



大門素麺

お
お
か
ど

そ
う
め
ん

ツヤとコシは、寒仕込み。



富山県推奨
とやまブランド

厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

富山県の極上の産品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の産品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ、「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

富山県推奨とやまブランド
「大門素麺」認定事業者

とнами野農業協同組合
砺波市矢木25-1
TEL:0763-32-6048
<http://www.ja-tonamino.or.jp/>



冬の気まぐれが育てた、

昔ながらの丸まげ麺。

「素麺づくり に夢を賭けた人々」

早朝3時。あたりは深い雪と闇に埋もれる。雪をかき分けながら道を進むと、寝静まる散居村にぽつんと明かりが浮かびあがる。

富山県の南西部に広がる砺波平野は、庄川と小矢部

川が開いた扇状地。ここは全国有数の米どころでもある。

三方を山に囲まれた平野は、夏の暑さが厳しい一方で、冬は冷たい風が吹きおろし、大地は雪におおわれる。

庄川の扇状部から少し下がったところにある砺波市大門地区。全国にもユニークな丸まげ麺、大門素麺の産

地である。

素麺の製法が大門に伝わったのは幕末の頃。売薬商人が能登蛸島で行われていた御用素麺づくりの繁盛ぶりを村に伝え、それを聞いた村民のひとりが蛸島に赴いて製法を習得したのが始まりとされる。

農閑期の稼ぎを求めて、大門の人々は素麺に村の未来を託す。やがて素麺づくりは村内に広がり、現在、19軒の生産者が昔ながらの味をつくり続ける。

「手間をおしまず ゆっくりつくる」

大門素麺の特徴は、くると巻かれた丸まげにある。素麺は、冬の冷たい風で乾かすと麺が締まる。寒さの厳しい大門は素麺には適地だが、天気が変わりやすいのが難点であった。

そこで外干し作業中に雪



大寒の風物詩、天日干し。白いカーテンがたなびいているようだ。麺の付着を防ぐ「はし分け」にも熟練の技が息づく

写真提供 北日本新聞社

が降ってきたとしても、すぐに屋内に運べるよう、麺が丸められるようになったと言われる。北前船で運ぶ際に、俵の中で壊れにくいことも利点であった。

冬の気まぐれな気象に合わせた製法が、図らずも大門素麺の強いコシを生むことになる。

一般的に素麺は手延べの後に2日間乾燥させて仕上げるが、大門素麺は半乾きの状態で丸まげにするため、さらに本乾燥に10日を費やす。乾燥に時間をかけることにより、小麦粉に含まれるグルテンの結びつきはさらに強まり、他の素麺にはない粘りと弾力が形成される。出来あがりまでおよそ12日。ここまで手間のかかる素麺は全国でも珍しい。作る方も辛抱強くないとできない。



日の出とともに始まる天日干しの作業

雪におおわれた
散居の地で
素麺は丸くなる



雪におおわれる砺波平野。農家の副業として素麺づくりがいとまれる
写真提供 砺波野.JP

寒けりや、麺は縮こまる。



左：編み棒のような2本の竹の棒に、延ばした麺を八の字にかける



右上：夫婦の息の合った作業が欠かせない
右下：寒さにさらされて素麺がぐっと締まる



全体重をかけて丁寧に伸ばしていく「手延べ」の作業

麺の呼吸に、人が合わせる。

「麺は人間と同じだから面白い」

四代にわたり素麺づくりを営む黒田権一さん宅では、未明から作業が始まる。前日に小麦粉と塩水を練りまぜ、「晩寝かせておいた「だご」を、「イタギ」で板状に延ばす。さらに「太より」「中より」「細より」をかけ、細くよりひも状にすることで麺のコシをつくっていく。

機械化が進んだとはいえ、工程の多くが手作業。「はさ」とよばれる竿に麺をかけ、手延べ作業に入る頃には、東の空はすっかり白くなる。

「素麺は寒いほど味が良くなる」と黒田さん。その日の湿度と気温を肌で読み、生地に加える塩水の量や熟成時間を加減する。「寒いと生地が縮こまるし、温かくなると伸びる。人間と同じしよ」と妻のまさ子さん。

麺がちぎれないよう、少しずつゆっくり麺を延ばした後、麺同士がくっつかないように「はし分け」を行う。吊るされた麺は2メートル近く、身長を優に超える。体にしみ込んだ無駄のない仕事で、干し場は瞬間に真白なカーテンでおおわれる。

素麺づくりは、多くの生

産者が夫婦で行う。深夜作業が多く、寝起きを共にする者同士の阿吽あうんの呼吸が、味づくりに欠かせない。「夫婦の息が合って、仲良くないとできん仕事。麺の調子が悪くなるから、喧嘩もできない」と権一さんは笑う。

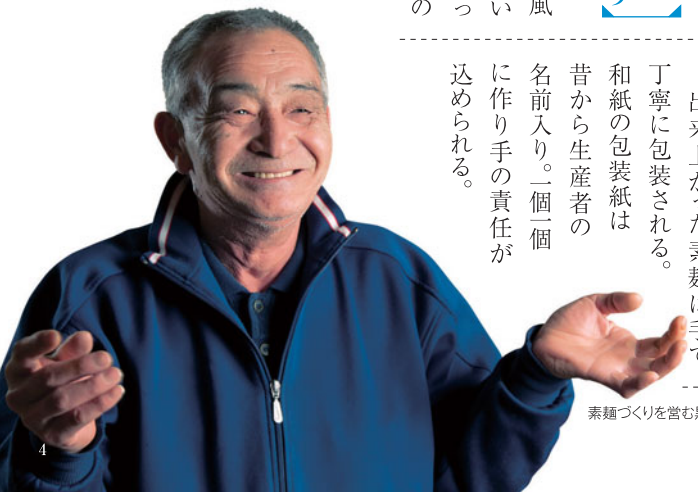
鉢伏の風にもんこの香りが増す

晴れた空の下、鉢伏山はちふせやまの風に吹かれて白い麺がゆれている。機械乾燥の技術がなかった昔、天日干しはとらみ野の冬をいろどる風物詩だった。

現在もそのやり方を続けるのは黒田さん宅だけ。気温と湿度が低い晴れた朝で、からっと風が吹くなど、条件が揃

わないと天日干しはできない。冬の束の間のご機嫌を伺うように、黒田さんは次々と麺を干す。「冷たい風に吹かれて、もんこ（小麦粉）の香りがぎゅゅつと麺に閉じ込められる。外干しの美味しさにはかなわんね」と黒田さん。出来上がった素麺は手で丁寧に包装される。昔から生産者の名前入り。一個一個に作り手の責任が込められる。

素麺づくりを営む黒田権一さん





冷たくしても温かくしても美味しい大門素麺。さまざまなメニューが生まれている

の味を深くする。170年変わらない大門素麺の粘り強いコシは、大門に生きる人の粘り強さそのものである。

【冬が育てた味を年中楽しむ】

丸まげの麺を二つに割り、沸騰したたつぷりの湯に入れ

る。茹で時間は3分とやや長い。茹で上がったらすぐさま冷水にひたす。透明感のある麺のツヤ、つるつるの喉ごし。暑い季節に食べる大門素麺は、ひとときの涼を届けてくれる。その美味しさは、夏だけのものではない。コシが強く伸びにくい麺は、温かい食べ方にもよく合う。砺波市では、

大門素麺の知られざる魅力をピアーアルしようと、市内飲食店と協同し、新たなメニューの開発に取り組み。熱い汁で味わう「にゅう麺」はもちろん、イタリアンや中華のメニューにアレンジしても美味しい。真冬の寒さが育てた味とコシは、四季を通じて食べる人を楽しませる。

大門では、麺も人も、粘り強くてコシがある。



丸まげはすべて手作業。完全に乾かないうちに丸めるのがコツ

【厳しい自然に寄りそい生きる】

雪が朝陽に照らされ、解け始める朝8時。近所の女性たちが丸まげ作業のため、黒田さん宅へ集まってくる。平均年齢は60〜70代。はさから下ろされたばかりの半乾きの麺は、拍子木でトンと大きさを揃えられ、素早く丸められていく。昔から丸まげは女性の仕事。細やかな指先でしかできないという。作業部屋では時折、笑い声

が上がる。村の誰々がお嫁さんを募集中だとか、女性たちは少女のようにお喋りに花を咲かせる。その間も休むことなく手は動かされ、素麺は髪が結われるように、美しく形作られる。

「この村の人はみんな、働くのが好きやね。若い時から体が動かんようになるまで、うまい素麺を作り続けたいね。」権一さんの姉、松村珠枝さんは話す。

冬の厳しい地で、自然に寄りそうように日々の仕事を重ねる。そうやって生きていくことの喜びや尊さが、素麺



仮包装したまま10日間の乾燥へ。麺が熟成し、強力なコシが生まれる

message

丸まげの個性的な形が人気

やまうちせいichi
山内聖一さん
富山県アンテナショップいきいき富山館・店長



他の素麺にはない「丸まげ」のかたちが人気です。いきいき富山館でも、お中元の時期になるとたくさんのご注文をいただきます。「どうやって食べるのか」というお問い合わせも多く頂戴します。見た目でも楽しむ、食べてみて、コシの強さやなめらかな喉ごしをまた楽しめる大門素麺は、贈られた方にも満足度の高い逸品です。

【関連施設】



大門素麺を育んだ砺波の散居村。その景観を保存し、地域の伝統文化を発信する博物館。先人の暮らしが体感できる「伝統館」、民具を展示する「民具館」などがあり、散居村の魅力にふれることができる。

となみ散居村ミュージアム

☒ 砺波市太郎丸80番地
☒ 砺波ICより車で5分
☎ 0763-34-7180
🕒 9:00~21:00(民具館は18:00まで)
☎ 毎週水曜・第3木曜(祝日は閉館)、年末年始