

美しく 紡がれる 手延べの歴史

手延べそうめん発祥の地、奈良県。

一人の女性が子育てのかたわらに習い始めたそうめん作りは、

林業に携わる人たちの冬の間の雇用対策として地域を維持する事業へ――。

手延べ製法を守り続けている

坂利製麺所（奈良県吉野郡東吉野村）を訪ねました。



1300年6
月 申酉とよき

カチャカチャと音を立てながら目まぐるしく動くのは、掛巻機と呼ばれるミシンのような機械。紐状になった麺によりをかけてねじりながら、2本の棒に8の字に麺をかけていきます。ここは、奈良県の坂利製麺所。手延べそうめんを作っている現場です。スタッフが小走りで動き回り、

終わったものを回収しては次の麺を手早くセットします。

麺がびつりと渡された2本の棒は、初め30センチほどの幅ですが、機械と人の手でぐんぐん広げ、背丈を越えるほどの長さまで引き延ばします。麺はあつという間にそうめんの細さになりました。これを一晩乾燥させてでき上がります。

手延べそうめんは、ここ、奈良が発祥の地とされています。

今から1300年前。日本最古の神社である大神神社の次男が、大和の国・三輪で小麦の栽培を始め、こねて乾燥させ保存食としたのがそうめんの原型と伝えられているのです。一方、同じく奈良時代に中国から伝わった「素餅」という縄状の菓子が「素麺」になり、そうめんにつながったという説も。いずれにしても、手延べそうめんが長く人々の暮らしとともにあった食べ物であることは確かです。

昔から変わらない伝統製法の手延べそうめんと、機械で製麺するそうめんには、大きな違いがあります。

奈良・吉野 伝統製法の 手延べそうめん

機械麺は生地を薄く伸ばしてから細く切りますが、手延べ麺は、棒状の生地によりをかけてながら、引き延ばし、引き延ばして細くしていくのです。この製法により、生地の中のグルテンは組織につながります。

うどんのように切って成形する麺の場合、グルテンが表面に出てモチっとした食感になりますが、手延べそうめんはつるつとした食感と、シコシコとしたコシが特徴です。

「鉛筆の芯のように麺の中心部でグルテンがつながっているから、ゆであとに残して、次の日になってもダメにもならないんです」

説明してくれたのは坂利製麺所の代表・坂口利勝さんです。

素材選びは 母の愛情から

坂利製麺所は今年、創業40年。利勝さんの母・良子さんが始めた製麺所です。

もともと坂口家では奈良・東吉野の地で代々林業に携わってきました。

冬は雪に閉ざされ、山仕事ができなくなり、現金収入がなくなりました。

安定収入を求めて町に出かけていく人が増え、過疎化が町の課題でもありました。

そうめん作りが、林業に関わる人たちの雇用対策になり、地域を維持できる事業になるのではないかと。地元で三輪そうめんの作り方を習いに通っていた良子さんはそう考え、子育てのかたわら製麺所を始めました。

「中山間地域でインフラも整っていませんでしたが、そうめんなら賞味期限が長いから置いておける。産業としても非常に適していたんだと思います」

す」

時代は大量生産に向かう流れの中にありましたが、良子さんのそうめん作りの原点にあったのは、「子どもたちに安心して食べさせられる材料で作りたい」という想い。小麦粉は国産のものを選び、麺を滑らかにするために混ぜる油は、高級天ぷら店などでも使われる圧搾製の胡麻油を使っています。

家で食べていた「葛うどん」をヒントに、オリジナルの葛そうめんも生み出しました。地元の特産である吉野葛をそうめんに混ぜたこの商品は、人気商品のひとつとして今も多くの人に愛されています。

さらに、パッケージの文字やデザインも自分で手がけました。パッケージ上部には、良子さんの女紋(母から娘へ、女系で代々引き継がれていく家紋)がデザインされています。

「坂口の妻とか、坂口の母でなく、坂口良子として生きた証を残したい、と自分が開発した商品に想いを込めているんだと思います」と利勝さんは語ります。



2



7



5



4



3



6

- 1 東吉野の山々。この地で坂口家は代々林業を営んできた。
- 2 代表の坂口さん(中央)とスタッフの皆さん。スタッフは20代から40代の若い人が多く、製麺所を盛り上げている。
- 3 乾燥させてカットした状態。いびつな形のものがないかチェックし、ピンセットで弾いている。
- 4 2本の棒に8の字にかけられた麺。
- 5 小麦粉と水、塩、葛をミキシングして巨大な団子状にしたものが、ロープ状になっていく。
- 6 ロープ状からだんだんと細くなっていく。手延べそうめんは一度も切ることなく、これを繰り返して細くしていく。
- 7 桶に巻き込まれた麺は、細くする時にしっかり「より」がかけられる。こうして食感にコシが生まれる。



8

みんな一緒に 次の時代へ

現在もご健在の良子さんですが、母の想いを継いで、現場を取り仕切っているのが利勝さんです。理念を大事にしながらも、状況に応じて手延べ用の機械を導入し、働きやすさについては改善を重ねてきました。「機械は、そうめんを優しく扱ってくれないので歩留まりは多少落ちるんですが、おいしさに影響が直接あるわけではない。一次産業の人手不足もある中、働く人の体力を奪わないことも大切だと思っています」

機械の導入で、仕事のしんどさよりも面白さの方を感じられるように。さらに、職人として仕事を楽しみながら、プライベートも充実できるように。事業を通じて地域を維持できるよ

「地域の中で坂口の家だけがぼつんと残ったって、何の意味もないんです。この地域全体を持続可能性があるものにして、スタッフみんなと一緒に次の時代に行かない」と

利勝さんの想いに共感して入社を決めたスタッフも多く、20代から40代の若い社員が中心です。今年も4月に20歳の新人社員が入社しました。「あの子が65歳で定年する45年後、僕95ですよ。おそらくここにいないと思うんです。でも彼女が65歳で定年する時に、この会社がちゃんとあるっていう姿を僕が描けないんやったら、彼女を雇ったらあかんと思う。常に10年後の生産基盤のことを考えて青写真を描き続けている自負があるから一緒にやろう、と言ってるんです」

こうした考え方の根底には、家業である林業の考え方があり、と利勝さんは言います。

「今で昔上がっている山は、おじいちゃんや作った山やけど、おじいちゃんやんの代で切って使ってはいないですよ。いま僕の親父が育てている山も、親父が利益を得るために育て

冷でも温でもどうぞ
徳用・手延べ葛そうめん
1582 39円
1,900g (38束)
3,815円 (税込4,120円)
小麦

坂利製麺所
(奈良県天理市)
※同時配布の『カタログ大地を守る』とお買い物サイト126号も合わせてご覧ください。

Photo: Taro Terasawa
Text: Yuki Takahashi Design: Better Days

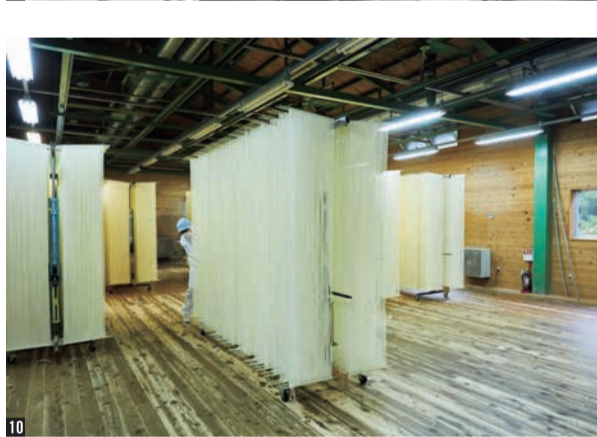


12



11

8 掛巻機には丸いコマがいくつも並び、麺にテンションをかける役割をしている。
9 スタッフがテキパキと駆け回る工場の床は吉野ヒノキで、壁は吉野杉だ。「調湿効果があるから、麺が水分をほしがれれば木が出てくれるし、いらなかったら吸ってくれる。それと木って人の気持ちも優しくすると思うんです」
10 8の字にかけた状態から、のれんのように引き延ばす。この状態で一晩乾燥させる。



てるわけじゃない。林業っていうのは、事業そのものが次の世代を内包しているんです。自分の代ではどうにもならない木を育てるっていうところから始まっていますから」

坂口家の歴史、吉野の歴史、日本の歴史。私たち一人一人は歴史の中に生かされているのだ、ということ、坂利製麺所の手延べそうめんは教えてくれるようです。

11 「食べた時にふわっとした優しさとコシがあり、小麦の風味を感じられる。何より食べたときにニヤッとするような」(坂口さん)、そんなそうめんを目指している。
12 翌日もダマにならず麺のままなので、残ったら味噌汁などに合わせていただくのもおすすめです。

イベント

でんきを消して、スローな夜を。

100万人のキャンドルナイト2023夏至

2023.6.21(水) 16:00～21:00

2003年に大地を守る会の呼びかけで始まった「100万人のキャンドルナイト」。夏至と冬至の夜8時から10時の2時間、電気を消してゆっくり過ごすというムーブメントで、毎年夏至にはイベントを開催してきました。今年は、夏至当日に、東京タワーすぐ近くの増上寺でイベントを開催します。キャンドルアートやマルシェ、トークステージなどを準備中です。キャンドルのゆるやかな灯りのもと、スローな時間を楽しみましょう。

DATA
会場…… 大本山増上寺(港区)
参加費…… 入場無料
 ※当日、会場へ直接お越しください。
主催…… 大地を守る会
協賛…… mecc、遠忠食品、日本食品工業
後援…… J-WAVE、外務省、港区、ふるさと回帰支援センター、WWF、日本イベント業務管理士協会

最新情報や詳細は、
 大地を守る会のSNSや
 100万人のキャンドルナイトの
 ホームページなどをご覧ください。



1 2 マルシェでは、大地を守る会の旬の野菜や果物なども並びます。自然環境や生産者、食にも想いを馳せて。
 3 電気を消して、キャンドルのやさしい灯りのもと、いつもとは違うゆっくりとした時間の中で、ちょっと立ち止まって考えたり感じたりすることができます。
 4 キャンドルに絵や文字を自由に描いて、会場と一緒に置くことができる企画も。



今年こそあの青空と短角牛に会いに

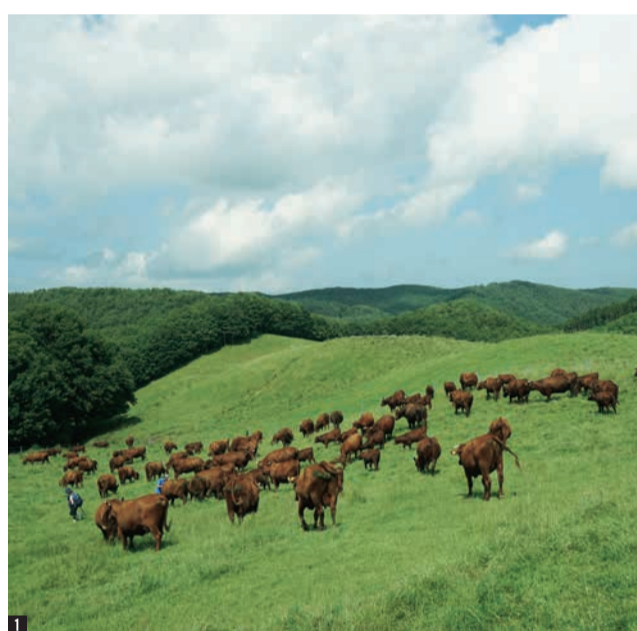
第40回 夏の山形村短角牛べこツアー

2023.8.19(土)～21(月)

2019年のリアル開催を最後に、コロナ禍でオンライン開催となっていた「山形村短角牛べこツアー」を再開します。澄んだ空気にあふれる白樺林、牛たちがのんびりと過ごす広々とした牧場、牛飼いや炭焼きなどを営みながら暮らす人々……。山形村短角牛と生産者に会い、のどかな山あいの地で夏のひとときを楽しみましょう。詳細は、大地を守る会のホームページをご覧ください。



DATA
訪問先…… 岩手県久慈市山形町
 ※JR「二戸駅(改札口外)」集合・解散です。
旅行代金… 大人(中学生以上)●20,000円、子ども(小学生)●10,000円、幼児●無料
 ※幼児で、座席や食事、ふとんなどの手配が必要な場合、子ども代金となります。
定員…… 30名
 ※最少催行人数15名
申込締切… 7月21日(金)



1 大地を守る会で取り扱う短角牛は、夏のあいだ自然豊かな牧場でびのびと放牧されます。今ではとても珍しい伝統の飼育方法です。
 2 生産者とバーベキュー交流会。お肉を味わったり現場の声を聞いたり楽しみましょう。
 3 渓流を歩くシャワークライミング。子どもたちも楽しめるイベントも盛りだくさん。

アグロエコロジーから学ぶ 講演「持続可能な農と食と社会のあり方」 2023.7.12(水) 18:30～20:00

農業や化学肥料を多用する「工業型農業」は、土壌や水質の汚染、貧困層の増加など様々な問題を引き起こしている指摘されています。近年、世界で注目されている、持続可能な農と食、気候変動や貧困問題など社会問題の解決を目指す「アグロエコロジー」についてお話しします。



DATA
会場…… 港区立エコプラザ(港区)
講師…… 吉田太郎さん(フリーライター)
参加費…… 無料
定員…… 20名 ※先着です。
申込…… 6月7日(水)より開始
主催…… 港区立エコプラザ
協力…… 大地を守る会
お申込み・お問合せ…… 港区立エコプラザ
WEB
<https://minato-ecoplaza.net/eco-event/230712-agroecology/>
 TEL●03-5404-7764

アグロエコロジーを実践する畑では、生態系の調和を保ち、菌や動植物が共生しています。

ソーシャルレポート

WeSupport Family募金を開始

物価高騰をはじめ経済環境が大きく変化している昨今、日本の多くのひとり親世帯が、「子どもに栄養のある食事を十分に与えることができない」といった食生活の深刻な悩みを抱えています。ひとり親世帯などを支援する「WeSupport Family」は、企業から寄付される食品を支援団体を通して必要としているご家庭にお届けしています。3月から「WeSupport Family募金」を開始しました。寄付金は活動の倉庫費用や運送費などに使用させていただきます。



野菜や米、肉などさまざまな食品をお届けしています。お菓子は子どもたちも喜びます。

ご協力よろしく
 お願いいたします

WeSupport Family募金
 4802 1口 500円

『NEWS大地を守る』は
 WEBでもご覧いただけます。
 イベントの詳細・お申込みも
 WEBからどうぞ。

大地を守る会 検索



●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問合せ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
 TEL●050-5306-8513
 E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個人

情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお電話いただきご確認・お申込みください。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
 東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
 TEL 050-5306-8513