

小豆島そうめん：風の中の麺

そうめんは夏の名物とされる細い小麦麺で、通常は冷やして、風味のよいおつゆにつけて食されます。地元の言い伝えによると、そうめんは 1598 年に初めて小豆島にやってきました。島民が伊勢神宮（現在の三重県）への参拝から戻ったとき、現在の奈良県の三輪地区で製麺技術を習得して帰ってきたということです。通常夏に好まれるものですが、冬に作られるのが伝統的です。冬の瀬戸内海から吹く冷たい風の中で、数メートルの長さのある切って延ばしたばかりの麺を広々とした空の下で棚で乾かします。

製麺は農繁期ではない時期に手の空いた地元農家の補助的な収入源として始まり、明治時代（1868 年-1912 年）にそれ自体独立した産業へと発展しました。

小豆島には現在約 150 のそうめん工場があり、地元の小豆島手延素麺協同組合は、組合員が生産工程で（より一般的な菜種油よりも）ごま油を使用しなければならないと規定しています。このごま油製造は、島のごま油ビジネスを支えるものであり、そうめん産業とともに発展し、全国的にその存在感を示しています。