

取り寄せ日記

ながさき南部生産組合の
そうめん 長崎・南高来郡
小麦・塩・油まで
すべて国産材料の
島原の伝統の味。



長崎県の島原は、そうめんでは知られ、約500軒の工場がある。そうめん技術は、江戸時代に島原の乱で人がいなくなった島原半島に、幕府が強制的に小豆島から移民をさせたことで、四国のそうめん作りがもたらされた。島原半島には良質の小麦がとれることからそうめんが作られるようになった。

この「ながさき一揆麺」は、地元の農家の集まりであるながさき南部生産組合が、輸入小麦が中心になったそうめん作りのなかで、国産のこだわった材料で伝統のある島原そうめん作りをしたいという思いから誕生したものだ。

材料の小麦は、強力粉は北海道のハルユタカ、薄力粉は長崎および福岡のシロガネ。塩は地元で海水から作る海は命。そうめんを延ばすときに使われる油は、地元でとれる黒胡麻の油が使用される。製麺もちろん長崎の西有家町にある製麺工場によるもの。

できたてのそうめんはツルツルとコシよく歯ごたえよく、ツユにほどよくからんで絶品の味だ。

〒898-0006 長崎県南高来郡北有馬町城山下2465・1 ☎0957・84・3393 FAX0957・84・3177 ながさき南部生産組合 3kg箱入り2,100円。送料・消費税別。申込みは電話かFAX。