



総務グループのアップ UP 通信 7月号 Vol.129

7月7日は七夕で有名ですが「そうめん・乾麺の日」と「冷やし中華の日」でもあります。実はそうめんは、七夕に深い関係がありました。今回はそうめんと冷やし中華などの、夏に食べたい冷たい麺類のトリビアを調べてみました。

そうめんのトリビア

そうめんの始まりは、じつはお菓子だった！？



索餅には、お供え物やハシの日の料理という意味合いもあったそうです。

奈良時代の終わりごろ、遣唐使によって日本に伝わった**索餅**（さくべい）がそうめんのルーツと言われています。索餅とは**小麦粉を水で練って揚げた縄状のお菓子**で、現在の長崎銘菓・唐人巻（別名：よりより）や中国の油条（ようていあう）に近い食べ物とされています。

その後、諸説ありますが索餅が**索麵**（さくめん）という麺料理になった、もしくは別の食べ物である索麵と名前が似ているから混同した、という経緯を経て、鎌倉時代には現在のそうめんの原型ができました。当初は宮廷や寺院などの宴会で食べられたご馳走で、その後西日本を中心に作られるようになり、江戸時代には庶民に普及しました。

そうめん七夕祭りの関係



中国の言い伝えに、「7月7日に病気で亡くなった子どもが悪霊となり疫病を流行させたため、その子の好物だった索餅を供えたところ疫病が治まった」というお話があります。そこから7月7日に健康祈願に索餅もしくはそうめんを食べるようになりました。

また、そうめんが織姫の織る糸のように見えることから「機織り・裁縫（もしくは芸事）が上達しますように」という願いを込めることもあります。

日本では、江戸時代ごろに七夕にそうめんを食べる文化が広まり、現代でも仙台など一部の地域でその風習が残っています。

そうめん・ひやむぎ・うどんの違いって？

麺を手作業で作っていた頃は製造方法で区別していました。油を塗りながら生地を細く延ばして作るものをそうめんといい、生地を薄く平たく延ばし包丁で切って作るものをひやむぎ・うどんといいます。

現在は製麺機で製造されるため、JAS規格「乾めん類品表示基準」により主に**麺の太さ**で以下のように違いが決められています。

そうめん

麺の太さが直径 1.3mm 未満



ひやむぎ

麺の太さが直径 1.3~1.7mm



うどん

麺の太さが直径 1.7mm 以上



冷やし中華のトリビア

皆さんはこの料理をなんと呼びますか？



東日本では「冷やし中華」

冷たい中華麺に細く切った卵・ハム・きゅうりを乗せ、醤油と酢やごま油を混ぜたタレがかかった麺料理。冷やし中華の発祥は、昭和12年頃仙台の中華料理組合が夏に食べる中華料理として発案したものが始まりとされています。

西日本では「冷麺」

京都にある「中華のサカイ」が、昭和14年に冷やし中華に似た麺料理を「冷麺」の名前で売り出したため、関西圏では冷やし中華を冷麺と呼ぶようになりました。（諸説あり）「中華のサカイ」の冷麺は、タレはゴマだれ、トッピングはきゅうりとハムのみで、仙台発の冷やし中華とは少しアレンジが違います。



東日本では「冷麺」 西日本では「韓国冷麺」

朝鮮半島発祥の冷たい麺料理で、独特の歯ごたえがある蕎麦粉を使った麺とキムチなどのトッピングが特徴。「韓国冷麺」とも呼ばれ、日本に伝わったのち、麺に蕎麦粉を使わず日本風にアレンジされたものが「盛岡冷麺」です。

韓国冷麺や盛岡冷麺は、店や地域でスープやトッピングに違いがあります。ラーメンと同じようなイメージですね！

なぜ7月7日が冷やし中華の日？ 7月7日は二十四節気の「小暑」になることが多いため「暑さが本格的になり冷たい麺が美味しく感じられるようになる日」として冷やし中華愛好家や料理人が1995年に制定しました。