

南島原市ありえ長寿村からのお便り

雲仙岳の南のすそ野に広がる小さな里（人口九千人）に一七六の手延素麺工場があり**地球上最大の産地**（産地内には四百の工場）を形成しております。一年中手軽に味わうことができるよう千二百の公的組織、民間企業、個人研究家のご協力を受け、長い年月をかけて完成。伝統の手延製法にて産地最高の一流麺師による二日行程で仕上げたものを、瞬時に真空凍結乾燥（FD製法）させたノンフライ麺。有自家そうめんは、麺の戻りも早く常温にて保存でき、長期保存が可能なので非常食や保存食として機能します。食べる人を思い描き心を込め製造したものを、ここにお送りいたします。

先日は週刊朝日のとおりよせ便に掲載され多くの方々からご用命いただきました。俳優の梅辰さんからのご所望にはびっくりしました。

「即席めん」でこれだけの賞を取ったものが、いまだかつてあっただろう

全国商工会連合会長賞 長崎県知事賞（優秀賞） ふるさと振興奨励賞 有家町長賞 有家町商工会長賞 行幸行啓産品 むらおこし白書（成功産品）で全国に紹介



世界初の即席カップ冷やしそうめん

湯切りがあり、はなまるマーケツトやめざましテレビで紹介されました。各地で食味食感テストを繰り返して、多くの方々のご意見により現在に至っています。現在七代目であり、麵線（太さ）も季節やご意見により変えています。

非常食（保存食）

昨年の三月二十日午前十時五十三分に岩田屋新館の七階で出展していたとき、福岡県西方沖地震に遭遇しました。台湾・中国・韓国日本の名店の中から六十五店に選ばれたのは、ナイトシャフルの山本華世さんの強い要望と聞きました。長く大きく揺れ、最後とと思いました。似たような思いが南米と東南アジアでもありました。全員で近くの警固公園に避難したら結婚式の新郎新婦や披露宴のお客で園内は座るところがない状態でした。毛布や食べ物や飲み物を配布されましたが、足るものではありません。地震がおさまりに、食堂に集まり本日販売予定だった商品や食べ物を思い思いに配布し合い食べました。次の日は地震の後なので展示のみとの気持ちで商品を並べていたら、お店も閉店でガスもストップしており、唯一は電気ポットのみであり、「有家そうめん」を食べられたとかで、最高の売り上げを記録して、御礼まで言われた複雑な気持ちの一週間でした。

特殊麵のハイブリッド輪状二層めん

Aの麵房をBの麵房で包み込み、一本の手延そうめんにしたもので、異質の麵房の最大の利点を引き出しに成功した麵。麵芯に向かうほどやわらかく、外側を硬く製造し、麵芯より外側に向けて限りなく「ふくよかな食感」を追求し、伝統的な製法に、新たな技術を加えて完成させています。

社団法人発明協会長崎（優秀賞） 献上法王ノ銅版画「セビリアの聖母」の復刻版と共に 献上ノスペインのセビリア大聖堂 贈呈ノスペインのセビリア市長・セビリア商工会議所会頭



有家町は日本で最初に銅版画印刷がされた町です。印刷機も復元されています。平成9年「郷土遺産を活かしたまちおこし委員会」が立ち上がり有家町長よりわたくしが委員（事務局）を受け取り組んできました。スペインとの交流のため「ジェットロ」「大使館や領事館」など訪問して資料を集めました。平成8年に有家セミナリヨ（神学校）で、スペインの「一環として、400年前に有家セミナリヨ（神学校）で、スペインのセビリアより来て教えていた神父が授業の中で銅版画を教えていた。近年、その版画が「マニラ」で発見され、ローマ法王に献上されたが、法王は「ARIE」と刻印されているので、「ARIEに返しなさい」と言われたそうです。復刻したセビリア大聖堂の壁画の「セビリアの聖母」を藤原町長（团长）が、有家町商工会の会員であり、麵博士の中川氏が作られた「ハイブリッド輪状二層めん」で、発明協会主催の発明創意工夫コンク

（副团长）に託し銅版画と共に献上されました。「ナカサキ アリエ アリガトウ」と手をかざし言われたそうです。スペインセビリア大聖堂では、パイプオルガンの「君が代」の演奏の中、大勢の大聖堂関係者で迎えられました。



手延めんの規格（JAS規格）
 手延めん小麦粉を原料とし塩水を加えて練り順次引き延ばして丸棒のめんとし、乾燥したものであって、製麺の行程において、熟成が行われているものをいう。直径が1.3ミル未満。水分14.5%以下
 手延ひやむぎ手延そうめん類のうち、直径が1.3ミル以上1.7ミル未満。水分14.5%以下
 手延うどん手延そうめん類のうち、直径が1.7ミル以上3.0ミル未満。水分14.5%以下
 機械製法そうめん小麦粉を原料とし塩水を加えて製麺し乾燥したもの。長径及び短径を1.3ミル未満に形成したもの。長径を1.3ミル以上1.7ミル未満、短径を1.0ミル以上1.7ミル未満に形成したもの
 ひやむぎうどん 長径1.7ミル以上3.8ミル未満、短径を1.0ミル以上3.8ミル未満に形成したもの

ペルーに学ぶ智慧とパワー

昨年、ペルーを訪れました。そこには気が満ち、パワーがもたらえる場所がいくつもあります。インカ帝国の首都クスコは、高度三千三百メートルでアンデスの中央に位置し、高度も中くらい。じゃがいもやトウモロコシが収穫できます。これより高い四千メートルでは母なる穀物スーパーキヌアや若返りの食材ウルトラマカの栽培とリヤマやアルパカの放牧が行なわれています。下山したアマゾンでは胡椒の栽培と木材が豊富で、西には豊かな海があり、登り下りしながら高度差を利用した生活を見ることができ、一番の収入源であるアルパカやリヤマは、四千米以上にしかな育たない高原の草を好むので、アンデスの民は家畜に合わせて住居を構え暮らしています。彼らの主食であるジャガイモは、高度三千米迄にしかな育たないんです。夜、家の外に出したじゃがいもは、零下で凍結し、昼間の強い日差しで解かし蒸発させる、今のフリーズドライ製法を何百年も前より生活の一部として息づかせています。世界中の気候を持ち、じゃがいもははじめ多くのものが生まれていますが、自然や動物と共に生きなければならぬ高原の厳しい生活がそこにありました。

「アンデスに掛ける橋」

村の娘が嫁ぐとき
 必ず通る小さな丸太の橋
 知らずして娘らが足を止め
 水に映る我が身を眺め
 遊んだ遠いあの日
 何時か涙がせせらぎに落ちる。

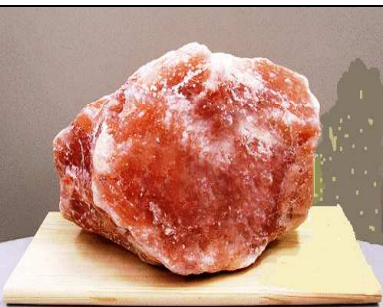


急がされて歩く足どり重く
 母がこの橋を渡り終えたら
 振り向くと言った涙の声は
 何時か耳を抜け山々にこだまする。

母に背負られ渡った幼い日
 今度この橋をきつとあの人と渡る
 彼のもとへ続く道も遠くても疲れ
 何時かこの道も二人で歩く
 嫁ぐ日必ず渡り立ちすくむ
 村の丸太の橋
 娘は涙と一緒に流すのである。

編集後記 雑木の掛け橋

テル内は酔った二人だけだったのでお話をする機会がありました。NHKにおられた鈴木健一さんに熊本県牛深の小さなホテルで偶然出会い、水いかに郷土（地域）に提供し、頭と心を寄せ合う努力を今こそ先行させなければならぬ。物の生産と同様に文化も汗の中から生まれるからです。希望を持ち、自分の気持ちを書き、まず隣人に話し理解を求め、ことにより始める事です。『おこし』には三つあって、早くから、湯布院では「村おこし」を實施してあり、「村おこし」は商工会が独自に取り組んだもので、後で国と県が協力して昭和六十年十月五日から「第一回九州村おこし物産展」が別府市の的ヶ浜公園で開催されました。各地の物産展の集大成が池袋のサンシャインシティで開催される「ニッポン全国むらおこし展」となり日本最大の物産展になっています。当初の「村おこし」を視察研修し、最初に「わざおこし」で世界初の即席力ツブ冷やしそうめんをはじめ七種品を開発しました。そして「むらおこし」として進め、現在では全てを網羅した「まちおこし」に取り組んでいます。常に一番大切な己をおこしながら「隣人おこし」こそ大切ではないでしょうか。



幸福をもたらす
 “悠久のロマンピンク塩”
 ミネラルを豊富に含んだ
 天然塩
 Natural Salt
 (Inca Roman Pink)

地球が大事に暖めてきた何万年前のものが、今、あなたの体に生き、命を支えるとは「うう」ロマンですよ。ピンクなのは鉄分をはじめミネラル分を多く含むためなんです。なな。なんと、塊（かたまり）はマイナスイオンを放出するので身の回りに置くことをお勧めします。

発泡老麵（はっほうらうめん）

自然発酵させた発酵種を使って作った麵帯は、特に発酵力や芳香に優れたものとして尊ばれ中国四千年の秘技と言われています。これらを取り入れ産地内最高の麵師が心を込めて製造されたものです。おいしい麵を作るためには適度の加塩が必要です。その塩が発酵を止めてしまおうと言う、相反する働きを打ち消すことに成功しています。



● 行幸行啓産品 ●
 天皇陛下の外出されること（行幸）
 ・皇后陛下や皇太子が外出されること（行啓）



インカ帝国時代の首都クスコは、急ぐ農路をよよく出会う。

海の記念日にハウスステンボスの迎賓館にて、食の後に両陛下のみでお買いものされました。