

～うきはの“地の利”、“人の利”、“時の利”を伝える～

「うきはブランド通信」

U B C ~ukiha brand communication~



平成30年5月7日
福岡県うきは市



(報道各社への取材の御案内)

第55回「浮羽めん祭り」

青竹に清水で流す1トンのそうめんを毎年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たちが昭和38年に浮羽麺研クラブを設立して以来、毎年5月第2日曜日の「母の日」に感謝を込めて「めん祭り」を開催し、初夏の風物詩として親しまれてきた。

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。

■日時 5月13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:熊谷製麺所(Tel.0943-75-2700)、長尾製麺、鳥志商店、

栗木商店、小林製麺工業、蕎麦麺工房高尾の6社

※一般からの問合せ うきは市観光協会Tel.0943-76-3980



そうめん流し(上・昭和43年、下・最近)



■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。

■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。



筑後川から水を引く「大石水道」



そうめんの乾燥工程

編集・送信:うきは市総務課広報係(Tel.0943-75-4980)

※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 [うきはブランド通信](#)

2018.5.7発表/第55回「浮羽めん祭り」青竹に清水で流す1トンのそうめんを毎年3千人が堪能