

# 幻の「河内そうめん」 伝統技法を守る

藤井繁雄さん(52)

の原風景は、天日干の  
そうめんの陰に隠れて  
鬼ごっこをした冬の一  
日。23歳で5代目を継  
いだ米穀店(枚方市津  
田地区)では、近隣農  
家が作ったそうめんを  
販売していた。

この河内素麺は、江  
戸時代前期に三輪素麺  
の技術を取り入れ、長



グルテンによってコシがうまれた  
生地をはして延ばす。

尾・穂谷・津田・

交野一帯の特産  
品となり、昭和  
初期には70〜80  
軒の生産者がい  
たという。その  
後、都市化が進

み今や2軒のみ。この  
ままでは郷土の伝統産  
業が消えると危機感を  
抱き、本業の傍ら29歳  
で仕入先の農家に弟子  
入りした。レシピやマ  
ニュアルなどない。職  
人の感覚を体で覚え  
る日々が3年続いた  
頃、やっと師匠から認  
められさらに修行に  
励み、一本立ちするま  
で13年かかった。

藤井さんは冬に2  
日かけて作る。小麦、



藤井繁雄さん

塩、水の配合を天候に  
合わせて調整しながら  
1日こねて、綿実油を  
塗る。翌日100%天  
日干で乾燥させる。昔  
ながらの手法で作る  
「河内そうめん」は独特  
の風味が好評だが、残  
念ながら生産数が少な  
く直接販売でしか入手  
できない。

藤井さんは後継者の  
誕生を願いながら、今年  
の冬も、妻と二人三脚で  
素麺作りに勤しむ。