

素麺の里は、 今、シーズンは、 「南関町」

「南関といえば素麺。特に寒素麺。今買って、夏食べるのがいちばんおいしいですよ。手づくりだから量ほどきんですけど、味は機械打ちの麺なんか比べものにならないくらい。ほんとうに、それだけは自慢できますよ。」
老舗・猿渡商店の女主人朝香さんは、陽気に笑った。



ここ南関町は、四方を小山に囲まれ

参勤交代の街道として栄えた。奈良時代「大水」と呼ばれ駅家が置かれたのをはじめ、封建時代には肥後北辺の固めとして「松風の関」。そして今では町の中央を九州自動車道が横切る。ここは、今も昔も変わることなく交通の要衝である。

この地に手打ち素麺が登場したのは二百五十年前、宝暦以前にさかのぼる。良質の小麦ときれいな水が、素麺の製造に適したからといわれる。その独特の風味は、肥後藩主細川氏が必ず土産品として将軍家に献上していたほど。当時は、二百軒もの素麺屋が軒を連ね、天気がいい日にはズラリと街道沿いに素麺をのばす風景が見られたそうだ。その素麺屋も今では十数軒を数えるのみ……。

「全部手づくり。昔からつくり方は全然変わりません。ひきがあつて、のびがあつて、こしがある。気候と天候によって作り方が微妙に変わってくるんです。」

素麺も機械化が進む中、猿渡商店をはじめ南関町ではほとんどが手づくり。だから、一日にできる素麺の量は二百把がやっと。お客さんの手に渡るまで実に四日もかかるという。長丁場の仕事である。材料は、水と小麦粉と塩だけ。まず、塩水で洗ひこなし、さらにこなす。こなすのに丸二時間。

「こなし方にもコツがあるんです。力ばかり入れてもダメ。疲れてしまっただけですから。こなしのばして、さらに小指くらいにのばしていく。竹にかけ、日陰に置いてのびを待つ。簡単なようで、なかなか面倒くさい。実に忍耐強い作業である。」

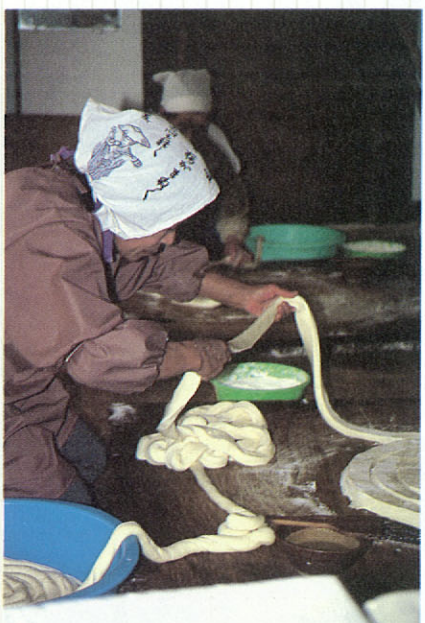
「これが、たいがいのびるとです。」

はじめ、二十センチぐらいのが四メートルぐらいにはなりますかね。しかも、全部ひとつにつながつているんですよ。切れないようにのばすというよりも、麺に任せるんです。のびる時期は麺が知らせてくれます。力加減が難しいし、気の長い仕事だから、男の人には向かないかもしれないね。私の祖父もあんまり上手じゃなかったみたいですよ（笑）。

職人的な技術と勘、そして天気の良い悪しが麺の出来を決める。乾燥が十分でないときすぐカビがはえてしまうから、雨の日は休業になることもある。

「私は生まれた時からの素麺屋。もう百年以上も前からの家なんです。戦時中は白い素麺が飛行機の目印になるってニラまれたりもしたらしいです。」

南関素麺が有名になったのは、ごく最近のこと。有名になるほど数も多くはできません。」



「奥さんは機械で素麺をつくるころは見ない方がいいって言われたことがあります。それほど簡単にできるらしいんです。でも見たいとも思わないし、機械化するつもりもありません。やっぱり味も変ってしまいますもんね。この手間ひまが、南関素麺」をつくるんじゃないかと思うんですよ……。」

朝香さんの言葉が鮮やかに蘇ってくる。

