

そうめんの日

7月7日は七夕ですが、「そうめんの日」でもあります。

平安時代に、旧暦七月七日の七夕の節句にそうめんをお供えするよう定められたのがルーツ。

なぜ、七夕の節句にそうめんをお供物するのでしょうか？七夕伝説からそうめんを天の川に見立てた説、織姫の機織の糸に見立てた説、食欲のない夏に栄養価の高いそうめんが健康増進になった説など諸説あります。暑くて食欲の無い日でも、ひやっとした涼風とつるっとした喉ごしのそうめんならおいしくいただけます。そうめんと一口に言っても、日本全国に産地があります。各地のそうめんを一部ご紹介しますので食べ比べてみてはいかがでしょうか。

- ◆ **播州素麺**…主産地は兵庫県龍野市。2008年には日本国内1位の生産高。
- ◆ **三輪素麺**…奈良県桜井市三輪地区。最も素麺作りの歴史が長い。
- ◆ **小豆島手延べ素麺**…香川県小豆島町などが産地。酸化しにくい胡麻油を使って延ばします。
- ◆ **島原素麺**…長崎県南島原市などが産地。全国で二番目の生産量。
- ◆ **半田素麺**…徳島県つるぎ町が産地。他の素麺より太いのが特徴。



 **ウオクニ株式会社**
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。