

その24 穂谷

(平成10年2月1日号—第193号)

穂谷の特産物といえば、手延べそうめんです。この地域は、東部丘陵に位置しているため寒さが厳しく、その気象条件を生かして、手延べそうめんの生産が始まりました。手延べそうめんの歴史は古く、中世とも天和年間(1681～84)ともいわれていますが、この地方の特産物として広く知られるようになったのは、江戸中期以降だそうです。現在では3軒^{*1}が、この伝統を受け継ぎ生産しています。

毎年、11月から3月にかけて、天気のよい日に庭先で行われる「門干し」[かどぼし]のすだれ模様は、穂谷を代表する風物詩となっており、それを求めてカメラを手にする人の往来をよく見かけます。

でき上がったばかりの手延べそうめんは、油臭く煮上がりもやわらかいため、倉庫に入れて梅雨の季節を越させます。これを「厄を越させる」にかけて、縁起物としても珍重されています。

もう一つの特産物は、地酒です。山ひだをぬって流れてきた清水と良質の米が地酒を生みました。かつて枚方地方には、9軒の造り酒屋がありましたが、現在では、穂谷と藤阪^{*2}に1軒ずつ存在するだけとなってしまいました。

寒い日の続くこの時期に、地酒の熱かんで一杯やるのも、おつなものではないでしょうか。



41 そうめんの門干し

^{*1} 平成18年現在、穂谷1軒・津田2軒で製造している。

^{*2} 藤阪では平成9年10月23日をもって酒造は廃業したため、現在では穂谷に1軒存在するのみである。