



くろぶたねっと通信



http://www.kurobuta.net/

くろぶた.ねっと

検索

TEL 099-265-6950

FAX 099-833-3060

e-mail info@kurobuta.net

営業時間 インターネット▶24時間 お電話▶9:30～18:30 (土日祝除く)

テーマ

夏は涼を求めて そうめん流し

■鹿児島夏の風物詩「そうめん流し」

鹿児島の夏の風物詩といえばやはり「そうめん流し」。G.Wや夏休み、また休日には、多くの家族連れで賑わう場所の一つでもあります。一般的に、「そうめん流し」は、竹を半分に割り、節を綺麗に取った後、流水とともにそうめんを流すというもの。でも、鹿児島っ子はそんなそうめん流しを知りません。鹿児島でそうめん流しと言ったらこれです。回転する流水の中にそうめんを泳がせるもので、冷たい湧水をモーターを使って勢いよく出すことで水が回転し、そうめんが流れるというものです。



最近では、おもちゃ屋さんなどで、家庭用そうめん流し器を見かけるようになりましたが、このテーブル型 回転式そうめん流し器は、鹿児島の温泉郷、指宿が発祥の地です。特許を取得した方が、町に権利を譲り、それから町おこしの一つとして「そうめん流し」が始まりました。昭和初期には、鹿児島がそうめんの消費量日本一ということもあったそうですが、現在でも大きなそうめん消費地です。そして「そうめん流し」があちこちに伝わり、今では、県内あちこちに渓谷・湧き水・そうめん流しとして定着しています。



左：ホームセンターなどで売られている家庭用そうめん流し器

右：そうめん+マスの塩焼き・鯉のあらい・鯉こく・おにぎりのセット

どこのそうめん流しもこのセットが定番です。お店によっては焼き鳥やから揚げ、がねなど、オリジナルメニューを販売しているところもあります。

夏の間に1度は食べに行きたい、鹿児島の味でもあります。

湧き出る豊富な水の音を聞きながらすすむそうめんは格別です。

※著：西ひろみ（料理研究家/野菜ソムリエ）

※くろぶたねっと『もぎたて鹿児島丸かじり』第18回より抜粋