

報道各社への取材の御案内

“九州 3 大麺処” うきは初夏の風物詩、第 54 回「浮羽めん祭り」 青竹に清水で流す “そうめん 1 トン” を 3 千人が堪能

長崎県島原・佐賀県神崎に次ぐ九州三大麺処うきはの製麺業者で、昭和 38 年に設立された浮羽麺研クラブが、毎年 5 月第 2 日曜日の「母の日」に感謝を込めて（一食分調理を休んでもらおうと）、「浮羽めん祭り」を開催してきた。

新緑まぶしい境内で初夏の風物詩、青竹に清水で流す 1 トンのそうめんを 3 千人が堪能する。主催者は、山から竹を切り出し、半分に裂き、節を取るなどの準備作業に当日まで追われる。また、これほど大規模の「そうめん流し」としては、日本で最も長く続く催しという。



そうめん流し（上・昭和 43 年、下・最近）

■日時 5 月 14 日（日）午前 10 時～午後 3 時

■場所 若宮八幡宮境内（うきは市吉井町若宮）

■内容 そうめん流し（無料）、麺の特売

■主催 浮羽麺研クラブ（代表：栗木商店 Tel.0943-75-2151）

長尾製麺、鳥志商店、熊谷製麺所、栗木商店、
小林製麺工業、蕎麦麺工房高尾の 6 社



■うきは麺の歴史

かつてこの地は筑後川沿いにありながら水を利用することができなかったが、江戸時代、「五庄屋」の発案により灌漑用水「大石長野水道」が作られたことで田畑に水が行き渡るようになり米麦の生産が盛んになった。

さらに水路沿いには多数の水車小屋が作られ、その動力を利用して明治以降は製粉、製麺が盛んになった。



筑後川から水を引く「大石水道」

■麺の製造に必要な水に恵まれた名水の里

うきはは名水の里でもあり、浮羽町には日本名水百選「清水湧水」があり、また、吉井町は町名そのものが「良い水が湧く土地」に由来するといわれ、町内数か所に井戸の跡が残されている。製麺業者も製造工程で、この地下水を利用する。



そうめんの乾燥工程

編集：うきは市総務課広報係（Tel.0943-75-4980）係長・瀧内宏治、重富結人（瀧内：携帯 090-7454-6381）

※FAX を手にとられた方は、「うきは市ホームページ」掲載のカラー版を御覧ください→検索

2017. 5. 8 発表 / 第 54 回「浮羽めん祭り」～青竹に清水で流す 1 トンのそうめんを 3 千人が堪能