



「五色そうめん」のルーツは  
寛永十二年（1635年）にまで  
さかのぼる。

松平定行公が伊勢桑名から  
国替えにより、松山へ赴任した  
際、一行に従って移り住んだ  
長門屋市兵衛という人が  
五色そうめんの始祖である。

長門屋市兵衛



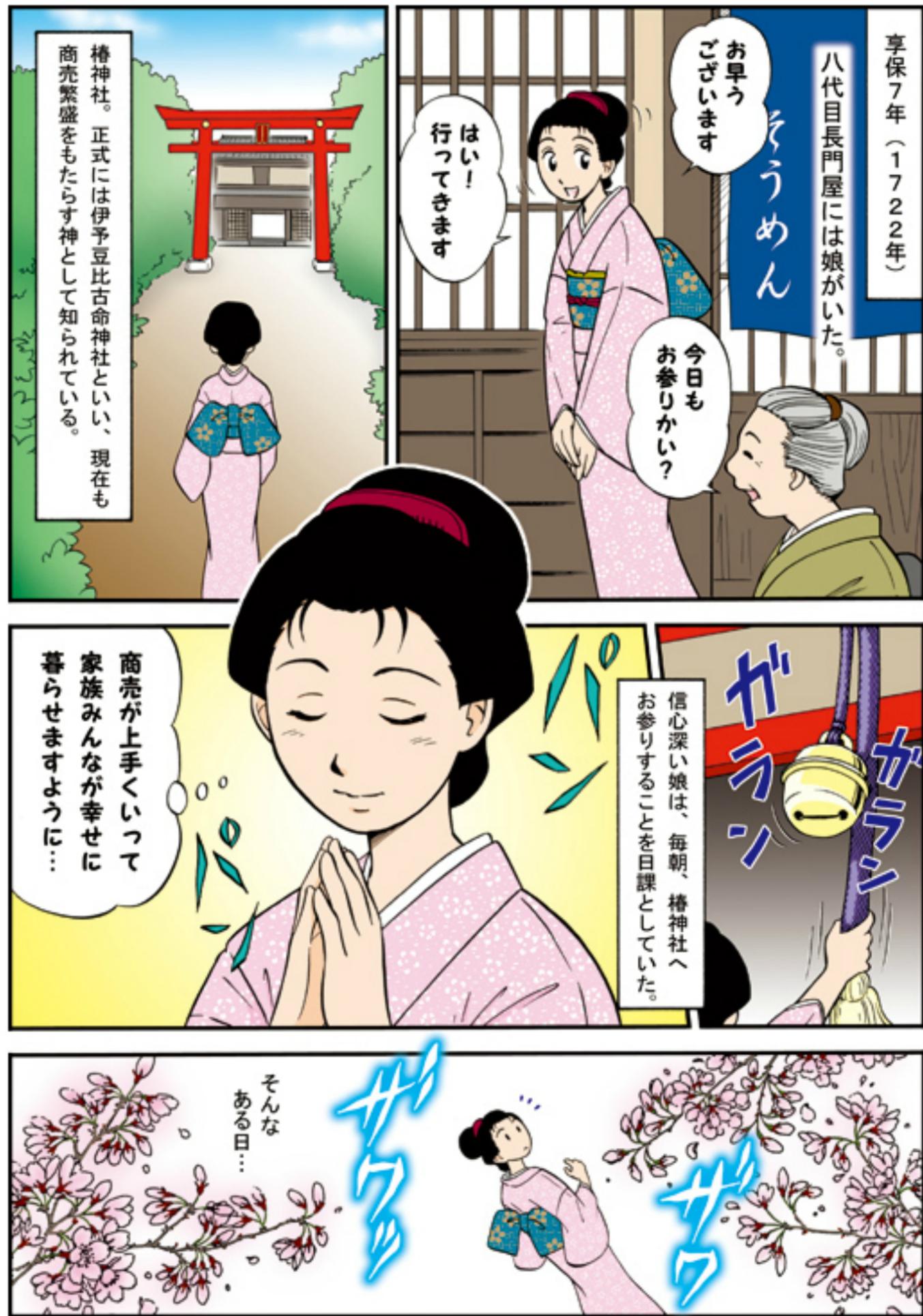
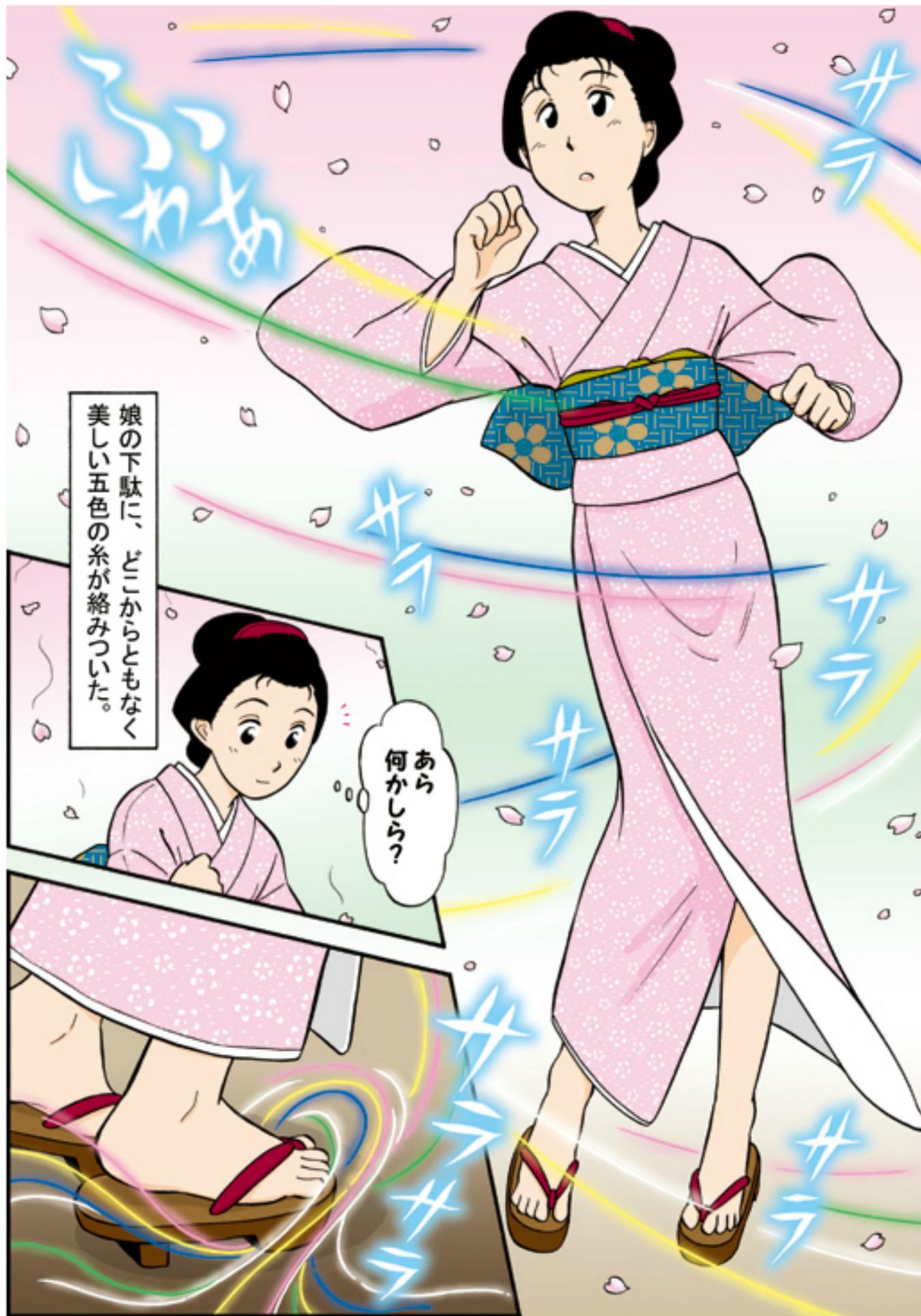
市兵衛は手広く  
そうめんの商いを営み、  
その質素節約を旨とする  
家風は代々受け継がれて  
いった。

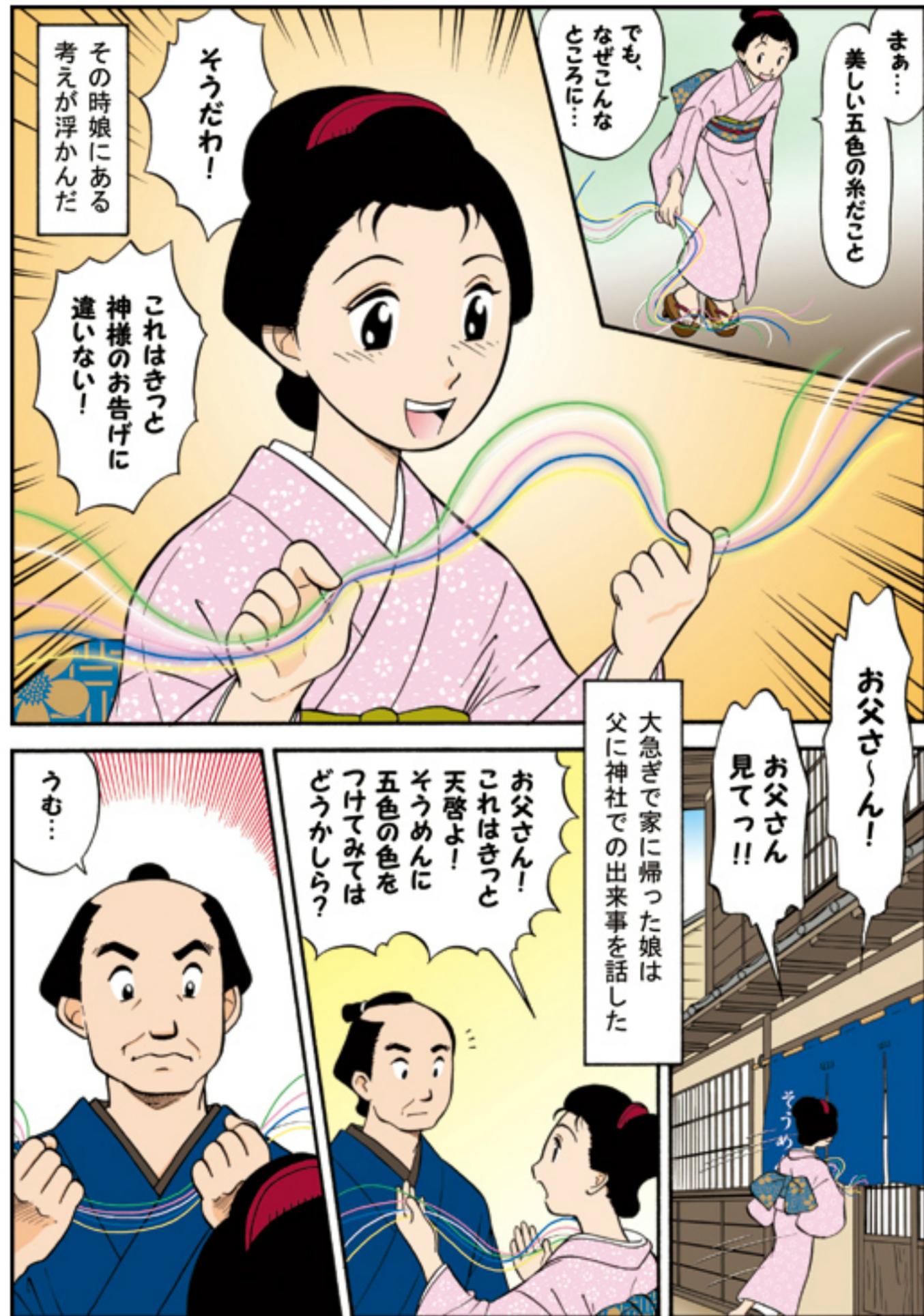
やがて時代は移り、長門屋が  
松山の地に来て90年近くがたった。

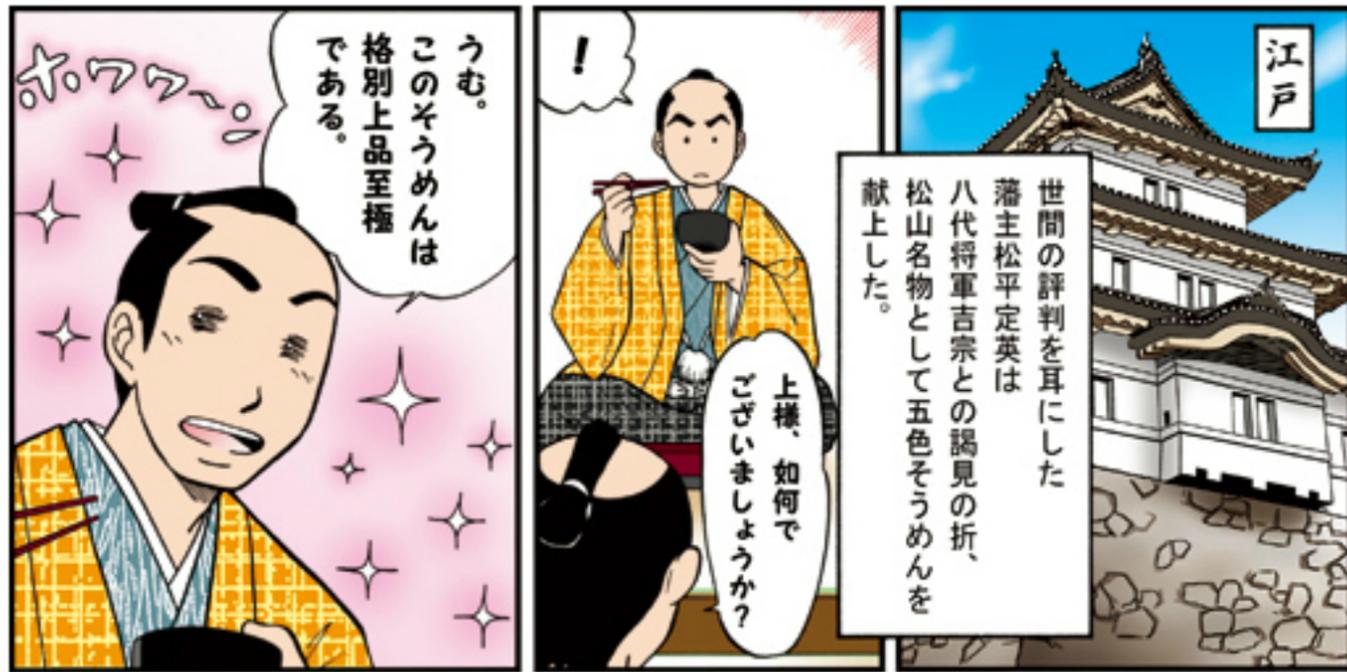


まんが

五色そうめん物語







その後多くの人に親しまれながら、五色そうめんは松山の名産品としてその名を広めていくこととなった。

近松門左衛門



あはれいこにたこた  
多色めんめんは  
味は海のかんめん  
光の兼しこ家は  
まねん暗い冷たい  
矢の光に輝きながら  
舞踊っっっ  
の光のよう

また文政、天保のころ伊予節が全国的に歌われた。

### 伊予節

- 伊予の松山 名物名所
- 三津の朝市 道後の湯
- おとに名高き五色そうめん
- 十六夜の初桜
- 古田ざし扶 小かさつぱた
- 高井の里のていれぎや
- 紫井戸や片目ぶな
- うすくみ桜や緋のかぶら
- チヨイト 伊予がすり

現在、「五色そうめん」は、白そうめんに、鶏卵（黄）、抹茶（緑）、梅肉（赤）、そば粉（茶）の四色を加えた形で生産されており、人工着色料を一切使用しない自然食品としても多くの人に親しまれている。

### 伊予節を聴く

— 伊予節がお聴きになれます。

唄 森川 正俊  
三味線 玉太郎



鯛そうめん



正岡子規

文月のものよ  
五色の系そうめん

瀬戸内海を鯛が泳いでいる様子をあらわした鯛そうめん。