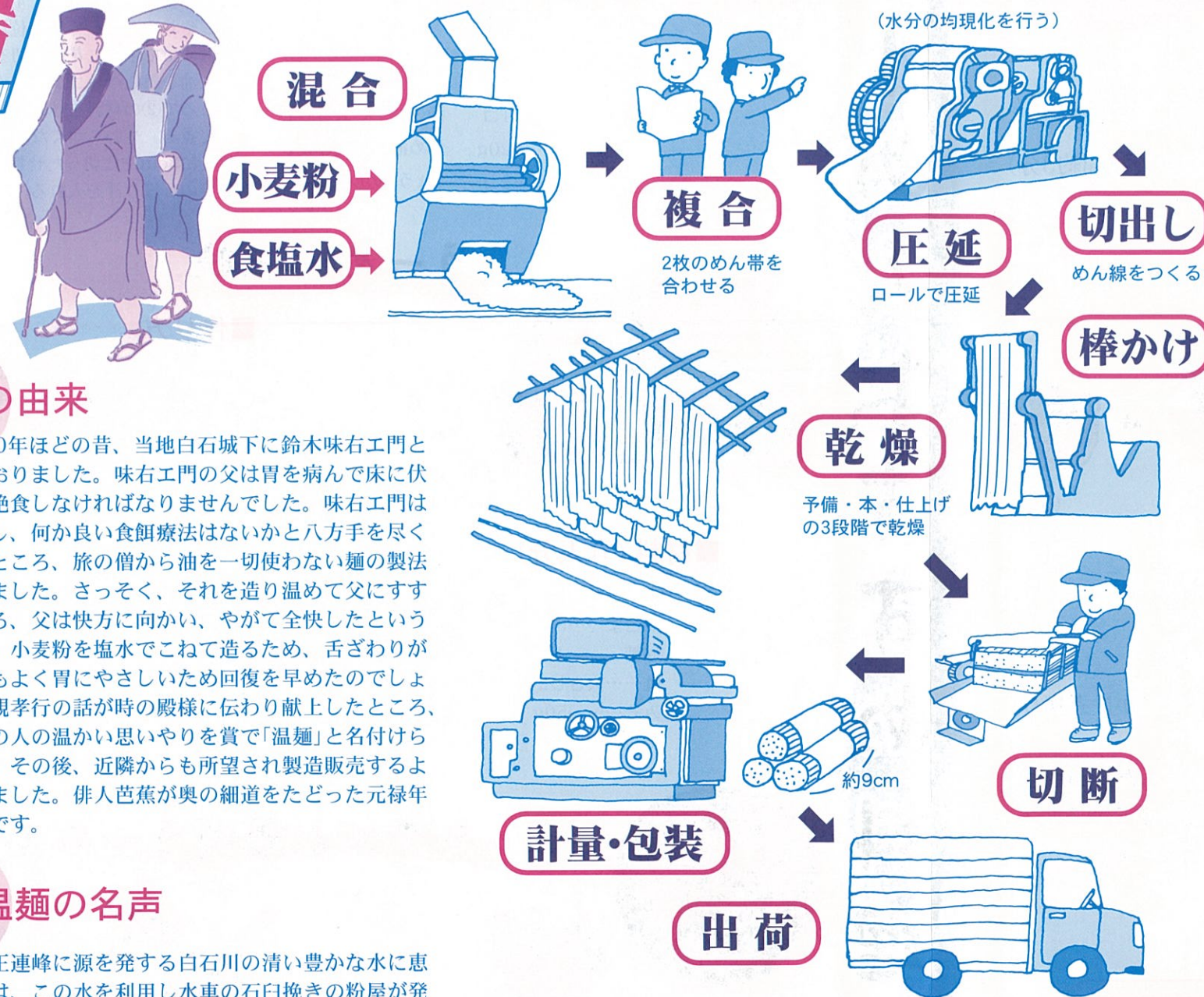


# 歴史が育んだ伝統の味

## ~白石温麺のできるまで~



### 温麺の由来

今から400年ほどの昔、当地白石城下に鈴木味右エ門という人がおりました。味右エ門の父は胃を病んで床に伏し何日も絶食しなければなりません。味右エ門は大変心配し、何か良い食餌療法はないかと八方手を尽くしていたところ、旅の僧から油を一切使わない麺の製法を教わりました。さっそく、それを造り温めて父にすすめたところ、父は快方に向かい、やがて全快したということです。小麦粉を塩水でこねて造るため、舌ざわりがよく消化もよく胃にやさしいため回復を早めたのでしょう。この親孝行の話が時の殿様に伝わり献上したところ、みちのくの人々の温かい思いやりを賞で「温麺」と名付けられました。その後、近隣からも所望され製造販売するようになりました。俳人芭蕉が奥の細道をたどった元禄年間の物語です。

### 白石温麺の名声

白石は蔵王連峰に源を発する白石川の清い豊かな水に恵まれ、昔は、この水を利用し水車の石臼挽きの粉屋が発達しました。「温麺」の原料でもある小麦粉が豊富で、水そして気候が温かで乾燥の地であるところから、極めて良質で食べてうまい「温麺」が製造され「温麺」の名声はいよいよ高くなったのです。

「白石温麺」の伝統ある風味、そして舌ざわりの良さを末永くご愛用下さいますようお願い申し上げます。

白石地方の特産品 白石「温麺」は特許庁 登録 第1670230号の登録商標を有する商品で、400年以上前より白石地方での地場特産品として全国乾麺協同組合連合会の産地指定も受けている商品です。  
(※無断使用は商標侵害となります。)

### 保存方法と期間

Q 保存はどんなことに気をつければいいのですか？

A 湿気や高温、直射日光をさげ、茶箱、缶、瓶などに乾燥剤といっしょに入れておくことです。封を切ってしまいましたらラップなどで密封し湿気をさけて下さい。

Q 長く保存した物の方がおいしいときいたことがありますか？

A これは人間の長い間の経験から生まれた生活の知恵の一つであり、間違っはけません。長く保存したものの方がコシがしっかりとて、舌ざわりも良くなることは事実です。一応の賞味期限が記されておりますので参考にして下さい。ゆでたてのおいしさは、格別です。

Q どのくらい保存がきくのですか？

A 太さによって賞味期限は多少異なります。「うどん」「きしめん」など太麺はだいたい1年位。細麺と呼ばれる「ひやむぎ」は1年半。「そうめん」は2年が一応の目安です。

### 乾麺の種類

- **うどん**  
一般に小麦粉と食塩、水をまぜ麺状にし太麺は切り口約2mm半、細麺は約1mm半、丸麺は約2mm半前後に切ったものです。もともとは、奈良時代に中国から伝わった唐菓子的一种で、小麦粉をこねた団子が発達したものです。
- **ひらめん(きしめん)**  
原料はうどんと同じで、薄く平らに切ったものです。別名「ひもかわ」と呼ばれるのは、旧東海道筋、三河の芋川の名物として造り始められ、地名にちなんで、「いもかわ」が「ひもかわ」となったと伝えられます。
- **手延べそうめん**  
手で延ばす時に、綿実油や大豆油を塗りつけて乾燥させるのが特長です。この油は、ゆでている間にぬけて独特の風味を残します。糸のように細く、白く、ゆでも太らないものが上質です。
- **ひやむぎ**  
もとは、食べ方として、熱くして食べるのを「あつむぎ」、冷たくして食べるのを「ひやむぎ」と呼んでいました。「ひやむぎ」の名は、そのまま後世に伝わり、現在のものはうどんの細麺よりさらに細く、切り口1mm四方の角形のものや丸形のものがあります。
- **そうめん**  
乾麺の中で、もっとも細いのが「そうめん」です。原料は、うどんよりややグルテンの多い小麦粉を用います。奈良時代に渡ってきた点心(茶道のお菓子)の一種で「むぎなわ」とも呼ばれ、後に手延べそうめんから乾麺製法の起源となったものです。
- **そば**  
そば粉に、つなぎとして小麦粉をまぜ食塩、水を加えて練り合わせた後、麺状にして乾燥させたものです。そばの歴史は古く、8世紀のころ北方大陸から朝鮮を経て日本に渡ったといわれています。