



富山県推奨
とやまブランド

となみ野の冬が結う、丸まげ麺。



お お か ど そ う め ん

大門素麺

おおかど 大門素麺の歩み

富 山県の西部に広がる砺波平野。屋敷林に囲まれた家々が点在する散居村は、春は新緑、夏は濃緑、秋は黄金、冬は白銀と、四季折々に鮮やかな田園風景が広がります。

この砺波平野にある砺波市大門地区で大門素麺が作られています。和紙の包装紙を開けると、丸まげ状に巻かれた手延べ素麺が顔を出します。全国的に珍しい形が、大門素麺の特徴で、包装紙には生産者の名前が入っており、作り手の真心と誠意が伝わってきます。

大門素麺の歩み



丸まげ状の、
個性的な素麺。



始まりは、
売薬さんの話から。



砺 波市大門地区に素麺の製法が伝わったのは、江戸時代後期のこと。嘉永元(1848)年、砺波郡大門村の売薬商人が、能登・蛸島に赴き、加賀前田藩の御用素麺の製造法を習得し、村人に伝えたのが始まりです。

最盛期の昭和初期には60軒以上の農家で作られていましたが、現在は10軒の生産者が伝統の製法を守り、作り続けています。

強いコシ。
生まれる、
忍耐から

素 麺の生産時期は1年で最も寒くなる10月～3月を中心にして素麺作りが行われています。

厳選した小麦粉と清流

庄川の伏流水を捏ねて団子にしたものを、一晩寝かせてから「太より」、「中より」、「細より」と何度もよりをかけながら、少しずつ細く長く延ばしていきます。また、「はさ」と呼ばれる竿に麺をかけた後も、麺がくっついたりしないように延ばし、寒風にさらすことにより麺が縮まり乾燥させます。本乾燥は通常2日のところ、10日前後かけることにより大門素麺の特徴である風味と香り、強いコシが作り出されます。

170年以上作り続けられている大門素麺。その伝統の味は今、「富山県推奨とやまブランド」認定品として全国に発信されています。

伝統の味は、いつの時代も美味しい。



御家庭でも出来るアレンジ素麺

冷たい トマトスープの さっぱり素麺

材料(2人前)

オリーブオイル…60g
塩……………3g
黒胡椒……………1g
ニンニク……………1g
醤油……………10g
バルサミコ酢……………5g
トマト……………240g
大葉……………2枚
鰹節……………1g

作り方

- ①オリーブオイル・塩・黒胡椒・ニンニク・醤油・バルサミコ酢・トマト120gをミキサーに入れ、よくかき混ぜます。
- ②①をさで漉し一晩冷やします。
- ③②を器に入れ上に素麺をのせます。
- ④素麺の周りにトマト120gを散りばめます。
- ⑤④に鰹節・大葉をのせます。



キノコと 鶏もも肉の つけ素麺

作り方

- ①濃縮つゆを4倍に伸ばします。
- ②①にササガキごぼうを入れます。
- ③②が沸騰したところに鶏もも肉を入れ、一煮立ちさせます。
- ④③にキノコ・ネギを入れます。(事前にネギを半分にし、キノコと一緒にフライパンなどで焼いておきます)
- ⑤④に生姜を擦って入れます。

材料(2人前)

キノコ……………適量
鶏もも肉……………60g
(もしくは豚バラ)
ササガキごぼう……………適量
ネギ……………10cm
生姜……………10g
濃縮つゆ……………70cc

大門素麺の調理方法



- ①大門素麺1包を裏の割れ目に沿って、半分
に手で割ります。水5リットルを沸騰させ、そ
の中へ大門素麺を入れ、3分くらい茹でます。

茹で時間は、素麺が透明になる
くらいが目安です。

- ②吹き上がった後、コップ1杯分の冷水を加え、
再度煮立てます。
- ③煮立ったら細めの水切りにあげ、冷水でしっ
かりとも洗いします。

茹でた麺が残った場合には、しっかりと水切
りをして、冷蔵庫に保存しましょう。翌日、召し
上がる前に再度冷水に浸してください。にゅ
う麺や味噌汁にしても美味しく味わえます。

おおかど

大門素麺の製造過程

① きじをかく



ばん板の外側から中側に向けて切り、
うず巻状に綿実油をぬりながら、大き
な鉢に巻き込んでいきます。

② 太よりから細より



以前は手よりでしたが、現在は延ばし
機によって麺の太さが27mmから9mm
になるまで細くしていきます。そして、
うず巻状に鉢の中へ入れます。

③ かけ場



かけ場に細く延ばしながら、
8の字型にかけます。

④ むろ箱で寝かせる



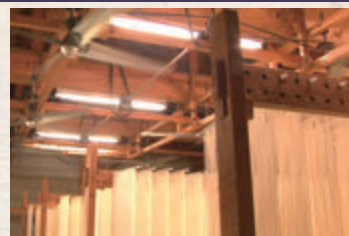
むろ箱に入れて寝かせ、
熟成させます。

⑤ はさにかける



むろ箱から出し、手と足を使って約60cmにし、はさにかけます。
順に1m・1.3m・1.7mに延ばし、箸しん棒でくっつかないように広げます。

⑥ 乾す



現在は、室内で大型扇風機で
風を当て乾かします。

⑦ おろす・寝かせる



はさから下ろし、箕に入れ
30分寝かせます。

⑧ 丸まげ



手で切りながら、丸まげ状にします。

⑨ 包装する



4つずつ、ひょうし木でおさえ、
仮包装します。

⑩ 乾燥



10日間、本乾燥します。

強いコシ。
冬と手間から
生まれる、

製造時期

10月～3月を中心として

販売時期

乾麺: 通年(数量限定の為、早目に品切れする場合がございます。)

伝統の味と確かな品質、お土産にも砺波の大門素麺を



大門素麺はお土産やご贈答品として大変重宝されています。
コシが強い麺なので、茹でた麺が残った場合でも、しっかりと水切りをし冷蔵庫にて保存いただければ翌日も美味しくお召し上がりになれます。また、寒い季節には温かい麺つゆにつけたり、温麺としても美味しくいただけます。

大門素麺の色、におい

大門素麺は自然条件の中で製麺しておりますので、その日の温度・湿度
に関係があるのと大門素麺の特徴である髭を作るため、半生時に一度
干し場より取り込み形を整えた後に本乾燥(約10日前後)を行うため、
若干色むらが見受けられることがあります。また、軽い発酵臭がありまし
ても大門素麺の特徴ですのでご心配なくお召し上がりください。