シリーズ
かほく市の文化財 No.47

地域 編　高松素麺（１）

No.４７、No.４８の２回にわたって、江戸時代の高松で作られた素麺について紹介します。

高松の素麺は、江戸時代の天保年間（１８３１～１８４５年）の頃に、輪島へ赴き素麺づくりの技術を学び、漁をする家々の冬の副業として高松でも作り始めました。『高松駅旧記留』には、文久元年（１８６１）から溶姫（１１代将軍徳川家斉の娘、１３代前田斉泰の正室）のため、「姫君様御膳御用」として毎年上納するよう藩から通達があったと記されています。これを契機に、「高松素麺」は現在でいうところの「ブランド化」した状況となり、近隣にも素麺の製造・販売が広まるようになりました。そのためか、河北郡で生産された素麺は全て高松の役人の改めを受けなければならなかったことが『加賀藩史料』の元治元年（１８６４）の１１月２４日付の文書から伺えます。その後、明治でも主要産業として、大正から昭和初期まで県内生産が首位となるほど重要な産業となっていきました。

製造の様子は、明治１１年（１８７８）の『加賀地誌略』に記録されており、高松は河北郡の北の駅（宿場）で、多くの男性は漁業を、女性は素麺を作っていることが書かれています。他にも『高松町史』から寒中手延素麺として、春の鰯漁が始まる前の冬の晴れた日に、高松の在所である南出から北出にかけて、通り一面に白い滝のように素麺を干すことが冬の風物詩であったと書かれています。

能登素麺製造図（石川県立歴史博物館蔵）

能登地方の素麺製造の様子を描いたもの。高松素麺の原点は、能登地方にあるためこの絵図のように素麺づくりをしていたのかもしれない。