

福良のそりめん

はじまりは
江戸時代！

福良の特産の一つ「手延べ素麺」は、江戸時代天保年間（1830～1843年）から作られるはじめました。渡七平という人が、伊勢神宮に参拝した帰りに、三輪の里（奈良県）で、農家が素麺を作っている光景を見、その作り方を習得したいと思い、2年間、三輪の里に留まって作り方を学び、福良の地に帰って素麺を作ったことが、福良の素麺づくりのはじまりといわれています。

漁師の副業だった！

明治中頃、原料となる小麦粉が洲本市で作られ、更に島外からも小麦粉が入手できるようになると、素麺の作り手も増えていきました。特に、冬場の不漁期の漁師の副業として発達しました。最盛期の正時代には、137軒の素麺業者が存在したそうです。現在は20軒以下と少なくなりましたが、今も福良の地で素麺が作られています。

世界も認める
美味しさー！

福良の素麺の美味しさは、折り紙付きで、古くは大正4年（1915年）のサンフランシスコ万国博覧会で、金賞を受賞したほどです。冬の冷たい水と、福良の気候風土が、素麺づくりに適しており、その品質は業界でも高級品として高く評価されています。

知ってる？
素麺神社

福良の八幡神社には、「素麺神社」と呼ばれているお社があります。これは、素麺作りの技法を学んだ奈良県にある大神（おおみわ）神社の分祀社（ぶんししゃ）（本社と同じ祭神をまつる他所につくられた神社のこと）です。7月7日の「そうめんの日」に、「素麺神社明神講祭」が行われています。



じつは
非常食にも
使われています！

福良の素麺は、津波などの災害に備え、福良、阿万、沼島、阿那賀などの避難所で、備蓄食糧として用いられています。



素麺づくりが盛んな南あわじ市ならではの非常食です。

東日本大震災の
復興支援に福良の
そうめんを届けま
した！

平成24年5月に、福良の自主防災会の代表者らが、南三陸町を訪問し、福良の素麺と淡路島たまねぎを届けました。訪問では、地元自治会の方から当時の様子や教訓などを教えていただき、意見交換を行いました。



地元の方から当時の様子などを伺う



南三陸町に届けた福良の素麺と淡路島たまねぎ



被災施設の訪問