

さまざまな技術を受け継ぐ、
担い手をご紹介します。
みんなで応援しよう！

奈良 伝承

vol.14

ほんまもんの 三輪素麺を 作り続ける

玉井製麺所

たまい まさのり
玉井 勝徳さん(40歳)



ほんまもんの三輪素麺とは？

素麺の

発祥地の
三輪の歴
史は古く、
1200年
余り続いて
います。

江戸時

代に伊勢
参りを通
じて素麺
製造方法

が播州、小豆島、島原に伝わったんです。

三輪素麺は、奈良県三輪素麺工業
協同組合の登録商標で、組合が定め
る原材料、品質の厳しい基準をクリア
したものが認められます。組合
員が製造した手延べの三輪素麺は、品
質保証の証しとして「鳥居印の帯紙」
と「鳥居マーク」の金色のラベルが貼ら
れています。

家業を継ぐきっかけは？

大学卒業後、東京でサラリーマンをし
ていました。父親が病気になるのと、
三輪素麺の産地問題が持ち上がったの
が同時期で、歴史ある地場産業をもり
立てたいと思い、30歳の時に奈良に戻っ
てきて家業を手伝うようになりました。
た。家族の反対はなかったですね。



工程で注意することは？

工程の一部は機械化していますが、
大半は昔ながらの手作業です。素麺
の材料は、小麦粉、塩、油、水だけで
す。小麦粉の種類を変えることと、太
さを変えることで三種類の素麺を
作っています。

毎日の天気、気温、湿度によって生
地の具合が変わるので、材料の配合の
加減や、生地
の太さを調節し
ます。日々の環
境変化に合わ
せることが大
切なんです。



昔ながらの「天日干し」作業



「かどぼし」作業



麺をさばく「箸入れ」作業



長年の経験がある「こね」作業

勝徳さんのこれからの
目標は？

うちは、今では珍しくなった天
日干しもしています。これからも
昔ながらの作業工程を守り続けて
いきたいです。乾燥時間や手間は
かかりますが、それが味に反映さ
れるのではないかと思います。

12月～2月は天日干しの風景と作業
工程の見学も受け付けています。
3種類の細さ、食感の違う「ほんまも
んの三輪素麺」を販売しています。

玉井製麺所

所 桜井市三輪214 ☎0744-43-2257

三輪素麺玉井製麺所

検索

※玉井製麺所の三輪素麺をプレゼント。詳しくは26ページへ

