

国産小麦の麺が食べたい！ ならば登別に行ってみよう



北海道登別市 望月製麺所で小麦の香りを味わう

日本で食べられる麺といえば、うどんや蕎麦に中華麺。これら麺の原料の国産率が低いことはご存じだろうか。しかし、世界の穀物価格が高騰した一昨年は事情が変わった。輸入小麦（外麦）の価格が上がると、国産小麦（内麦）の価格との差が小さくなったため、皮肉にも「国産」を銘打つ小麦商品が多く見られた。そして日本人は気づいた。「国産の小麦って、美味しいんじゃない？」と。そう、内麦は美味しい。ちょっと高いけど、そんな当然のことを続けてきた北のメーカーを紹介する。

■国産小麦の麺は、味が違うのだ
日本の小麦生産の要である北海道に、本場に特徴的なメーカーがある。

「あのね、道産小麦は旨いんですよ。香りがあるって、食感もいい。なんでわざわざ外国の美味しくない小麦を使わなきゃいけないんですか」
そうやって、質の高い道産小麦で造ったうどんや中華麺を売る。価格が高いと文句を言う今どきのスーパーは相手にせず、きちんと理解してくれるところにしか出荷しない。そんな頑固なメーカーが、小麦産地とはあまり縁もゆかりもない、道南の登別にあるのだ。その名は「望月製麺所」。麺好きなら一度、いや少なくとも三度はこの麺を食べてみるべきだ。

数年前、全国の旨いもの、佳い食を紹介する僕のプログアてにメールが届いた。

「道産小麦だけで麺を造ってます。ぜひ味見をしてください」

翌日届いた小包には、伊達市産小麦のうどん、道産蕎麦粉の蕎麦、そして道産小麦の中華麺、手打ちパスタが入っていた。付属するめんつゆなどもアミノ酸を使わず、本式の醤油を使うという実直な製品ばかりだった。当時あんまり小麦に関心なかった僕だけれども、食感、舌触り、そして風味の違いはよくわかった。

風味が深いのだ。ただし、その反作用なのか、食感についてはどうしてもムッチリと柔らかめ。うどん麺については太さをもう少し持たせ、つゆを関東風のキレのいい味にしてはどうかしら、と感想を伝えた。その後、メールでの交流が続いたのだが、あるときもすい製品が送られてきた。その名は「ラーサラ三郎」。ラーサラとはラーメンサラダの略。北海道の人なら誰でも知っている居酒屋メニューだが、道外の人にはまったくわからないだろう。この辺は11頁の解説をご参照のこと。この製品、道産小麦の麺が持つ強い風味と程よい食感と、胡麻ベースのドレッシングとの相性がバツグン。これは素晴らしい！そんな腰を上げて行ってみないといけないう感じなのである。

■「道産小麦が旨いから使っただ」 という思想

どこかジョン・レノンを思わせる瘦身・面長の泉田社長からは、なぜか反骨の気質、パンクロックを感じる。彼にとって望月製麺所は、大学時代をともに生きた奥さまの実家が営む生業だ。



登別市は北海道の太平洋側に位置している。新千歳空港から1時間半くらい、海沿いの道を走ると、よきよきと雄大な生えた工場群が、商業市に隣接する街は工業地帯なのだ。しかし北東部に足を向けると、緑の丘の中にゆったりできる温泉施設が出てくる。工業地帯と観光地、そして穏やかな海が広がる、なんとも不思議な場所なのである。



あなたは北海道のスタンダード食「ラーサラ」を 知っていますか？

【写真左から】ラーメンサラダとは、中華麺を生野菜や魚介などと盛りつけ、ドレッシングで和えて食べるもの。札幌のホテルのレストランが発祥とされており、北海道ではどの居酒屋に入っても食べることができる。【中】「ラーサラ三郎」というポップなネーミングのこの製品、国産小麦の麺と特製ドレッシングを同梱した商品だ。同社がWebでレシピを募集したところ、主婦などから百花繚乱のラーサラレシピが集まった。あなたも是非お試しを。【右】国産小麦のバスタは優れた人気商品。もちもちとした食感と香りが、これまでのものと大違いだ。ざるらーめんも麺が美味しければ成り立たない商品だ。



望月製麺所は道産小麦の麺づくりにこだわる！

【上段右から】小麦粉の倉庫には、北海道各地の銘が打たれた小麦の大袋が所狭しと並び、製麺機は速度や効率よりも「旨い麺」でできるやつ。真空ミキサーなどの最新兵器を駆使して、道産小麦の旨さを追求する。工場内では任意的に女性陣が活躍している。手作業の運轉！でもそれが美味しさを生み出すのだ。【右】望月製麺所のオフィスにはなんと「地方の製麺所の事務所」という雰囲気は微塵もない！テンパジャンキーのオープンカフェが真ん中に鎮座し、横尾忠則のポップアートやビートルズのイラストが壁に描かれ、まるでデザイン事務所のようだ。さすが建築デザイン出身の泉田さん。使用するコンピュータはもちろんMac!



やまけん、
こぼれ話

■アイデア次第でいろいろ
遊べるラーメンサラダ



野菜と麺となにがしらの具材。シンプ
ルなだけにラーメンのレシピは無限
大に広がる。泉田さんに遊びに行ったら、
妻さまが喉内に「本当に綺麗なラ
ーメンを出してくれ。一家に3箱は常
備しておこうではないか!」



望月製麺所はインターネット通販をして
いるので、ぜひラーメン3座をはじめ
とした道産小麦種や麺、パスタを
試していただきたい。きつと麺に対
する感じ方が変わると思う。
望月製麺所
http://www.mochizuki-seimen.com/
■美天内のショップ
http://www.rakuten.ne.jp/gold/mochan/



登別に来たら特別なやきとりを食べよう!

この辺でやきとりといえば、富原やきとりが
スタンダード。富原風のやきとりは、じつは
具材が豚肉。肉の間には長ネギではなく玉
ねぎが定番。登別の名店「鳥産」では特製の
やきとりが素晴らしい。なんと書いても大
げな高! 正肉やタンの中をドブととらみ
あるタレにつけて出てくるのだが、フルー
ティな酸味が効いた。クセになるオリジナル
イーストなのだ。



もともとは建築デザイナーの仕事をしてきたのに、「嫁さんに実家の経営やれって言われて」戻ってきた。もちろん種のことなんか何も識らない。けど、デザインの視点からみたら当たり前のことが行われていないのが食品業界。飲食店や消費者のニーズを探り、良い素材を求めて良いものを造り、きちんと伝える宣伝をするうちにファンがついてきた。

「札幌ラーメンの麺は、外国産小麦からできたグルテンをたっぷり添加しているものがほとんど

地域に受け入れられる道産小麦の麺は
すでに外麦より味は佳いのだ!

(右)ラーメン好きならば一度は足を運んで欲しい。望月製麺所が監修する「新平」の無化糖ラーメン。スープの味もすべて泉田さんが決めている。二時返し醤油の濃厚な風味は特産モノ。でも、主役はあくまで道産小麦種。「香りがいい」といっている理由は、食べてみないとわからないと思う。(左)じつは筆者も道産のものにこだわっている。五所の蕎麦屋にいて盛りを熱心と「ここのうちの蕎麦はこれだ」とのこと! もちろん嬉しい!



登別にて道産小麦の美味しさを
叫ぶメーカーよ!

新千歳空港からの道のりは、海の横を通りながらも工場の煙突がよきよき生えて、農村という感じじゃない。「とくに、食」のイメージがある場所じゃないかもしれないけど、でも美味いものは有るんですよ。上手に伝えられてないのはあるよね」と言いながら、小さな工場に入っていく。

製造を取り仕切る専務は奥さまの弟さん。真つ先に向かった小麦粉の保管所には、当たり前前かもしれないが北海道産の国産小麦ばかりである。ふだん小麦粉を産地や銘柄別にはみないので、いろんな粉があることに驚いてしまう。製の中核である製麺工場に降りていくと、鮮やかな卵色の中華用の生地が麺帯になって幾重

「いや、やまけんさんそれは違います。道産小麦は明らかに外麦に比べて美味しいんですよ! それは毎日製品をイヤと言わすよ!」それは毎日製品をイヤと言わすよ!」それは毎日製品をイヤと言わすよ!

味、なのだ。売らんがために無理して国産を使ったり、外麦製品が主力でちよつとしか内麦を使っていなくて、「国産」を主張するメーカーが多いなか、彼らは純粋に「美味しいから」と道内産小麦を使う、困難な道を選んだのだ。そこには根本的な、動機

登別のリンゴも食べ頃です

登別では農業も元氣。地元農家がグループを組んで「夢楽知小島(むらくちのこじま)」なるブランドでスーパーなどに共同出荷を行っている。リンゴを生産する佐藤さんとそのメンバーの1人、じつは道南産はリンゴの名産地。夜はダンディーマン佐藤さんが、登別のリンゴ畑ではカントリーマンに変身する。北海道にある産地所では、佐藤さんのお母ちゃんがきつとリンゴを食べて「ほれ、食べて」とと笑む。美味しいリンゴを食べて先へ進もう。



「ラーメン、食べますか?」と泉田さんが案内してくれたのは、望月製麺所が直営するラーメン店「鉄平」。化学調味料をまったく使用しない。店だ。泉田さんご自慢の塩ラーメン、味噌ラーメン、特製餃子をいただく。無化調なのに風味豊かで、キレのいい旨み。そしてすすり込んだ麺からはブワッと豊かな小麦の風味が鼻に抜ける。程よいコシでもつちりと歯に吸い付く麺を噛みしめる。

「ここはとくに麺に由来がある町じゃないからね。だからせめて味にはこだわらないとやっつけてないんですよ」と笑う泉田さん。でも、こんなに大きな北海道で、道産小麦にここまでこだわった製麺業者は少ない。登別は国産小麦麺の名所であるが僕は認定する。だって望月製麺所があるのだから。それ以外の理由なんか必要ないってことは、食べてみればきつとわかるはずなのだ。

差異が存在する。そして僕は彼らを支持するのである。

にも巻かれたローラーが目に入る。ラーメンマニアなら垂涎ものの風景だ。いくつも並んだローラーが麺帯を伸ばしていく。カッターが絶妙な立ちれ麺に仕上げるのをずっと手作業でとり分けていく。一口含むとブワッと小麦と卵の香りが口中に満ちる中華麺のできあがりだ。

「うちの麺はグルテンたっぷりのものとは違って取り扱いくらいなので、最初はかなりクレームも来たんです。でも最近では「あんたのところの麺じやないとダメなんだ」と言ってくるお客さまが増えていきます。本州のお客さんがとても多くて、わざわざ遠い県まで発送しているんですよ。そういうお客さんの場合、たとえば陳列するまでこれくらいの温度の場所に保管してくだ