

# ひょうご 水百景

No.21 揖保川（たつの市新宮町・神岡町）

～播州手延素麺「揖保乃糸」白さの素は揖保川の水～



写真-1 古宮天満神社近くの岩場から撮影（平成29年10月）

## ■ 「揖保乃糸」の商業フォトに使用された風景

上の写真-1は、一般県道724号姫路新宮線・鶯崎橋の左岸袂にある古宮天満神社西の尾根筋を少し登った岩場から撮ったものです。記憶が曖昧ですが確か昭和50年代の「揖保乃糸」のCMフォトに使用されていた風景で、今回「そうめん」をテーマに選んだ時に冒頭の写真として真っ先に想いついたのがこの風景です。揖保乃糸資料館の支配人の方も、この写真を見て「ポスターに使っていた風景ですが、どこから撮られたんですか」と聞かれました。

## ■ 夏の美味は冬つられる～全国一の生産量を誇る播州手延素麺「揖保乃糸」

暑い夏に欠かせない素麺、食欲が衰えていても素麺なら喉越しも軽い。沸騰した湯に素麺を入れて1分半～2分、手早く茹であげ、さっと箸（ざる）に取ります。すぐに冷水に浸し、完全に麺が冷めたら手で揉むように洗い、ぬめりを洗い流します。器にぶっ欠き氷を入れて、その上に素麺をのせると出来上がり。刻み葱、紫蘇、おろし生姜、ミョウガ、七味唐辛子、ワサビ、煎りゴマなど好みの薬味を入れたつゆに、冷たい素麺を浸けてすすり込みます。

素麺は夏の季語になるほど夏に欠かせない食べ物ですが、製造時期は逆に寒い冬の間です。寒冷期は塩分の少ない製麺が可能で、塩分が少ない素麺は「腰」が強く、質の良い麺ができるそうです。さしづめ“夏の美味は冬つられる”といったところでしょうか。

全国一の生産量を誇る播州地方では、兵庫県手延素麺協同組合が「揖保乃糸」という統一ブランドで手延素麺を全国の特約店に出荷しています。年間の生産量は約2万t、写真-2の箱で約110万～115万箱（1箱=18kg、360束入り）です。組合が原材料を決め、製品も組合が検査選別、等級分けして出荷しているそうです。



写真-2 「揖保乃糸」統一ブランド  
（「そうめんの里」パンフレットから引用）

## ■ 播州手延素麺の歴史は、灘目素麺の技術を習得し農家の副業として普及させたのが始まり

「麺」が誕生したのは、今からおよそ1700年前の中国・魏の時代といわれています。素麺は、奈良時代に遣唐使によって伝えられた唐菓子の一つ、「索餅(さくべい)」に由来するとされています。日本に伝えられた時点での形状については諸説ありますが、室町時代に現在の形となり「索餅」「索麺」「素麺」の名称が混じって用いられましたが、やがて「素麺」が定着したとか。

播州地方での素麺づくりの歴史は古く、斑鳩(いかるが)寺(揖保郡太子町の寺院日記『鶴庄引付(いかるがのしょうひきつけ)』中、応永25(1418)年9月15日の条「逃散<sup>※1</sup>(ちょうさん)」の記事の中で、10月13日(原文では9月となっていて日付に混乱が見られます。)に地下(ちげ:ここでは鶴庄の百姓たち)と鶴庄政所(まんどころ)を仲介するために出てきた守護方の「両使(りょうし:中世日本において、所領をめぐる訴訟に対し幕府が発した裁定を執行するために現地へ派遣された御家人使者をいう)を、斑鳩寺の子院の仏性院でもてなした際のメニューに酒と「サウメン」が出てきます。また、伊和神社(兵庫県一宮町)社殿造営の祝言に「素麺一貫文分を使う」(1461年)等の記録が見られます。



写真-3 斑鳩寺(太子町)

手延素麺の本格的な生産がいつ頃から始まったのか確かな記録はありませんが、これまでに伝承されているのは、文化年間(1804~1818)の頃、摂津国灘目(なだめ)に素麺製造職人として出稼ぎに行っていた人たちが素麺製造の新しい技術(おそらく大量生産の技術)を習得して帰り、農家の副業として普及させたのが始まりといわれています。

文政年間(1818~1829)には、揖保郡神岡村(現・たつの市神岡町)の森崎忠右衛門と宝山常右衛門が、灘目素麺の産地が採用していた株仲間組織を視察し、これを参考にして組織化が図られ、龍野藩による積極的な奨励策とも相まって、素麺製造業は発展していきました。

幕藩体制が崩壊し廃藩置県が行われると、地場の有志が同業組合と似た明神講を組織して、事業の取締り、職工賃金の標準化、水車粉ひき賃の協定などを定め、製品の改善に努め、これが今日の協同組合の基礎となっています。

現在、「揖保乃糸」の生産量は、全国の約44%を占めています。(平成23年現在)

※1 逃散: 荘園制下の農民がその家屋敷・田畑を捨てて荘外に逃亡することで、領主に対する抵抗の一形態。荘園制下の農民は、年貢課役の減免・非法代官の罷免などの要求を通すため、しばしば一揆を結成し強訴を行ったが、なお要求が認められない場合、最後の手段として全員が荘外に逃亡する逃散を行った。

## ■ “三神”を祀る「素麺神社」

たつの市神岡町にある「素麺神社」と呼ばれる大神(おおみわ)神社は、明治2(1870)年、三輪素麺の産地・奈良県桜井市の大神神社(大和国一之宮三輪明神)から勧請<sup>※2</sup>を受けてできたもので、播州手延素麺の製造に携わる人々の守り神として崇拝されています。

分祀されたのは、祭神である大物主大神<sup>※3</sup>(おおものぬしのおおかみ)と、配神の大己貴神(おおなむちのかみ)、少彦名神(すくなひこのかみ)の三柱の神様で、これが「揖保乃糸」の最高級品「三神」の由来です。



写真-4 素麺神社

※2 勧請: 神仏の分身・分霊を他の地に移して祭ること。

※3 大物主大神: “大国様”の名で知られる国土開拓の神で、農工商業等あらゆる産業を開拓し、方除・治病・造酒・製薬・交通・縁結び・開運等、世の中の幸福増進を計られた人間生活万般の守護神。

## ■ 播州手延素麺のルーツ「灘目素麺」も、大和・三輪から素麺の製法を学んでいる

播州手延素麺のルーツとされる摂津国の素麺について調べてみました。江戸時代後期、今津・鳴尾から兵庫にかけての六甲山の南麓一帯が一大生産地で、「灘目<sup>※4</sup>素麺」と呼ばれて江戸にまで廻送されていたそうです。

素麺の製法は伊勢参りに行った人が大和の三輪で学んだとされ、小麦は表六甲河川の急な流れを利用した水車動力により製粉し、製麺の担い手は、農閑期に出稼ぎにやってきた播州の人々でした。彼らが素麺の製法を持ち帰り、これが後の播州素麺の隆盛につながっていったようです。

江戸時代後期の農学者である大蔵永常が書いた『広益国産考』には、「さうめんは、摂州兎原郡灘にて製する物江戸へ廻し商ふ事おびただし。国々にては夏のみ製し秋冬製する事なし。これを灘三輪のごとく年中製せば産物ともな

るべし。」と記されていて、灘目素麺は年間を通じて製麺していたようです。だとすると、農繁期の労働力の確保はどうしたのか。また、水車は農業用水との関係で夏季は運転が制限されていたので製粉は……といった疑問が湧いてきます。

明治になると、灘目素麺はさらに発展し、明治19(1886)年に摂州灘素麺営業組合が結成され、商標の統一や製品の等級が設けられ、明治中期には約3700tもの出荷量を記録しています。しかし、明治末頃から急速に衰退していきました。理由の一つは播州素麺の台頭で、価格競争に敗れたからだそうです。

※4 灘目：写真-5のラベルには「なだもく」と振り仮名が付けられているが、田辺真人先生が監修された『灘の歴史』によると地名としては「なだめ」と読むのが正解のようです。瀬戸内海の漁師たちは、海峡のような狭い海域を「瀬戸」と呼び、広い海域を「灘」と呼んできた。「なだ」は、「撫で、なだらか」と同根で、穏やかな海を指すと考えられ、「灘」の沿岸が「灘辺(なだべ)」となり、さらに「辺」が転訛して「目」となり、江戸時代には「灘目(なだめ)」と記されている。『摂津名所図会』(1796年)には、「尼崎大物浦より鳴尾・西宮・打出・五百崎(魚崎)・御田・御影・大石・脇浜・神戸・兵庫までをすべて灘目と言う」と書かれている。



写真-5 「灘目素麺」のラベル

## ■ 良質の小麦粉・赤穂の塩・揖保川の水に恵まれた手延素麺製造の適地

播州龍野の地で手延素麺の製造業が発達した理由は概ね下記の通りといわれています。

### ① 播州平野でとれる良質の小麦粉、赤穂の塩、そして揖保川の水など良質の原料に恵まれたこと

揖保川流域には肥沃な農地が多く、小麦栽培が盛んでした。江戸時代、生産された播州小麦は、100ヶ所程度あった流域の水車によって製粉され、冬場の農閑期に行われる手延素麺製造の原料に使用されていました。素麺にソフトな喉越しと、腰のある麺を生む中力粉<sup>※5</sup>で、同じ特性を持つ岡山、香川両県産の小麦とともに「三県麦」と呼ばれ、手延素麺業界にとってはなくてはならない存在だそうです。

そして、塩はもちろん赤穂の塩、水は揖保川の豊富な伏流水です。『兵庫県手延素麺協同組合百二十年史』によると、「揖保川流域一帯の伏流水は、カルシウムの含量が1ℓ当たり30~70mgと極めて少ない軟水で、播州龍野地方特産の手延素麺や淡口醤油の生産に欠かせない水なのです。この水で小麦粉を練った麺帯は早く熟成し、腰があって舌ざわりの良い手延素麺ができます。しかも、この軟水は鉄分が少ないため、素麺製造に使った塩分と接触しても、赤く変色する酸化鉄が出現しないので、製造した当時のままの白い手延素麺が消費者の元に届けられるのです。」とあります。

### ② 冬場の降雨が少なく乾燥した気候が手延素麺生産に適していた

昔から「素麺屋殺すに刃物はいらぬ、雨のひとつも降ればよい」といわれるように、雨が多いのは困りものです。素麺製造期間中の冬場は、降雨が少なく乾燥した気候で、まさに素麺製造に適した地域と言えます。

### ③ 京都・大阪の大消費地への輸送に揖保川の舟運を利用

製造された素麺は、揖保川の舟運を利用して網干港まで送り、帆船に積み替えて京都・大阪に輸送されました。

### ④ 歴代龍野藩主の積極的な産業奨励策があった

江戸時代には、龍野藩が「淡口醤油」と同様に「素麺」の生産を奨励しました。

※5 中力粉(ちゅうりきこ)：小麦粉は、含まれるタンパク質(主にグリアジン、グルテン)の割合と形成されるグルテンの性質によって薄力粉(はくりきこ)、中力粉、強力粉(きょうりきこ)に分類される。強力粉はタンパク質の割合が12%以上のもの、中力粉はタンパク質の割合が9%前後のもの、薄力粉はタンパク質の割合が8.5%以下のものと規定されている。強力粉はパン・中華麺等に、中力粉はうどんによく使われるほか、お好み焼き・たこ焼きなどに用いられる。薄力粉はケーキなどの菓子類・天ぷらに使われる。

## ■ 手延素麺「揖保乃糸」の伝統製法

手延素麺「揖保乃糸」は、例年10月から翌年の4月(最盛期は12月から2月)にかけての限られた時期に製造されます。

まず小麦粉に食塩水を加え、よく捏(こ)ねて「麺生地」をつくることから始まります。この「麺生地」を丁寧に引き延ばし、一本の素麺に仕上げます。短時間で強引に細く引き延ばそうとすると切れてしまうので、縫(よ)りをかけ

ながら無理なく延ばせるだけ延ばし、「ねかし（熟成）」た後、再び延ばします。この「ねかし」と「延ばし」の工程を丹念に数回繰り返し、箱詰めされるまでに約1日半かかります。

箱詰めされた素麺は倉庫に運ばれ熟成されます。倉庫でじっくり寝かせることを” 厄（やく）” といい、梅雨の時期に厄のピークを迎えます。素麺は、小麦粉に含まれる酵素の働きによって成分の化学変化、物性変化が起こり、腰が強くなり食感が良くなるそうで、1年間倉庫で寝かせて熟成させたものを「古（ひぬ）」と呼んでいます。

下の写真-7は、「そうめんの里」1階実演コーナーに展示されている絵馬（複製）の説明写真を許可を得て撮影したものです。明治時代、素麺神社に奉納された絵馬で、当時の素麺づくりの様子が描かれています。

絵馬の上部に「兵庫県播磨国揖東西両郡素麺製造業組合」と書かれています。



写真-6 宍粟の屏風岩頂上から揖保乃糸資料館を撮影

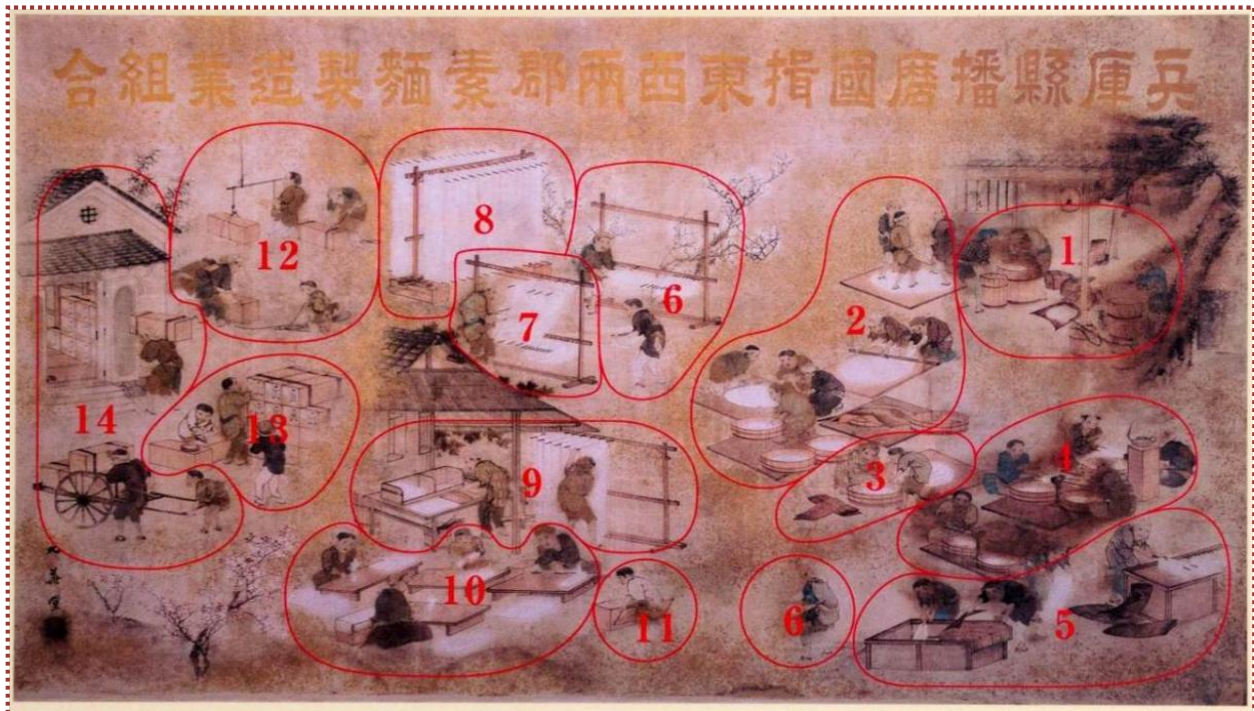


写真-7 素麺神社に奉納された絵馬の複製を許可を得て撮影したもの

1 捏ね前工程	➡	2 板切・油返し工程	➡	3 細目・小均し工程	➡	4 掛け巻工程	➡
5 小引き工程	➡	6 袋出し工程	➡	7 小分け工程	➡	8 門干し工程	➡
9 計量・結束・箱詰工程	➡	10 結束（把）工程	➡	11 箱詰め工程	➡	12 箱計量・荷造	➡
13 製品検査	➡	14 入庫		※ 絵馬は兵庫県手延素麺協同組合所蔵（たつの市指定有形文化財）			

## ■ 手延素麺づくりの今

昔、農家の冬の副業であった素麺づくりは、時代の流れとともに生産の形態も変化し、さらなる品質の向上をめざして、機械の導入、原料の調達が行われています。

原料である小麦、塩、水のうち、小麦だけは、播州小麦以外に、一定の品質基準をクリアしたオーストラリア産やアメリカ産、北海道産などの小麦も使用し、それらを品質のバラツキが小さい製粉会社から購入しています。そういえば素麺神社の玉垣には多くの製粉会社の名が刻まれていました。（CMに起用された元キャンディースのスーちゃんこと女優の故田中好子さんの名もありました。）

昔からの水車製粉は、戦後復興で素麺の需要が伸びる中、昭和37（1962）年に廃止されました。なお、水車製粉の動力源は揖保川から取水している農業用水で、水利組合の許可を得て稲作後の用水を利用して水車を回していました。



写真-8 水車製粉  
（「揖保乃糸資料館」展示資料から引用）

塩は、今も変わらず赤穂産の塩を使用しているそうです。水は、昔は揖保川の伏流水を井戸から汲み上げていたと思われませんが、今は水道水を使用しています。たつの市の水道水源は 11ヶ所あって、そのすべてが浅層地下水ということなので、揖保川やその支川の伏流水を使用しているということでしょうか。

また、麺を引き延ばす工程では、麺の乾燥を防ぐとともに麺同士がくっつかないように綿実油をつけます。

さらに門干し(かどほし)工程では、細く長く伸ばした麺を機(はた)に掛けて乾燥させます。冬空の下、素麺が天日干しされる光景は、この地域の冬の風物詩になっていましたが、現在は品質面、衛生面を考慮して約 470 の全生産者が屋内乾燥に切り替え、このような光景が見られなくなりました。

天日干しは気象条件によっては急激に麺が乾燥することもあり、加えて、車の排ガスや、3月には黄砂、杉の花粉が舞うことを考えると、屋内乾燥に切り替えるのもやむを得ないかな、と思います。冬の風物詩がなくなるのは大変残念ではありますが……。



写真-9 今は見られなくなった門干し  
(「揖保乃糸資料館」展示資料から引用)



図-1 揖保乃糸資料館「そうめんの里」周辺の地図

## ■ モノローグ

播州手延素麺のルーツが神戸市灘区にあったらしいということで、気になって「灘目素麺」をネットで調べると、神戸市北区の道の駅「淡河」で売っているとのこと。早速行って、レジのおばちゃんに聞くと「灘目素麺はもう廃番になったんや。」とか。がっくり。

播州手延素麺の生産は今、大小合わせて約 470 の製麺所が担っていて、約 3 千名の方がこれに携わっているそうです。製麺所は、たつの市・姫路市・宍粟市・佐用町・太子町にあり、これらの地で手延素麺が発展していった理由をみると、No.17「揖保川」で取り上げた「淡口醤油」のそれと共通する点が多々あります。社会経済環境が昔と大きく変わっても、この地に根を下ろして生産活動を続けてきた大きな要素は「揖保川の水」。「味」にこだわるといことは、即ち「水」にもこだわるといことでしょうか。

なお、近年は生産者の高齢化等による後継者不足が冬の労働力確保を困難にし、生産の中心はたつの市(神岡町・新宮町)や姫路市(林田町)から北部の宍粟(しろう)市に移行しているそうです。



写真-10 「そうめんの里」のお食事処「庵」  
で食べた日替わり(にゅうめんと助六寿司)

### 【参考資料】

- 1 『兵庫県手延素麺協同組合百二十年史』 兵庫県手延素麺協同組合 平成 19 年 9 月
- 2 『灘の歴史』 灘区 80 年史編集委員会 田辺真人監修 平成 23 年 10 月
- 3 『平成 23 年度版 兵庫県の地場産業』 平成 24 年 9 月
- 4 『兵庫県史～史料編・中世三』 兵庫県編 昭和 63 年 3 月
- 5 『揖保乃糸の歴史』 兵庫県手延素麺協同組合「揖保乃糸」HP  
<https://www.ibonoito.or.jp/history/?ref=header-link>
- 6 『新編 神戸市史～歴史編Ⅲ 近世』 神戸市 平成 4 年 4 月
- 7 『魚崎町誌』 魚崎町誌編纂委員会 昭和 32 年 6 月
- 8 『地下、使節遵行、小麦粉』 フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

※発刊：平成 25 (2013) 年 2 月 『ひょうご水百景』 No.21

改訂：令和 8 (2026) 年 4 月 『ひょうご水百景』 No.21



### 写真-11

平成 16 (2004) 年 4 月、素麺神社大改修の竣工記念に奉納された額にあった「揖保乃糸」の登録標章。