

日本列島 乾麺めぐり



乾麺の始まりは1300年前。奈良時代に中国に渡った遣唐使が、そうめんの源流である索餅(さくべい)、麦縄(むぎなわ)を日本に持ち帰り伝えたとされている。長い時間をかけて全国各地に製麺技術が広がり、江戸時代には地域の風土や嗜好に合わせて独自の麺文化が育った。現在、国内の加工食品の多くで上位企業の寡占化が進む傾向にある中、乾麺は今もなお各地の中小企業が携わり奮闘している。手延べ麺が産地化しているのに対し、機械麺はブランド色が強い。大手の拡販力で価格競争に巻き込まれないように、近年、市場では高品質を謳ったものや、健康基軸の商品、メニュー提案型商品など付加価値商品の品揃えが充実してきた。

風土豊かな地域麺が発達



北海道の麺の歴史は古くないが、小麦、そばの一大産地であり、原料も潤沢に揃うため、うどん、そば、中華麺とさまざまな麺種が作られている。札幌ラーメンに代表され

る中華麺人気が先行するが、乾麺では意外にも全国一のひやむぎ消費エリアであり、北海道だけで全国の2割を占める。乾麺企業は永谷園傘下の藤原製麺を筆頭にマルナカ、新得製麺、小田吉などが点在する。青森は東北唯一の空白地。生麺は生産されているが、流通形態では県外勢が圧倒的に強い。秋田は言わずと知れた「稲庭うどん」の産地。細麺から冷麺まで幅広い。生産者数は増えているが、主流はメディアなどで露出が多い佐藤養助商店、関東市場を開拓した稲庭うどん小川が2トップ。後文、寛文五年堂、無限堂、延寿堂、佐藤養悦など老

舗や名門もあるが規模は小さい。

岩手県は「わんこそば」、韓国由来の「盛岡冷麺」が圧倒的な人気の地域。冷麺はかつて焼肉屋のメニューだったが最近は専門店も増え、乾麺や半生麺の小売り用商品も定番になった。「じゃじゃ麺」もご当地グルメとして浸透してきた。全国一の冷麺メーカー戸田久、そば専業で無農薬そば畑を手掛け、存在感を高めた北館製麺が県北勢。県南勢は白ものを主に成長してきた小山製麺が代表。

山形県はそば文化が豊かに発達してきた土地であり、地域によって「紅花そば」「山形そば」「天童そば」と分かれる。県内にはそば屋が軒を連ねるそば街道もある。しかし認知度は低いが実は全国一のラー

メン消費地でもあり、中華専門店以外に街の食堂などでラーメンがメニューに並ぶ。

独自の麺文化を背景に乾麺メーカーもバラエティ豊かだが、県の組織は生麺との混成組織。大型施設を有する小川製麺所、「やまいも蕎麦」を半世紀以上販売する石黒製麺、「蔵王そば」や「ひっぱりうどん」など地域麺を展開するみづから食品。このほか餅と乾麺製造の城北麺工、「こんにゃくそば」の酒井製麺所、玉谷製麺所がある。

宮城県白石市は長さ9〜10cmの「温麺(うーめん)」の産地。かつては手延べ産地だったが、オートメーション化が進み機械麺が主流になっている。一説によると白石から福島県三春町に今は幻となったそうめん生産が伝えられ、婚姻関係によって秋田県の稲庭に技術が伝えられた。

現在は白石温麺協同組合に加盟する8社とアウトサイダーを入れて10社程が存在する。きちみ製麺、はたけなか製麺、松田製粉、白石興産、佐藤清治商店など。

福島県は池田食品工業や佐藤製麺など。東日本大震災後、直接的・間接的に風評被害が残り今もなお影響が続くが、品質の高い麺づくりが評価されている。