

珈琲ブレイク

“飲むそうめん”をご存じですか？

飲むそうめんは名物大岩そうめんのことで、昨年秋のテレビで放送されました。富山県民はもちろん知っていると思いますが、上市町の通称「大岩さん」として有名な真言密宗大本山大岩山日赤寺の門前街に数店あります。（近年私のお気に入りのお店が閉店しました。悲しい。）ゴールデンウィークの少し汗ばんで来る季節には、無性に食べたくなり訪ねてみると、どの店もお昼前には行列になります。みんな考えることは同じなのでしょうか。

飲むそうめんと言われる理由はまずは出し汁の色です。濃くもなく、薄くもなく、まろやか出し汁です。麺は残念ながら県内産ではありませんが、3年間寝かせたものを使用し、のびず、ふやけず、しこしこしています。薬味はネギと生姜のみ。シンプルですが、奥の深い味となり、のど元にスルスル入ることから飲むそうめんがピッタリあてはまります。一度ご賞味ください。



暑い時期になると、そうめん・ひやむぎ・うどん・そばなどの冷麺が食卓に多く並びと思います。うどんとそばは原材料が違いますのでわかりませんが、そうめんとひやむぎの違いは麺の太さでした。

乾麺の種類	太さ（長径）	手延べの場合の太さ（長径）
干しひやむぎ	1.3mm 以上 1.7mm未満	1.7mm未満
干しそうめん	1.3mm 未満	1.7mm未満
干しうどん	1.7mm以上	

参考：乾めん類品質表示基準より

いずれも原材料は同じ小麦粉。日本食品標準成分表も同じ食品として成分表示されています。いろんな麺を楽しみながら、暑い夏を乗り切りたいですね。