



南島原市のお菓子

お菓子屋さんでお菓子を買う。それはとても胸弾む瞬間です。市内には多くのお菓子屋さんがあり、おいしいお菓子を笑顔とともに届けています。

このほど姫路市で行われた第25回全国菓子博覧会では、市内から6の菓子舗がカステラなどで入賞するなど、南島原市の菓子づくりのレベルの高さが評価されました。

今回、厚生労働大臣賞に輝いた、布津町高木屋の高木元社長は、「帰省した息子に持たせる」と言ってカステラを買いに来てくれるお母さんや、帰省客らしい若いお嬢さんが「また来たよ」と声をかけてくれるのがとても嬉しいのだとか。

南島原市のカステラの特徴は？とお尋ねしたところ、「しっとりとした食感、豊かな風味」なのだそう。



- 厚生労働大臣賞
高木屋(布津町)
- 審査総長賞
松本製菓(西有家町)
- 名誉総裁賞
ランビィラジュおおむら菓子舗(加津佐町)
本田屋かすてら本舗(口之津町)
山本喜久栄堂(加津佐町)
- 中小企業庁長官賞
小淵生長堂(南有馬町)

参加した女性は、「ふるさとの味が、安く買ってよかった。自分たちが日ごろ口にしているものが、安心・安全な環境で作られていることを再確認できるのも魅力のひとつです」とおっしゃっていました。

“お酒”も“みそ”もおいしいよ



10月18日(土)と19日(日)の両日、有家町で恒例の「ありえ蔵めぐり」が行われ、多くの観光客が訪れました。「秋の陣」と銘打って行われたこのイベントは、有家町内の「ありえ蔵のまち保存会」の酒蔵など5カ所で実施。また有家だけでなく市内からも多くの商店が自慢の特産品とともに参加しました。



島原手延べうどん

「島原手延べうどん」知名度はまだありませんが、今後ブランド化が期待されている商品です。

「普通のおうどんは、「切って」形を整えますが、手延べうどんは、そうめんので培われた技術で「延ばす」ため、切ったうどんとは比較にならない「こし」を楽しむことができます。「五島うどんに似ていますね。」とお聞きしたら「そりゃそうです」との答え。「こちらから技術と機械を持っていったからですよ」とのこと。びっくりして納得!!



とてもそうめんとは思えません

もうひとつの伝承 「そうめんのオブジェ」

みそ五郎倶楽部会長の本多祥彦さんは、仲間とともに、毎年そうめんで「横綱のまわし」や「宝船」などのオブジェを制作。みそ五郎まつりに訪れる観光客を驚かせています。これは、もともと「そうめんで作ったすだれ」を民間に飾る風習があったものを、8年ほど前から、同会が地域活性化の一環としてはじめたものです。今年も、日ごろの制作に加え、講習会なども実施。技術の継承にも努めています。

本多さんは「私たちにあって、オブジェ作りは、そうめんへの情熱表現のひとつ。みんなと一緒に作ってほしいし、広めて欲しい」と嬉しそうでした。

【特集】南島原は美味しい



市長もそうめんでおもてなし



南島原市のそうめん えとせとら

えもいわれぬおいしさのワケ

手延べそうめんの生産量全国第2位を誇る「島原手延べそうめん」。その9割以上が、私たちのふるさと南島原市で生産されており、400年余の歴史と技は、昔ながらの味を今に伝えていきます。特に熟成しながら少しずつ延ばす「延ばし」の工程は、実に12の工程を経て行われ、機械にはまねのできない「こし」と「粘り」がたっぷりとしたのどごしとなって、私たちの食欲をそそります。

せ 積極的なPR

先日行われたみそ五郎まつりをはじめ、イベントの多くで試食会やそうめん流しが行われています。このほか、南島原市では7月7日の「そうめんの日」にちなみ、毎月7日も「そうめんの日」として、消費拡大につとめています。また、観光客にも島原手延べそうめんを味わってもらおうと、夏休み期間中に市内29の飲食店でそうめん料理をメニューに追加。南島原市を訪れた多くの観光客が「島原手延べそうめん」を味わいました。

ら 楽はしない。だから人を楽しませる

「小麦粉をこねて延ばす」という単純で、多くの工程と緻密な作業が必要なそうめんづくりには、飾り気も奇抜さはありません。だからこそ、素材の良さと仕事ぶりがそのまま「製品のでき」になるのです。そうめんは、漢字で「素麺」。ばらしてつなぎ合わせると「麦の素顔(面)」と言うのも名が体を表していて面白いですね。



馬さんの 教えて中国!!

毎月、国際交流員の馬 穎さんが中国の話題や情報を紹介!!
今月の話題 「中国の麺料理」

麺と言うと、本場中国!とおっしゃる人も多いのでは?日本にも南島原市の特産のそうめんはもとより、ラーメン、ちゃんぽん、そばなどいろいろな麺がありますが、この中で中国では麺と呼ばないもの。わかりますか?中国で「麺」と言えば、実は「小麦粉」料理のこと。ですから、餃子やおまん

じゅうなども「麺」になります。と言うわけで、答えは小麦粉料理ではない料理「そば」。それにしてもそうめんは、味がすばらしいだけでなく、見た目も繊細で、美しいですね。今年冬のそうめんも味わってみたいと思います。



左:ひよつづる 右:ろくべえ
わかめ100%の麺「ひよつづる」、さつまいもの麺「ろくべえ」。どちらも市の特産品ですが、これも中国では麺ではない...こととなりますね。