



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



特別企画

食味委員会・川西委員長の受賞企業訪問記

2016年11月18日更新

「美味しさ」が誕生した物語を聞く

「食の3重丸セレクション」食味委員会の川西義之委員長(辻調理師専門学校特任教授)が、「食の3重丸セレクション」の受賞企業を訪ねる特別企画。全国に広がる受賞企業の中から3社を選び訪問します。「どのようにして受賞製品が誕生したのか」、その食づくりの現場に足を運び、その「美味しさ」が誕生した物語を聞かせてもらいます。

第2弾

秋田県湯沢市 株式会社稲庭うどん小川

お話を伺ったのは 代表取締役の小川博和さん

稲庭うどん発祥の地、秋田県湯沢市稲庭町で創業した稲庭うどん小川。小麦粉、食塩、水だけしか使わない、職人の手作業による伝統製法を守り続けています。北海道産小麦100%の「稲庭うどん」と「稲庭そうめん」が、第4期「食の3重丸セレクション」より4年連続受賞しています。



川西委員長(左)と小川博和さん(右)

» 過去のレポートを見る

伝統の製法は江戸時代に誕生

「稲庭うどんは、のどごしが本当にいい。大好きなうどんの一つです。生産地を一度訪ねてみたかった」と川西委員長。今回は、300年以上の歴史を持つといわれる手延べうどんの故郷、秋田県の稲庭町へ飛びました。

かつて秋田藩稲庭村と呼ばれていたこの地は、冬は豪雪地帯に。農作業ができない冬に保存食として乾麺を作っていたのが、稲庭うどんのはじまりです。江戸時代には製法が確立。やがてそのうどんが秋田藩主に献上されるようになり、高級うどんとして知られるようになりました。



「稲庭うどん」(左)と「稲庭そうめん」(右)

水・塩・小麦粉を原料に4日かけてすべて人の手で作られる

迎えてくれたのは、代表の小川博和さん。まずは材料や製法について伺いました。「材料は水・塩・小麦粉だけ。シンプルだからこそ、素材選びが鍵になるでしょうね」と川西委員長も興味津々です。

「稲庭うどんは、一本一本、職人による手練り・手延べでつくられます。当社は後発メーカーということもあって、より高品質な商品作りを常に目指してきました。伝統を守りながらも、素材を吟味し、製造工程の研究を重ね、当社にしか出せない美味しさを追求しています」と小川さん。

北海道産小麦100%稲庭うどん・稲庭そうめんに使われているのは、北海道十勝・音更町産の小麦粉です。

「創業者自ら北海道へ赴き、1年かけて小麦粉を厳選。香りがよく、強いコシを生み出すのに、最良のブレンド小麦を独自につくり出しました。本当に良質な小麦粉を使うと、加水をできるだけ多くして、熟成時間を長くすることができるのです。大手メーカーは3日で作るところを、当社は2晩熟成し、4日かけてうどんを作ります」(小川さん)

塩は国産の海水塩を、水は栗駒山系の湧水を使用。絶妙な塩加減が茹で上げ時の美しい光沢を生み出し、湧水にバランスよく含まれるミネラル分が麺の美味しさを引き出すのだそうです。



太さ・長さの違うものなどを取り除く選別作業

塩分濃度や加水の調整は、その日の湿度や気温によって変わるため、職人の勘が頼りです。仕込みの段取りは、小川さん自ら毎朝5時から行います。

「現在、段取りを行うことができるのは、創業者と私と工場長の3人だけ。"うどん(生地)を触るだけで(調整具合が)わかる、"というレベルにくるまでには、3年はかかります。一番難しいのは入梅の時期ですね。塩分が少ないと、熟成が進みすぎてしまいますから」(小川さん)

強いコシの秘密は生地を練る過程でできる「気泡」にあり

仕込みがおわった生地は、手練りと熟成をくり返すことで、うま味が増します。

「熟練の職人が空気を包み込むようにして、何度も手で生地を練ることにより、生地に無数の気泡ができます。それが、食べたときの強いコシになります。また、麺の角がしっかり立っているのも稲庭うどんならではの、平らな麺につゆがのることであの心地いいのどごしになるのです」(小川さん)

川西委員長が注目した点はほかにも、平成17年には特定JASを取得。「将来を見据えた取り組みと、感心しました」(川西委員長)

小川さんには、「安全・安心を目に見える形にすることで、消費者の方にも安心して食べていただきたい」という想いがあったそうです。手延べ干しめんでは、全国取得第1号。取得企業は全国でまだ2社しかありません。「原料の仕入れから書類を残さなくてはなりませんし、サンプルも3年間は保存する必要があります。それだけに緊張感が生まれ、ものづくりへの責任感がこれまで以上に強くなっていると思います」(小川さん)

油を使わずに細く、長く。乾燥までを職人が1人で仕上げる

取材班は、工場も視察しました。

ちょうど、うどんの選別を行っている最中。「人の目によって選別を行っていますね。本当にすべてが手作業なんですね」と川西委員長。小麦粉の香りが漂う中、トントン、カンカンと麺をそろえる音が心地よく響いていました。

乾燥室では、稲庭うどんが竿にかけられ、ファンの風にサラサラと揺れながら仕上がりを待っていました。「高い温度で乾燥すると割れてしまうので、ゆっくりと1日かけて乾燥していきます。色ムラがついたり、折れたりすると商品になりません。いちばん気を使う工程です」(小川さん)

職人たちは、手で引っ張りながら、うどんを延ばしていくそうです。流れ作業は行わず、職人はうどんと対話しながらうどんを延ばし、乾燥までを1人で仕上げます。竿には、一つひとつ担当者名がついています。こうして品質管理をしているのです。



乾燥室にて、うどんの細さや均一な様子に驚く

手延べそうめんも同じ工程で作られていると聞き、「よく切れませんね、素晴らしい技術ですね」と驚く川西委員長。

通常のそうめんは油を塗って細く延ばしつづられますが、小川さんの稲庭そうめんは打ち粉だけを使って、油を使わずに延ばします。



「本当に1本1本が手作業で丹精込めてつくられるのですね」と感心しきりの川西委員長

取材を終えて、川西委員長は「材料選びからいいいに、大切に、うどんをつくっている。美味しいものをつくることに対して、小川さんは決して妥協しない。稲庭うどんと称される製品はたくさんあるが、これが小川の稲庭うどんなのだというこだわりや誇りが感じられました」と語りました。

また、「気泡がコシの秘密だとは、初めて知りました」とも。

「稲庭という名前のつく製品はたくさん出回っていて、品質もさまざま。伝統を守り続けるメーカーは歯がゆい状況だと思います。我々消費者も、材料や製法や生産者を見て、ものを選ぶことが大切です」と話していました。

地元民が昔から食べていた「麺がゆ」を試食

「時代にあった商品を作っていきたい」と語る小川さんは、稲庭半生うどん、麺がゆ、フリーズドライ麺がゆなどの新製品を次々と開発。また、海外への輸出事業も積極的に進めています。

「稲庭うどんは高価です。お客様をがっかりさせないように、本物の味を守りたい。若い職人を育て、この貴重な伝統技法を子の世代、孫の世代へと残したいという想いがあります。一方で、気軽に食べてほしいという想いもあり、製品開発にも力を入れています」(小川さん)

今回、取材班は「稲庭うどん麺がゆ」を試食させていただきました。麺がゆは、もともと地元の人だけが知る食べ方。製造過程でできる細かい切れ端をゆで、おかゆのようにして食べます。稲庭地方では、夏場の食欲が無い時期や二日酔い、かぜのときなどに食べてきたそうです。

「うーん、美味しい。するすると胃に落ちていきますね。消化がよさそうです」と川西委員長。取材班一同、その美味しさに感動し、ぺろりと完食してしまいました。スープ感覚で食べられるので、離乳食、介護食、備蓄食としても活躍しそうです。



麺がゆを試食。「サラサラとのどを通り、すんなり胃に入っていきます。優しい味ですね」

COLUMN

気泡のお話

現在、稲庭うどんと称してさまざまな製法の麺が売られ、「稲庭風」、うどんも流通しています。しかし、古くから伝わる稲庭うどんは、手作業で作られるため、うどんの切断面に筒状の気泡が多数含まれます。ゆでた後も長時間にわたって気泡が保たれるため、麺の弾力が保たれ、かんだ時の反発力がコシの強さにつながっていると考えられています。

気泡とコシの強さの関係については、秋田県総合食品研究所が科学的に分析しています。手で生地を練る段階で、もうこれ以上練りができないくらいまで練り上げないと気泡はできないそう。季節に応じた仕込み、扱い、練りの感覚……と、長年の経験からしか知り得ない職人技が、稲庭うどんの強いコシを生んでいます。

こうして背景を知ると、本物の稲庭うどんを味わってみたいくなりませんか。