうさい
ト定祭で行われる「三輪素麺掛唄」。
伝統的な手延べそうめん作りの様子を
再現している。提供：大神神社
※ト定祭は神託で今年の素麺の卸値を
決める行事です。



長そうめんを食べる図。そうめんが庶民の食べ物として、
普及したのは江戸時代になってからで、当時は長いものが
多かった。書入れは「素麺に見たて涼し幾 瀧農景」
「狂斎図譜」(部分) 1723年(享保8)
奈良三輪そうめん山本

