



室蘭市輪西町のショッピングセンター「ぶらっとついち」内にある直営店「鉄平」。BGM、ポスターなどをビートルズで埋め尽くされた「趣味の店」。無化学調味料のスープが味わい深い



商品ラインアップ。右側3品が調理用トマト「シリリアンルージュ」製品。中央は伊達市産の小麦「きたもえ」100%のうどん。このほか、「登別開港（えんま）ラーメン」「室蘭カレーラーメン」などご当地商品を手掛ける。同社は昭和33年創業

心に、滑らかなコシとツツトな食感を両立させる。このように果敢に投資し技術研さんに助んできたが、「技術はオープン」が基本。特に中小メーカーに地産地消への思いが広がることを期待する。需給ギャップが大きいめん用小麦を使う意義も大きい。「農家所得向上につなげたい」道産へのこだわりは中小メーカーとしての生き残り術でもある。「道内スーパー業界は寡占化が進み、地場スーパーが顧客だった中小メーカーの棚はほとんどない」と泉田さんは指摘する。差別化のため中小はすき間を狙うが、素材にこだわるほどコストがかさみ売りが先がなくなるといってジレンマに陥る。同社の販売高もピーク時の八割ほどになっている。しかし、こうした商品づくりで減少幅を抑えられたと考える。

さらに昨年十一月から北海道産「フォア」の開発に向け、米粉めんの試作中だ。グルテンを添加しない米粉一〇〇%での製品化を



米めんの出来を確認する専務取締役の望月和延さん（45、上写真）。フォアは9日の高秋会に出席予定。原料には、伊達の農家と連携し、女なつばしを。スープには全道各地で開発されている魚しょうを使う。泉田覚さん（写真左）は室蘭市出身。東京の美術学校を経て、旭川の家具メーカーに就職。平成6年から現職。農村へのあこがれが強く、20年前に登別市札内の3haの農地を取得し住宅を建てた。農地取得の際、周囲の協力を得たことで農家への理解が深まった。きょう覚鋭く、独創的な商品づくりを続ける

目指し、当初は失敗の連続だったが、相対流粉砕の米粉との出会いにより、うまかつなげられた。ラーメンやパスタにしなかつたのは、もともと米が原料のフォアのほうが商品価値を発揮できると考えるから。また、ほとんどのメーカーが保有するローラー式製めん機で試作を進め、「技術はオープン」を実践した。「鉄平」では、道産小麦一〇〇%でのラーメンづくりを先

※1 バトナム料理を代表する平打ちの米粉のめん
※2 従来の多い面積粉砕ではなく、せん削による体積粉砕で素材の中心から砕く方式



「技術はオープン」モットーに道産一〇〇%商品を続々開発

ラーサラフームけん引する望月製麺所（登別市）

ZOOMING
ズームング2010

「ラーサラ三郎」でつくった定番具材のラーメンサラダ。北海道発祥のご当地グルメだが、全国に広げたいという思いもある。「野菜たっぷり」で大人気で食べるのがラーサラ。具も何でもあり（泉田さん）。販売はネットや地元スーパーが中心。350円（1食分、税込み）

数々の全国ネットのテレビ番組で紹介され話題に上った「ラーメンサラダ」。登別市の製望月製麺所は、「ラーサラ三郎（専用めんナドレッシング）」の発売、ラーサラHPの立ち上げ、ローソンが全道発売するラーサラの監修など、ブームをけん引してきた。テレビの効果もあるが、ドレッシングに絡むよう細切れの強い細めんにするなどの工夫が受け、ラーサラ三郎は最盛期には月五、〇〇〇箱を売るヒットになった。他社製もあるが、道産小麦一〇〇%は同社だけ。同社は道産原料使用を徹底する中小メーカーだ。一部業務用では外国産小麦を使うが、ラーメン、うどん、パスタなど小売商品はほぼ道産一〇〇%。ほかにも「シリリアンルージュ」のバスタソースなどアイデア豊かに地産地消を提案す



る。道産小麦でのめんづくりを始めたのは約一八年前。道産使用をうたった府県メーカー製のうどんが、東京のスーパーに並んでいたので見たのがきっかけで「した」と代表取締役の泉田覚さん（55）は話す。当時北海道では、外麦のみを使用するメーカーばかりだったが、「なぜ北海道に道産小麦のうどんがないのか」と疑問を抱き、道産一〇〇%でのめんづくりを目標に掲げた。目標達成に向け、中小メーカーでは珍しい真空ミキサーを導入した。真空で練ると、めんのコシを生むグルテン結合を促し、水分もしっかり浸透する。導入費は三、〇〇〇万円に及んだが、試行錯誤を重ね、道産比率を高めていった。現在は「ホクシン」と「春よ恋」のブレンドの中

望月製麺所が監修（河出書房新社（東京）発行）し、昨年7月発行された「ラーメンサラダ100」。初版の1万部は完売間近だという。ラーサラHPで紹介した30レシピが掲載