

シリーズ

かほく
市の

文化財 No.48

地域 編 高松素麺（2）

No.47に引き続き、高松の素麺について紹介します。

「姫君様御膳御用」として親しまれた高松素麺は、大きく二度の危機を迎えています。

一度目は大正の頃で、計量のバラつきと他の地域の素麺の品質が向上したことにより売り上げが減少したことです。この危機に対し、当時の高松村長が素麺製造の先進地である播州や三輪に高松の職人を技術研究のため派遣しました。その甲斐や努力もあり再び活気を取り戻し、昭和5年（1930）年には改良素麺組合ができ、足踏中細撚巻機を使った機械式素麺の製造を計画、組合員及び希望者にその技術を取得するための講習会なども実施し、年々旺盛を辿るようになりました。

ところが、第二次世界大戦が勃発、原料の小麦がパ

ン工場に流れ、塩の入手が困難になるなど二度目の危機を迎え、素麺製造は次第に下火となっていきました。

そして戦後、数軒が素麺製造を継続し手延べから機械式へと移行しますが、高松では新しい基幹産業として繊維業やブドウ栽培などへ移行していき、約100年の歴史をもって終止符が打たれます。

現在は、すでに見られなくなつた高松素麺ですが、高松素麺を知る方々より、富山県砺波市にある手延べ素麺の「大門素麺」と製法・形・包装の仕方が同じであったと語られています。また、戦後、「大門素麺」の職人が高松に手延べ式の道具の買取りや、かつての職人に技術指導を受けに来るなど、交流もあつたそうです。高松素麺がどんな味や食感だったのかとても気になりますね。



富山県砺波市の大門素麺



昭和初期の高松素麺の包装紙

大門素麺は現在も作られ、販売されている。高松素麺、大門素麺の包装紙をみるかぎり、その雰囲気は似ていることが伺える。