



道の駅きくがわ  
御食事処よもやま  
藤本隆一 代表

ますね。藤本さんは、地元の食材や名産品を使った料理を提供したいと、これまで菊川のそうめんを使用したメニューを多く開発してきました。特に人気となったのが「菊川風焼きそうめん」です。

### 一年中大人気！ 名物 菊川風焼きそうめん

そうめんといえば、夏場に食べる冷やしそうめんをイメージする方も多いかもしれませんが、調理方法はいろいろあります。道の駅きくがわの飲食店「御食事処よもやま」で、代表を務める藤本隆一さんに話を伺いました。「たしかに夏のイメージが強いですが、調理の仕方次第で一年中おいしくいただけ

「焼きそうめん」で使用する麺は通常の物より、少し太い物を使用しています。通常の細い麺だと、焼いているうち伸びてしまうことがあり、そうなると、ベタツとして、菊川そうめんの特長である本来のコシが失われてしまうんです」と藤本さん。焼きそうめんは、現在、お店でナンバー1の人気メニューとなっています。

その他にも、菊川手延べそうめんを使用したオリジナルメニュー、



菊川風焼きそうめん



道の駅きくがわで販売されているそうめん。この他、ヤーコン麺や菊麺なども人気がある。

「合鴨温そうめん」や「チャーシューそうめん」なども大変な人気で、「夏も冬も関係なく、一年中、人気がありますね」と藤本さん。「菊川のそうめんは癖がないので、どんな味にも染まります。夏場の冷やしそうめんだけではもったいない。焼きそうめん用の太い麺も、道の駅きくがわで販売しています」

# 夏だけじゃない！ 1年中おいしい！

食べ方いろいろ。いろんな味に染まっていく  
調理方法次第で、春夏秋冬、楽しめる

## 菊川のソウルフード



菊川総合支所長 阿部恒信

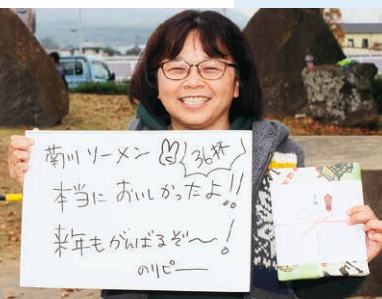
私は生まれも育ちも菊川なんですが、子どものころ、母親がそうめんを揚げ、砂糖をまぶしたおやつをよく作ってくれたのを覚えています。そうめんにはいろいろな食べ方があり、昔から一年中おいしく食べていたので、ずっと身近にあった気がしています。手延べそうめんは菊川のソウルフードだと思います。

素麺組合さんも積極的に地域の行事に参加してくれていますので地域の皆さんも、親しみがあると思います。例えばお手伝

## 観光資源として

歴史を積み重ね、徐々に地域に根付き、名産品となっていく過程を見てきました。市町村合併もあって、「菊川のそうめん」から「下関のそうめん」になり、今後はさらに山口県を代表する名産品、観光資源として、もっともっと知名度を上げていってほしいですね。市としても、地域ブランドとして、応援していきたいと思っています。

菊川手延べそうめん  
早食い競争  
(菊川文化産業祭  
/2018. 11. 18)





下関短期大学  
栄養健康学科  
木村秀喜 教授

レシピコンテスト  
総評

今回、審査員として、レシピコンテストに参加させていただきましたが、菊川手延べそうめんは本当においしいですね。冷たいままでサラダや生春巻き、グラタンや天津麺、コロッケなどの暖かい料理もありました。それを可能にするのが強いコシです。ゆでて冷水でしっかりもみ洗いと強いコシと良い喉越しが生まれます。審査は非常に僅差であり、各賞の趣旨に適した料理を選定しました。また、書類審査のみの賞も設けています。

コンテストは市が主催し、菊川町手延素麺組合、道の駅きくがわ、下関短期大学が共催です。産官学が協力し、多くの市民が関わりました。その結果として地域を代表するブランドの一つとして、盛り上がることを期待します。

下関は、そうめんのほかに、海の幸、山の幸が豊富です。皆さんの食事はいかがでしょう。充実した食事を楽しんでいきますか。食にかける時間を大切に、楽しむことが重要です。地域の食材の魅力に気付く、地産地消も進むでしょう。



市長賞：そうめん生春巻き



道の駅きくがわ賞：菊川の天津麺

で、皆さんにもいろいろとチャレンジしてほしいですね」。

### 菊川そうめん レシピコンテスト

昨年12月16日、アブニールで、菊川手延べそうめんを使ったレシピコンテストが開催されました。コンテストには、61名の応募があり、そのうち書類審査を通過した5人が決勝審査に挑みました。

最高賞として3賞と審査員特別賞が2点用意され(下表参照)、道の駅きくがわ賞に輝いた「菊川の天津麺」は、道の駅きくがわにて、2月14日～3月17日の木曜日～日曜日に、販売されます。1日20食限定、価格は600円(税込)です。  
今回決勝審査に残ったレシピは、市ホームページから確認できます。また、レシピ集も今後発行する予定です。

#### 菊川そうめんレシピコンテスト受賞者

賞	レシピ名	受賞者
市長賞	そうめん生春巻き	川島智子
菊川町手延素麺組合長賞	ぶちうま！ 菊川そうめんサラダ	長谷川寿子
道の駅きくがわ賞	菊川の天津麺	縄田美穂
審査員特別賞	モチッとパリ！ポリ！ コロッケ	天利 悟
	菊川そうめんグラタン	岡掛こはる
お手軽簡単 レシピ賞	簡単ピリ辛 つけ麺風そうめん	沖村裕史
	簡単あっさりそうめん	加藤 楓
下関短期大学賞	オムそうめん とりと梅の さっぱりそうめん	内田茉耶 岡田涼花

一定ですので、ご活用ください。  
一年中楽しめる菊川手延べそうめんレシピ。ぜひお試しください！



菊川総合支所地域政策課  
(☎287-11114)



左から、長谷川寿子さん、岡掛こはるさん、川島智子さん、縄田美穂さん、天利 悟さん