

初めて
鴨方インター降りてみた!!



鴨方手延べ麺



水車は
右に行く
じゃろ!



すでに9世紀頃には麺作りが
行われており播州に次ぐ
産地として知られる。
独自の製法で
うどん・素麺・冷や麦がある

「晴れの国」とよばれる岡山県南西部の鴨方地方は、季候が良く麺づくりには最適な地域です。また、遙照山から湧き出るきれいな水、瀬戸内海の良質な塩、高梁川流域の良質な小麦等原料にも恵まれ、江戸時代後半より手延べ麺の一大産地として麺づくりがますます盛んになりました。

手延べ製法とは、刃物を使わず熟成と延ばしを繰り返しながら作られます。生地を一定方向に延ばし続けてつくられた麺は、「グルテン」が繊維状に形成され、茹でのびにくく、煮崩れしにくい特徴があります。また、つくたてのお餅のようなモチモチ食感とつるつるとした滑らかな喉越しは他産地にはない味として人気です。

強いコシとなめらかさが 特徴の手延べうどん

ラーメン評論家・大崎 裕史氏

もっちりむにゅとした噛み応えが独特で新食感。なめらかでありながらコシが強く、「讃岐うどんは男、備中うどんは女」と言われるのも頷ける。手延べうどんは備中が全国一のシェア。歴史もあり、もっと全国的に知られてもいいおいしさ。時間をかけた手延べ麺は丸麺と端この幅広麺が混在しており、それもまた楽しい。鯉や煮干しを使ったつゆが麺の旨さを引き立てている。「かも川手延素麺」の直営店 麺蔵人はメニューも豊富で、夏には流しそうめんも可能。歴史や製造工程がわかる陳列物も楽しめる。



水車に
到着したよー



手延べ麺は製麺に
○特殊な道具が必要な事
○広めの製造面積
○長年の経験が必要

であり、飲食店での自家製麺は非常に難しく、また手延べ麺を提供しているうどん店は岡山県内でもほぼありません。県内スーパー等では多くの手延べ麺(うどん・素麺・ひやむぎ)が乾麺として売られており、いわゆるソウルフードとなっています。



小引き行程



門干し行程

鴨方手延べ麺の
特徴
グルテン形成の様子



遙照山総合公園(展望台)

展望台は水島工業地帯などが眺望できる絶景スポット。

うわー!
工業地帯、全部
見えるがー。

夜景はもちろん
朝・昼・夜、天気によって
さまざまな景色を
楽しめます

何が
見えるん
じゃろ

岡山天文博物館

宇宙を体感する天文博物館。
浅口市鴨方町と小田郡矢掛町にまたがる竹林寺山、標高350mの場所にある。

仁科芳雄博士生家



早春の梅
春の新種の桜
初夏の阜を経て泰山木
四季折々の
佇まいが楽しめる



ノーベル賞受賞者の湯川秀樹や
朝永振一郎博士の育成に尽力し、
現代原子物理学の父として知られる仁科芳雄博士の生家。



つばきの丘運動公園

緑豊かな自然を活かし、誰もがスポーツに親しみ、親交を深めることのできる拠点的な都市公園。
一面の緑に囲まれて町を一望できる展望デッキもあり、
晴れた日には瀬戸内海を望むことができる。