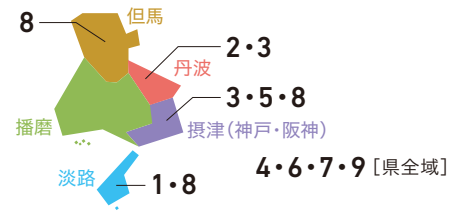


# 旬トピ! ~Timely Topics in HYOGO~



ひょうごフィールドパビリオン | 2025年大阪・関西万博に向けたSDGs体験型プログラムを紹介

## 1 江戸時代から続く伝統の技 “幻のそうめん” 作りを体験

今月の表紙

南あわじ市内11カ所の製麺所で製造される淡路島手延べそうめんは、国内流通量の1%にも満たない上に各社が独自に販売していることから、“幻のそうめん”といわれています。昔ながらの手作業で延ばす麺は細くてこしがあり、のど越しの良さが自慢です。天保年間(1830年~44年)、福良の漁師だった私の祖先が伊勢参りの帰りに奈良県「三輪そうめん」の技法を持ち帰ったのが始まり。雨が少なく冷たい季節風が吹く気候はそうめん作りに合い、漁業者の冬の副業として広まりました。プログラムでは、生地を引き延ばして麺状にする作業などを体験してもらいます。これを機に、淡路島のそうめんを多くの人に知ってもらいたいです。(淡路手延素麺協同組合 理事長 金山守良さん)



1 箸で上下にさばきながら麺を細く延ばす門干し工程。柏木製麺では全製造工程を昔ながらの手作業で行っています。2 箱詰め作業も体験。上箱に絵付けでき、プレゼントに最適(別途1,500円で販売)。3 天候などにより練り具合や塩水量を調整した生地を、2本の管に8の字に掛け、寝びつで熟成。建物と一体型の寝びつは淡路島特有の形状です。4 土曜、日曜限定で流しそうめん体験も可能(別途1人前700円、2人以上から)。

### 幻の淡路島手延べそうめんを知る旅

- ① 小学5年生以上(箱詰め作業は4年生以下も可能)
- ② 南あわじ市福良乙604-2
- ③ 10人まで
- ④ 1人3,500円(5束入り1袋の土産付き)
- ※その日に体験したものは持ち帰れません
- ※そうめん製造期間(9月~4月)外の5月、6月は淡路島ぬ〜どるやひやむぎの製造体験、7月、8月は箱詰め作業体験のみ
- ⑤ 前日までに②で同社へ
- ☎0799-52-0268 ⑥0799-52-3868

## 2 丹波篠山育ちの黒豆が多種多様なスイーツに!

丹波篠山市では、日本一の生産量と質を誇る黒豆の収穫シーズンを迎えています。おせち料理の定番のイメージが強い黒豆を年中おいしく食べてもらいたいと、市内28店とコラボし、「丹波篠山黒豆スイーツフェア」を実施しています。産地証明付きの市内産を条件に、大粒を丸ごとぜいたくに使ったり、皮にしわや傷があるものをきな粉にして活用したりと、オリジナリティーあふれるパンやスイーツがそろいました。

(丹波篠山市観光協会 今井めぐみさん)

① 丹波篠山市観光協会  
☎079-506-1535 ②079-552-3561



### Instagramキャンペーン

2025(令和7)年  
3月10日①まで

対象店で食べた黒豆スイーツの画像をInstagramに投稿すると、抽選で10人に黒豆を収穫後の枝やさやなどを使用したリサイクル素材100%のオリジナルエコタンブラーなどが当たるキャンペーンも展開中です。  
◆参加方法= Instagramで同フェアのアカウント(@love\_kuromame)をフォローし、対象店で食べた黒豆スイーツの画像を「#丹波篠山黒豆スイーツフェア2024」のハッシュタグを付けて投稿