

「そうめん」と「ひやむぎ」

JJ1SXA 池

大分前のことですが、木村 OM と朝のラグチューで、「そうめん」と「ひやむぎ」の違いはどうなのでしょう？という話で、良くわからないが太さの違いだけかな？というところで話が終わってしまいました、長年気になっていたのを、一寸調べて見ました。

ありました、「手延べそうめん類の日本農林規格及び品質表示基準」に、麺線の直径が 1.3mm 未満のものが「そうめん」、1.3mm 以上 1.7mm 未満が「ひやむぎ」、1.7mm 以上のものが「うどん」とされていました。

されていましたと過去形なのは、2004 年にこの基準は廃止され、新たに「手延べ干しめん日本農林規格」(特定 JAS) が制定されたからです、また、「品質表示基準」は従来の「機械麺の乾めん類品質表示基準」に統括されています。

ちなみに、この他、「乾めん類の日本農林規格」(乾めん類…干しそば、干しうどん、干しひらめん、そうめん)、「手延べそうめん類の日本農林規格」(手延べそうめん類…手延べそうめん、手延べひやむぎ、手延べうどん)等の規格もあります。

「そうめん」「ひやむぎ」「うどん」を主に麺の太さで大雑把に分けている点では、どちらの規格も大差ないようです。

なお、「乾めん類品質表示基準」では、「ひやむぎ」は「細うどん」とも表示できるようになっています、つまり細かいことは抜きにして同じものという扱いです。

また、「ひらめん」は「きしめん」「ひもかわ」と表示できますが、これも本来は微妙に違うといえば違いますが、同じといえば同じということのようです。

起源を辿ると、小麦粉を練って縊りを掛けながら引き伸ばしたものが「索麺」と呼ばれる「素麺(そうめん)」、一方、蕎麦粉を練って薄く伸ばし、細切りした蕎麦が「ソバ切り」、これに対し、小麦粉を練って薄く伸ばし、細切りしたものが「切り麦」と呼ばれたが、今で言う「うどん」、そして、それを熱くして食べるのが「熱麦(あつむぎ)」、冷たくして食べるのが「冷麦(ひやむぎ)」だったようです。

「ひやむぎ」は油を使わない切り麺というのが通説ですが、「手延べそうめん」と同様に油を塗りながら縊りを掛けて引き伸ばす方法で作る「手延べひやむぎ」もあり、富山の「大門素麺」のように、油を使わない「手延べそうめん」もあります。

揖保乃糸では「手延べそうめん」と「手延べひやむぎ」の両方を販売しているが、太さのほかに、原材料の小麦粉も、「そうめん」は喉ごしと麺のコシを大事にしたものを使用し、「ひやむぎ」は歯ごたえ、特にモチモチ感やソフト感を重要視したものを使用しているとのこと、更に、「そうめん」は小麦粉の質や麺の太さ、製造時期などの違いによって、いくつかの等級に分け、帯の色で区別しているそうで、赤帯が最上級とのこと。

「そうめん」と「ひやむぎ」は法律上の違いは無くなったようだが、販売されている商品を見ると、「ひやむぎ」の方が太いものが大半、やはり素人には太さが判断基準か？