

唐人そばの復活

支援の背景

当センターでは、平成19年度より沖縄そばのかんすい(アルカリ剤)に関する研究を開始し、木灰の上澄液いわゆる灰水(ふえーみじ)で作る伝統的な麺「ふえーみじそば」と同等の風味が得られる「沖縄そば専用かんすい」を開発し、特許を取得しました(特許第5146967号)。研究実施後も、沖縄そばのルーツや変遷などの調査を継続的に続けてきました。今回、「一般社団法人沖縄そば発展継承の会」より、沖縄そばの元祖と言われる唐人そばの復活に関し、協力依頼がありました。

支援内容

沖縄そばのルーツに関する知見の提供や、当時のスープや具材などについて助言しました。また、センターが保有する特許かんすいを用いて製造した麺を唐人そばに使用していただきました。さらに沖縄そばの歴史に関する勉強会を、「沖縄そば発展継承の会」会員向けに行いました。

支援の成果

- ・醤油の味がついたあっさりとした風味のスープと、麺のモチモチとした食感がマッチした唐人そばを再現することができました。
- ・県内10店舗にて提供されており、沖縄の食の新たな魅力として発信されています。



再現された唐人そば



勉強会の様子