

# 発見かんづま

— 北から南から —

## 「神埼」そうめんの里 さらなる飛躍を目ざして

神埼そうめんは、江戸時代寛永12年（1635年）に小豆島の雲水によりその製法が伝わりました。製法が根づく為の気候風土が神埼にはありました。ひとつは脊振山麓を源とする清流、適度な粘り気のある良質の小麦粉です。江戸末期には300軒余りの業者で賑い、製粉には川の支流を利用して水車が60台回っていました。

神埼そうめんとしてのブランドの発展は、明治21年ロール式製麺機械が発明され、手のべから大量生産の機械化、技術革新によって飛躍的に生産量が伸び、県内の特産物として認知されました。

現在は市郡で17戸、出荷額は35億円、ライフスタイルの変化でソーメンの需要は減少傾向にあります。

組合としての対策は、消費者ニーズに応える安心安全の新製品もそのひとつで、「ニシノカオリ」という県産小麦100パーセントの麺を商品化し、地産地消を推し進め、飛躍を目指しています。



### 神埼そうめん製造業者名簿

業 者 名	住 所
有限会社 太田製麺	神埼町鶴2270
有限会社 船津製麺所	神埼町神埼570
有限会社 井上製麺	神埼町的1779
有限会社 多々良製麺所	神埼町神埼497
ヤクルト食品工業株式会社	神埼町城原3860
井上治三郎製麺所	神埼町神埼593
有限会社 古賀製麺	神埼町本堀3263
大坪製麺株式会社	千代田町渡瀬899
有限会社 樋口製麺	千代田町嘉納1328-3
有限会社 中原製麺	千代田町境原35-1
池田製麺所	吉野ヶ里町大曲3656-1
園田製麺	千代田町崎村1723
伊之助製麺株式会社	神埼町鶴2505
原口製麺	千代田町用作
大久保製麺	神埼町2丁目
藤満製麺工業	千代田町崎村1101
神埼そうめん協同組合	神埼町田道ヶ里536-7

## 編集後記

稲の刈取りも終わり、佐賀平野にも秋の深まりを感じる季節となった。農家にとっては収穫の喜びを感じ、麦まきなど次の農作業に意欲を出す季節である。ところが今年は今までは農家の雰囲気は違って、米価の大幅な低下、温暖化による米の収量低下、麦代金の入金的大幅な遅れ、農家の一時間当たりの賃金は三百円にも満たない現実。これではいかに大規模化、法人化を目指しても経営としては成り立たない。まさに政治の問題である。国政は勿論、地方議会の姿勢が問われる。

（福田、記）

### 広報委員会

委員長 福田 清道  
 副委員長 角田 晴義  
 委員 白石 昌利  
 〃 田原 和幸  
 〃 古賀 安行