



この地だからこそその そうめん流し「唐船峡」

話し手 唐船峡元支配人
ひら はた たかし
平畑 卓さん (昭和13年7月20日生)

聞き手 鹿児島県立鹿児島水産高等学校 情報通信科
3年



そうめん流し「唐船峡」の成り立ち

昭和の始めまで、唐船峡は水田に流れる小川みたいなところでした。小川と言っても、当時からきれいな湧き水で冷たかったですよ。だから、この辺の人達は夏場、お家で炊いたそうめんをこの水に浸けて、家族や行事で集まった仲間と食べに来てたんですね。



昭和36年になると、開聞岳の登山客が泊まる所を確保しようということで、国民宿舎開聞荘ができました。秋から春にかけては、登山客は多かったんですけど、夏場は暑いので、あまり登山客がいなかったんです。そこで、夏場は宿舎のお客さんに冷たいそうめんを振舞うようにしたらどうかと、当時の町長が提案して、昭和37年にすぐにでもそうめん流しを始めようということでオープンしたのがこの唐船峡です。

初めは竹樋を使って川の上流からそうめんを流していたんですね。上からザルに入ったそうめんを少しずつ流すと、下で残ったそうめんを受け止めて上に持って行く人に分けて、その繰り返しでした。これを商売するには効率も悪いということで、当時開聞町の助役だった井上廣則さんが長い竹樋を円くすれば、みんな囲んで食べられると、円形のそうめん流し器を設計しました。

それをどのように形にするか、いろいろ試行錯誤して、今のそうめん流し器の形になっていったんです。このそうめん流し器は、どんどん有名になって、北は北海道から南は沖縄まで注文がきました。

唐船峡の秘密

唐船峡が今日まで愛され続けてきたのは、水のおかげだと思いますね。唐船峡は池田湖の水面よりも60mくらい下なので、唐船峡の湧き水は池田湖から湧き出た水が流れてきていると考えられています。夏も冬も水温が13度で変わりません。夏の13度はとても冷たく、氷を触っていると感じるほどです。冬になれば、外が8、9度の時に13度の水に触れるので、温かく感じるわけです。



そうめん流しは県下あちこちにできたのですが、今ではなくなっているか、夏の7～9月のみ営業しているところがほとんどだと思います。年中無休で唐船峡が開けられるのは、この水のおかげでしょうね。

信頼されるために大事なこと

唐船峡は市営のため、市役所の職員が支配人を担当します。

私も40歳の時に、市役所の事務方から支配人として2年間勤めました。支配人と言っても新米ですから、50人以上いるスタッフから信頼してもらうために、自分が率先して行動して見せることを心掛けました。例えば、お客様5,000人分の酢味噌を作るのが大変な作業だと聞いて、それを作ったり、マスのはらわたを取る作業もしたり、外の掃除も私の仕事でした。何事も口先だけではいけない。自ら行動し、その姿をみせないといけませんね。



聞き書きコラム



池田湖の恵み・唐船峡京田湧水

唐船峡の湧き水は、九州最大のカルデラ湖「池田湖」からの伏流水とされている。水温は年間を通して約13℃と一定。清澄な湧き水は、環境省が選定した「平成の名水百選」に選ばれた。

この湧き水は、流しそうめんのみならず、開聞地域の飲料水や灌漑用水、クレソン栽培やチョウザメの飼育など様々なものに活用されてきた。