



既成の評価を打ち破って、
もっと北海道らしさを一
そんな想いで
麺作りを続けています。

望月一延

1964(昭和39)年、登別市生まれ。札幌商科大学(現札幌学院大学)商学部を卒業後、家業の製麺業に就く。以来、各種種類の開発・製造・販売を手がけ現在に至る。20数年前から北海道産小麦を使った麺の開発に力を注ぎ、現在は自社製麺に使われる小麦粉の8割以上が北海道産となっている。2012(平成24)年より現職の株式会社望月製麺所代表取締役社長。

宿田 牧夫

1962(昭和37)年、牛飼いのせれとして苫小牧市に生まれ、北海道豊浦町の山奥地で育つ。酪農学園短期大学卒業。出版、広告の企画・制作、全国展開のレストランチェーン本部などを経て、現在はブランディングおよびCI(コーポレートアイデンティティ)のコンサルタント。ゴッツォ株式会社代表取締役社長。

64
Talk. YES! 農

辰と田から成り字を切る、
ひいて耕作の意を表す。
—— 餅言にはこのよるにある。
「農」。この一文字は、
いつの時代も変わることをなく
ヒトが人であるための本質の真ん中に、
大切な何かを問いつづけています。
その問いかけとはどのようなものなのか、
その問いかけにどう応えていくのか。
農に深く関わる北の達人を語る。

北海道に暮らすわたしたちは、
もっと積極的に
他を知る必要がありますね。
……宿田

宿田 今年、北海道の小麦は豊作だったと関係者から聞いています。うれしいですね！

望月 ばくもホツとしています。なにせ、ウチで使っている小麦粉は、北海道産が全体の8割以上。数社から取り寄せて、特徴に応じて使い分けています。札幌の製粉会社に依頼して、3品種の北海道産小麦粉を独自にブレンドして作ってもらった専用粉も使っているんですよ。

宿田 それはすごい。そこまで北海道産を重視する理由とは？

望月 ウチのような中小の麺屋が生きてゆくには、この規模だからこそできる何かがあれば難しいと、先代社長(現会長の泉田)が個性を強く追求してきました。その結果が、いまの望月製麺所と、いいと思います。北海道産の小麦粉100%の中華麺(ラーメン)の販売を始めたのが、いまから20数年前。開発に相当の時間と努力を使い、試行錯誤の末、販売にこぎつきましたが、販売当初の評判は散々だったんですよ。それでも折れずに追求を続けてきました。

宿田 どのような点で評判が芳しくなかったのですか？

望月 当時の北海道産の小麦で中華麺を作ると、まず色が少し黒っぽくすすみました。食感も、輸入小麦を使った既存のものに比べてソルル感やシコシコ感がやや劣っていました。でも、小麦そのものの風味はしっかりと出せます。歯切れのよい独特の食感を出すこともできます。北海道産小麦ならではの麺を作った、これが北海道の麺だということを伝え続けられ、きつと認められると信じやってきました。

宿田 その後、小麦の品種改良も急ピッチで進められ、いまは海外産と比べて五角と、いいレベルになってきているようですね。

望月 そうですね。関係者すべての努力の結果です。ウチの麺も改良を続けてきた結果、数年前から一般のお客さんからも、飲食店などのお客さんからも、徐々に認めていただけるようになってきました。とくに、北海道外のお客さんからの支持が厚くなってきていることを実感しています。

宿田 小麦以外のものを麺に練り込んだ個性的な商品も作っていますね。
望月 はい。その地域の特産品だと、えびほつれん草などの野菜とか、アロニアという果実とか。こういった、



望月製麺所で製造・販売されている麺製品の数々。これはその一部。北海道産の小麦やそばを積極的に活用し、名実ともにご当地色の強い個性溢れる商品を作り続けているのが同社の特色だ。

SHUKUDA Makio
MOCHIDUKI Kazunobu

まさにご当地麺といえる商品作りも積極的に進めています。ウチは北海道の麺屋です。北海道の特産品を活かした麺を作るのが使命であり、仕事のし甲斐なんです。これまでは、中華麺にしてもうどんなにしても、既存の評価に合わせた商品づくりを目指してきました。追いつけ追いつ越せ。でも、おいしさの基準となつているのはほとんどが輸入小麦によるものです。追いつめるべきはそれではないのか？ 輸入小麦に頼つたままで未来はあるのか？ だったら既存の評価を打ち破って、もっと北海道らしさを！ そんな想いで麺作りを続けています。

宿田 中華麺はこうでなければ、うどんなにこうでなければ、そんなおいしさの基準の概念から脱却させる取り組みを続けてこられたのですね、感謝しました。

望月 今年から、地粉で作ったウチの麺が学校給食になっています。これは本当にうれしいことです。

宿田 地元の子どもたちに、地元の商品を使った麺を。素晴らしい！ところで先ほど、北海道外の支持が高まっているという話がありました。その理由は何のようなことなのか、どお思いますか？

望月 まず道外のほうが、安心して食を求める気持ちが高いのだと思います。言い換えると、食に対する関心の度合いの違いです。たとえば、原料の小麦に対してもそうですし、スープに対してもそうです。毎年何度か本州の催事に出店して、麺もスープもオリジナルのラーメンを出しているのですが、北海道産の小麦を使っていることや無化学調味料のスープであることに対する評価は、圧倒的に道外のほうが高い。北海道人はそういうことに対する関心や評価がまだまだ低いことを、道外に比べて実感することがあります。

宿田 なるほど。北海道に暮らすわたしたちは、もっと積極的に他を知る必要がありますね。そうすることで、北海道の良さも同時に課題も見えてくる。
望月 そうなんです。きれいな水と空気、豊かな自然に囲まれたこの環境。北海道の素晴らしいの根源はこれだ、ということ、他の土地を知ることによって認識できます。そして、いまももちろん大切ですが、これからのわが町をもっと大切にしたいですね。子どもたちがいつまでも笑顔でいられるように、それがぼくたちおやぢの務めなんだと思います。あ、というか、むしろ夢なのかな。