

そうめん 日本地図



**1 東温市
「五色そうめん」**

1635年より作られ、松山名物として将軍に献上されていた由緒あるそうめん。美しい色は天然原料による／五色そうめん森川

**5 小豆島
「島の光」**

生地を延ばすのにごま油を使うのが特徴。特産のオリーブを生地に練り込んだ緑色のそうめんもある／小豆島手延素麺協同組合

**4 たつの市
播州
「揖保乃糸」**

播州手延べそうめん「揖保乃糸」は全国的なブランド。揖保川流域の3市2郡で作られたそうめんを組合が管理している／兵庫県手延素麺協同組合



2 砺波市「大門素麺」

長いそうめんをまげのように丸めた形。コシがあり、温かくしてもびくに、ゆでるときにバキッと半分に割る／JAとなみ野農業協同組合



産地は西高東低

そうめんの製法は仏教とともに中国から伝わったので、昔からの産地は西日本が中心。メーカーによって太さや長さ、のど越し、塩け、コシの強さが微妙に違います。あなたのお気に入り、どこのそうめんですか。



**8 南島原市
「島原手延素麺」**

江戸時代からそうめん作りが盛んで、長崎県は手延そうめん年間生産量が兵庫県に次いで全国2位(平成21年)。近年、ブランド化に力を入れている／島原手延素麺協同組合連絡会

**6 つるぎ町
「半田そうめん」**

通常より0.1~0.3mm太く、そうめんと冷麦の中間の太さ。コシがあっのびにくく、食べごたえ満点／八木長本店



**3 桜井市
三輪素麺
「三輪の誉」**

三輪は手延べそうめんのルーツ。お伊勢参りの人たちによって全国各地へ伝わった。帯の鳥居マークが目印／三輪素麺工業協同組合

**1 白石市
「白石温麺」**

長さ9cmのちょっと太めのそうめん。油を使っていないのが最大の特徴。コシが強く、温かくしても冷たくしても美味／きちみ製麺



具たっぷり！ぶっかけそうめん



七夕そうめん



さっぱり塩そうめん



麻辣湯そうめん