



そうめんとひやむぎはどうちがうの

太さがちがう

そうめんもひやむぎも、小麦粉を原料としています。ただ日本の寸法で決められた、標準の太さがちがうことと、こねた小麦粉を細くのばすときの製法がちがいます。

機械でめんを作るとき、そうめんは、角ばったもので、はば0.7～1.2ミリメートル、厚さ約1ミリメートル。丸いもので、直径0.8～1.3ミリメートル。手打ちの場合は、直径1.3ミリメートル以下。

ひやむぎは、角ばったもので、はば1.2～1.7ミリメートル、厚さ1～2ミリメートル。丸いもので、直径1.3～1.7ミリメートル。手打ちの場合は直径1.3ミリ以上、となっています。なお、うどんはもっと太くなります。

つまり、いちばん細いのがそうめん、やや太いのがひやむぎ。いちばん太いのが、うどんということになります。

昔はなわのように太かった

そうめんは、奈良時代に中国から伝わったものですが、そのころは「むぎなわ」とよばれました。小麦粉をねり、細長くしたのですが、なわと同じくらいに太かったのです。

そうめんを現在のように、ゆでてつゆをつけて食べるようになったのは、江戸時代になってからです。また7月7日に必ずそうめんを食べる習慣があり、おくり物にもしたという事です。お中元でそうめんがおくられるのも、このころからのことでしょう。

このそうめんは、良質の小麦粉と水、塩としょうゆに恵まれたところで、ほんとうにおいしいものが作られます。日本では、播州の竜野、大和の三輪、四国の小豆島などです。

(監修・保岡 孝之)

