



伝統の味を伝える手仕事

機械化が進むそうめん業界において、今も手延べにこだわり、丁寧に仕上げられる「淡路手延べそうめん」。例年、空気が乾燥する10月から4月末の期間、早朝から夜までそうめんづくりが行われます。

淡路手延素麺協同組合の森崎英毅理事長（福良、写真右）は「手仕事の味をぜひ味わってほしい」と話してくれました。