

有家蔵めぐり

GONOKURA

五之蔵

五之蔵「手延べそうめんふるせ」

自然と職人の技がひとつになり優美な味わいを奏でる

手延べそうめんの製造が、全国1、2位を争う島原半島。その生産の中心でもある有家町。江戸時代、1637年(寛永14年)、島原の乱で島原半島南部の人口が急激に減り、徳川幕府が移住促進策を取らせました。その移住者の中に小豆島出身者がおり、その人達がそうめんの技術を島原に伝えたと言われています。手延べそうめんを作り出すまでは、気温や湿度等、まさに自然とのたたかいと融和の繰り返し。そうめんのあの一木二本は、自然の中で息づく生きものそのもの。ふるせでは、日本名水百選に選ばれるほど美味しい雲仙山麓の上質な水と良質の小麦を使い、昔ながらの製法にこだわり丹念に熟成を重ね製造しています。自然と職人の技がひとつになり初めて、しっかりととしたコシのと越しの良さが生まれるのです。



そうめんの引き延ばし体験

～伝統の技を見て・触れて体感～



試食(そうめん流しも可能)

製造元だからこそ愉しめる味わいです。実際に引き延ばした生の麺を堪能して下さい。

五之蔵

有家蔵めぐり

GONOKURA



製造工程の説明

小麦粉と塩水で生地を作る「こね」から「選別」までの工程をパネルを使って紹介します。



3人一組で行います

繊細で難しい作業です。お互いの呼吸を合わせて切れないように。



引き延ばし体験

熟成させた麺を少しずつ引き延ばしていきます。伝統の技を体感して下さい。



工場見学

島原の本物の麺に触れたい、もっと知りたい、実際に見てみたいというお客様はお気軽に。

手延べ生素麺

使用する粉から改良し、試行錯誤を重ねついに完成しました「一生」にこだわり生まれた逸品。麺のモチモチ感と弾力は「一生」だからこそ愉しめる食感です。



島原の舞

種一本一本に心を込めて、370年余り前より伝えられた技を受け継ぎ作る「島原の舞」は、白くて細い上品な姿ながらコシが強く、と越しが良いと評判です。



五穀そうめん

黒米・あわ・きび・ひえ・小麦を原料に水性水を使い長時間熟成することで、コシの強い五穀そうめんに仕上げました。ビタミン・ミネラル・カルシウム等、豊富な栄養素が入っています。



半生うどん

寒い時期だけこだわって作った冬限定商品です。コシが強くモチモチとした食感は喉越しが最高です。煮込んでも煮くずれしない半生うどんです。



美しい白壁の建物。五重塔、和筆筒、照明等、売店には主人が集めた骨董品が並びます。



昔ながらの手延べの技法にこだわり、丁寧に手作りで仕上げる伝統の味。お客様に喜んで頂けるよう新たな商品開発にも取り組んでおります。



朝から作り、乾燥させて白ねかす。さらに1日かけて選別作業をし、3日目ようやくやく製包。麺肌美しく小麦本来の風合いに仕上げます。



広い敷地内には、手延べ製麺工場のほか事務所、直売店、倉庫、加工場が白壁の蔵で統一され美しい佇まいです。

