

食とくらしの「今」が見えるWebマガジン

2024 DECEMBER

12

aфф

あふ

Agriculture Forestry Fisheries



特集

ラーメン

国産小麦

農林水産省

特集

ラーメン(国産小麦)



知るほどに好きになる!

ラーメン今昔物語



ラーメンは、どのように日本のライフスタイルに浸透していったのか。
その歴史を年表で学びながら、新横浜ラーメン博物館の館長インタビューも実施。
手軽に購入可能な即席めん、生めんのオリジナルレシピも紹介します。



年表でたどる

ラーメンの歴史



日本のラーメン文化は戦後大きく花開き、今では国民食のひとつとなり、

国内だけではなく海外でも注目を集めるようになりました。

ご当地ラーメン、自宅で楽しめる即席めんの開発など、ラーメンの変遷をたどります。



1940年代



〔1945年〕終戦後、各地にヤミ市が出現し、ラーメンが人気に。



〔1947年〕福岡県久留米市の「三九（さんきゅう）」で、**白濁した豚骨スープを出し始める**。「南京千両」はさらりとした豚骨スープだったが、「三九」のスープは現在の九州ラーメンの源流になるもの。博多、熊本などをはじめ、九州全域に大きな影響を与える。



1960年代



〔1963年〕エースコック「ワンタンメン」発売。



〔1964年〕札幌市の「華平」の川西寛明が**味噌ラーメンにバターを入れることを考案**。



〔1966年〕サンヨー食品「サッポロ一番」（醤油と塩）、明星食品「明星チャルメラ」発売。



〔1968年〕日清「出前一丁」発売。



〔1969年〕インスタントラーメンに**ノンフライめん**が登場。

1950年代



〔1951年〕北海道札幌市に初代ラーメン横丁が誕生。



〔1954年〕札幌市の「味の三平」店主の大宮守人が**味噌ラーメンを発明**。札幌ラーメンの方向性を決定づけただけでなく、後の札幌味噌ラーメンブームを引き起こす。



〔1955年〕東京都中野の「大勝軒」で店長の山岸一雄が**つけめんを商品化**。その後、東池袋大勝軒で「もりそば」という名で大ヒットし、その後数十年にもわたって行列を維持している。



〔1958年〕日清食品が初のインスタントラーメン「**日清チキンラーメン**」発売。「ラーメン」という呼称が全国的に広まる。

1970年代



〔1971年〕日清食品が「**カップヌードル**」発売。このエポックメイキングな発明は、日清食品会長の安藤百福による。



〔1973年〕「つけめん」という呼称を初めて用いた「つけ麺大王」がオープン。



〔1974年〕横浜市新杉田に「**吉村家（よしむらや）**」が開業。家（いえ）系ラーメンの元祖として日本のみならず、世界に広がっていく。



〔1975年〕東京を中心に「ホープ軒」（千駄ヶ谷）を祖とする、**背脂チャッチャ系ラーメンがブーム**となる。



1980年代



〔1984年〕日本で最初にラーメンで町おこしを試みた地域として、福島県喜多方市がラーメンの町として注目される。



〔1985年〕福岡市に「博多一風堂」開業。一風堂は94年に新横浜ラーメン博物館に出店し、その後日本のみならず、世界中に進出を果たす。



〔1989年〕**カップめんが袋めんの生産量を上回る。**



〔1989年〕首都圏を中心に**豚骨ラーメンブーム**が起こる。「なんでもかんでん」や「九州じゃんがら」「ふくちゃん」といった店に注目が集まった。



2000年代



〔2002年〕首都圏を中心に豚骨魚介W（ダブル）スープが人気となる。



〔2002年〕全国にラーメンをテーマとした施設が続々とオープンする。



〔2005年〕**鶏白湯ラーメン**がブームとなる。



〔2007年〕汁なしラーメン（和えめん）ブーム。



〔2008年〕**濃厚魚介つけめん**がブームとなる。



〔2009年〕ドロ系ラーメンがブームとなる。

1990年代



〔1992年〕日清食品が「日清王」発売。インスタントラーメン、カップめんが続く第三のエポックメイキングの「生タイプめん」は、ここからヒットする。



〔1994年〕新横浜ラーメン博物館開館。



〔1998年〕旭川ラーメンが話題に。その後和歌山、徳島など、全国各地の**ご当地ラーメン**に注目が集まる。

2010年代



〔2010年〕**濃麗系ラーメン**がブームとなる。



〔2013年〕和食がユネスコ無形文化遺産に登録される。



〔2014年〕訪日外国人客の増加により、ベジタブルラーメンやムスリムフレンドリーラーメンを提供する店が増える。



〔2015年〕東京都巣鴨の「Japanese Soba Noodles 葛」がミシュランガイドでラーメン店として世界初の1つ星を獲得する。

＼新横浜ラーメン博物館館長が語る、／

国産小麦への期待

国産小麦のラーメンが注目を集めていますが、このトレンドは1990年代にメディアで取り上げられたラーメン店「支那そばや」の影響を受けていると思います。国産小麦を使用しためんにこだわった創業者の佐野実さんに影響された同業者は多く、国産小麦に注目が集まる契機になりました。国産小麦を使用しためんを使うラーメン店が目に見えて増えてきたのは、2000年代以降だと思います。国産小麦の生産現場でも品種改良が進み、めんづくりに適した品種が増えてきました。たとえば福岡県では博多ラーメンのための小麦開発が進み、2009年に「ラー麦」が発売され、すっかり地元の味として根づいています。日本の国民食ともいえるラーメンは、海外でも注目が高まっています。ラーメン店の皆さんには、ぜひ国産小麦のめんを使ってほしいですね。



新横浜ラーメン博物館

館長 岩岡洋志さん

1959年横浜市生まれ。青山学院大学卒業後、一般企業を経て独立。ラーメンのフードアミューズメントパーク「新横浜ラーメン博物館」を企画し、1994年3月にオープン。以降、館長を務める。

自宅で
楽しむ

国産小麦ラーメン

身近なラーメン製品にも国産小麦は使用されています。自宅で調理できる、生めんと即席めんのアレンジレシピ、レストランで食べられるラーメンメニューを紹介します。



生めん



ラーメンやうどん、そばなど多彩なめんを提供するシマダヤ（株）は、国産小麦を積極的に採用し、食料自給率の向上や原材料の輸入に使われるエネルギーの削減に取り組んでいます。

昔なつかしの「本生」ラーメン

（シマダヤ）

醤油味

コシのある中細ちぢれめんと、鶏と豚ガラのコクがあるスープの醤油ラーメンを、豚バラ肉とたっぷりの野菜を使ってあんかけにします。



味噌味

ちぢれ麺と、3種類の味噌をブレンドし、豚と香味野菜のコクとうま味を加えたスープの味噌ラーメンにチーズをのせて、濃厚な一品に。



豚バラ煮込みあんかけラーメン



材料（1人分）

本生中華めん …1食分
添付スープ（醤油） …1食分
豚バラ肉 …60グラム
こんにやく …20グラム
だいこん …20グラム

にんじん …10グラム
木綿豆腐 …4分の1丁
サラダ油 …適量
万能ねぎ …適量
水溶き片栗粉 …適量

作り方

1. 豚バラ肉をひと口大に、こんにやくは1センチメートルの厚さに切ります。だいこんとにんじんはいちょう切りにします。
2. 熱したフライパンにサラダ油をひき、1を入れ炒めます。
3. 2のフライパンに添付スープと規定量のお湯と、1センチメートルの厚さに切った木綿豆腐を入れて煮込み、火を止めてから、水溶き片栗粉を入れてよく混ぜ、再び火をつけてとろみをつけます。
4. 同時に別の鍋を用意し、たっぷりの沸騰したお湯でめんを茹で、湯切りをし、器に盛ります。
5. 4に3のあんをかけ、小口切りにした万能ねぎを散らしたら出来上がりです。

味噌チーズラーメン



材料（1人分）

本生中華めん …1食分
添付スープ（味噌） …1食分
じゃがいも …2分の1個
キャベツ …1枚
にんじん …20グラム
ごま油 …適量

塩・こしょう …少々
とろけるチーズ …1枚
焼豚 …2枚
コーン …20グラム
長ねぎ（小口切り） …適量

作り方

1. じゃがいもは皮をむいて下茹でします。キャベツとにんじんは食べやすい大きさに切ります。
2. フライパンでごま油を熱し、キャベツとにんじんを炒め、塩・こしょうで味を調えます。
3. 鍋を用意し、たっぷりの沸騰したお湯でめんを茹で、湯切りをします。
4. どんぶりに添付スープと規定量の熱湯を注ぎ、3のめんを入れます。
5. 2とA、じゃがいもを彩りよく盛り付けて出来上がりです。



即席めん



1950年代後半から普及した即席めんでも、国産小麦を使用した商品があります。

東洋水産（株）が1977年に発売した「昔ながらの」シリーズは、北海道産小麦を100パーセント使用しています。

「昔ながらの」シリーズ

（東洋水産）

みそらーめん

赤味噌と白味噌を合わせたコクのある味噌スープの味噌ラーメンを使って、ひき肉たっぷりの担担めんを作ります。キャベツを使うことでヘルシーに。



キャベツたっぷり担担風みそラーメン



材料（1人分）

昔ながらのみそラーメン … 1袋
豚ひき肉 … 60グラム
キャベツ … 60グラム
長ねぎ … 50グラム
しょうが … 少々

塩 … 少々
サラダ油 … 小さじ1
豆板醤 … 小さじ1弱
A みりん・醤油・酒 … 各小さじ1
サラダ油 … 小さじ1

作り方

1. キャベツと長ねぎはあらみじん切りに、しょうがはみじん切りにします。
2. 熱したフライパンにサラダ油をひき、豚ひき肉と1を入れ、塩を少々ふって炒めます。しんなりしてきたらAを加えて、焦げないようにさらに炒めます。
3. 鍋に規定量の水を入れて沸かし、めんを加えてほぐしながら5分煮ます。
4. どんぶりに添付の液体スープを入れておき、めんが茹で上がったら、汁ごとどんぶりに移してよくかき混ぜ、2のをせたら出来上がりです。

中華そば

あっさりとした鶏ガラスープの中華そばを、名古屋のご当地グルメとして人気の台湾ラーメンにアレンジ。口中に豚ひき肉のうま味が広がります。



台湾ラーメン



材料（1人分）

昔ながらの中華そば … 1袋
豚ひき肉 … 50グラム ごま油 … 小さじ2
にら … 2分の1束（50グラム）
長ネギ … 4分の1本（25グラム）
もやし … 4分の1袋（50グラム）
ごま油 … 適量 ラー油 … 適宜

酒 … 大さじ1 甜麺醤 … 小さじ2
豆板醤 … 小さじ2分の1
A おろしにんにく … 小さじ5分の1
おろししょうが … 小さじ5分の1
五香粉 … 少々

作り方

1. にらは3センチメートル長に、長ねぎは斜め薄切りにします。
2. フライパンにごま油、豚ひき肉、Aを入れて弱めの中火にかけ、よく混ぜながら炒めます。豚ひき肉に火が通ったら1ともやしを加えてさらに炒めます。
3. 鍋に規定量の水を沸かし、めんを加えてやさしくほぐしながら3分茹でます。
4. どんぶりに添付の液体スープを入れておき、めんが茹で上がったら、汁ごとどんぶりに移してよくかき混ぜ、2のをせます。好みにラー油をたらしたら出来上がりです。

外食

（餃子の王将）



外食チェーン「餃子の王将」では、

2014年に餃子の皮やラーメンに使用する小麦を北海道産に切り替えました。

忘れられない中華そば



餃子の王将ラーメン



「餃子の王将」のラーメンメニューは、すべて北海道産小麦を使用したために提供されています。北海道産小麦を使用することで、よりツルッと滑らかな食感が楽しめるようになりました。「餃子の王将ラーメン」の醤油豚骨ベースのコクのあるスープにも「忘れられない中華そば」の醤油ベースのスープにもピッタリ合っています。

パンと中華麺用 小麦の作付け比率

小麦の作付け面積に占める、パンと中華めん用小麦の作付け比率はここ20年で大きく上昇しています。小麦の品種改良が進み、パンや中華めんに適した小麦が生産されるようになったことが大きな要因のひとつです。こうした取り組みを評価した食品メーカーや外食チェーン、製めん所やラーメン店が、国産小麦を積極的に使用するようになっていきます。



資料：農林水産省「麦の生産をめぐる事情」をもとに作成

今週のまとめ

長い時間をかけて日本の食文化として根づいたラーメン。

外食はもちろん、即席めんや生めんを調理する楽しみもあります。

原材料である国産小麦の生産も伸びており、今後の活性化が期待されます。



特集

ラーメン（国産小麦）



ラーメンを支える

国産小麦の生産現場



おいしいラーメンづくりに欠かせないのが、小麦を生産する農家の存在です。
岩手県のラーメン店「柳家」は農業に取り組み、今では自家製麺で提供しています。
国産小麦の生産現場と現状についてレポートします。



ラーメン店と農業



岩手県のラーメン店である柳家は、「よりおいしいラーメンを目指して」小麦を自家栽培するようになり、今では収穫した小麦を自社製麺しています。ラーメンにふさわしい小麦を追求し、農業に挑戦した柳家に話を聞きました。



(株) 柳家

代表取締役 大信田 和彦さん

1997年に柳家へ入社し、2代目の代表取締役に就任。「想いを込めた一杯のラーメンは、必ず心に響く。一生一品である」という先代の想いを継承し、2008年からは小麦の栽培にも着手。お客様への感謝の気持ちを持ち続けながら、自家製麺の味を守り抜いています。

収穫した小麦の味を見極め、めんづくりに取り組む。

天候に左右されることから、ワインなどと同じように、小麦も年によって味わいや風味に違いが出てきます。柳家では毎年、収穫した小麦の味を確認した後、その時々々の気候なども考慮に入れながら、水分量を調整して製麺します。自家栽培だからこそ、手塩にかけて育てた小麦に愛着が湧き、その年ならではの最高の味を追求するモチベーションが高まる。これが、柳家ならではの生産スタイルです。



＼自社の農地で小麦栽培に取り組む／

ラーメン店「柳家」の生産サイクル

ラーメンにふさわしい
小麦を自分たちの手で育てる

収穫した小麦を
ラーメンとして提供

柳家独自の農業への取り組み

ラーメン店 柳家

東北3県9店舗、
店舗スタッフ50人弱

製麺工場

製麺スタッフ4人
店内で製麺する店舗もあり

やなぎやのうえん

農場スタッフ2人

農地づくり

種まき

麦踏み

追肥
(ついひ)

収穫

製麺
(製粉)

(小麦を製粉会社で
製粉した後、製麺工場へ)



農業を始めてわかったこと

農業に挑戦して、一番苦労したのは地域との信頼関係を築くことでした。農業の新人として認められて、農地を貸していただく。ここまで、まず時間がかかりました。農場スタッフとして畑へ出て、黙々と作業しているうちに、「頑張っているね!」と声をかけていただくようになり、小麦栽培も円滑に進むようになりました。農業を始めたからこそ、地域コミュニケーションの重要性に気づくことができました。

ラーメンができるまで

1



種まき

夏の間に土壌環境を整え、秋に種まきをします。スタッフ2人で、16ヘクタールの農地に約1,500キログラムの種をまきます。約10日で15センチメートル〜20センチメートルの芽が伸びてきます。

小麦は湿気に弱いので排水対策も大切！



トラクターでローラーを引き、麦を踏んでいく！



2



麦踏み

雪が降る前に雑草取りや虫の駆除をして、麦踏みを行います。茎を傷付けることで茎を太くし、丈夫な麦に育てる大事な作業です。

3



収穫

東北の厳しい冬を越えたのち、春の雑草取りと追肥を行い、夏を待ちます。7月初旬、ついに小麦の収穫！コンバインを使って一気に刈り取ります。



冬の農閑期は農場スタッフも店舗に勤務しています！



季節によって水分量を変え、おいしさを追求！



4



製粉・製麺

収穫した小麦を製粉し、その小麦粉からめんのもとを作り、滑らかな生地に仕上げていきます。喉越しや歯応えなど、食感のバランスを考えて製麺します。

5



切り出し

ラーメンのメニューによってめんのを太さを調節し、丁寧に切り出しを行います。種まきから始めて、ここでやっと柳家のめんが完成します。



熟練スタッフにしかできない難しい仕事！

「やみつきになるめん」という言葉が嬉しい！



6



販売

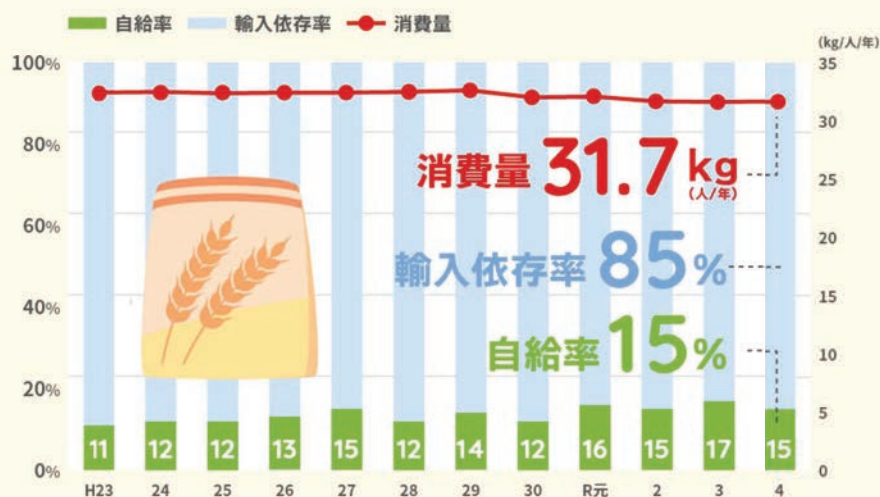
各店舗でラーメンとして提供します。「小麦の香りがする！」「喉越しがいい！」「安心して食べられる」と評判の麺です。

ラーメン店として、小麦生産に挑戦した柳家。最近では、「農場を拡大して、もっと小麦の生産を増やしてほしい」という声も増えてきました。柳家の農業は地元へ根付き、地域活性化の期待を担う存在になっています。

国産小麦の現状

小麦の自給率と消費量の推移

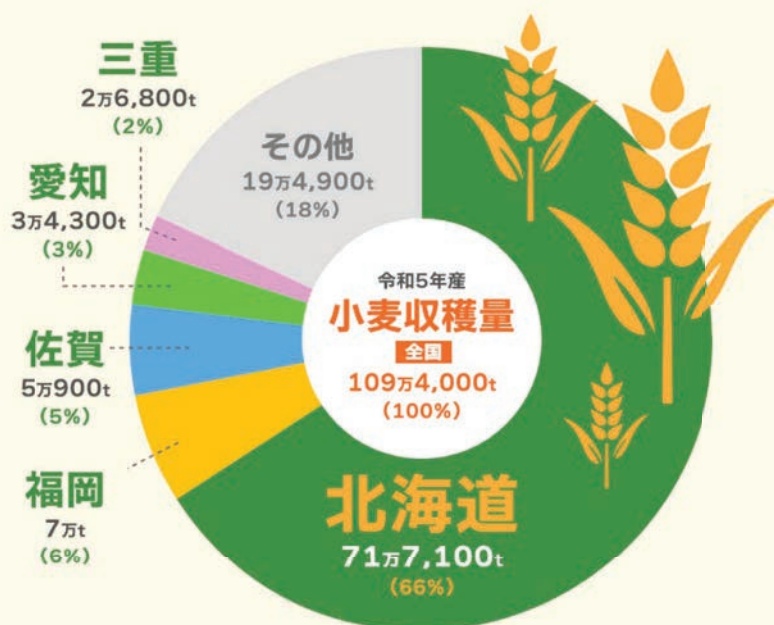
農林水産省の「麦の生産をめぐる事情」によると、小麦の年間消費量は1人当たり32キログラムから33キログラムと安定的に推移。小麦の自給率はここ数年15パーセント前後で推移しています。小麦の用途で一番多いのはパン用で、中華麺用、日本麺用、菓子用と続きますが、国産小麦だけで見ると日本麺用が60パーセント程度を占めています。そのため、品質の向上が進み、国産小麦の供給量が増えていくと中華麺用や菓子用などの需要が増加すると見込まれており、消費拡大の可能性があると期待されています。



資料：農林水産省「麦の生産をめぐる事情」をもとに作成

小麦（子実用）の都道府県別収穫量及び割合

農林水産省の「麦の生産をめぐる事情」によると、小麦の収穫量が一番多いのは気候が小麦づくりに適している北海道で、全国の66パーセントを占めています。福岡県や佐賀県、愛知県や三重県なども小麦の主要な産地となっており、これ以外にも多くの地域で活発に小麦生産が行われています。こうした背景には、パンやめんを食べる人が増えていることに加え、特徴であるもちもちした食感が好まれ、国産小麦商品の人気の高まりがあります。



資料：農林水産省「麦の生産をめぐる事情」をもとに作成

小麦農家の挑戦

私たちの食生活を支えてくれている小麦農家は、日本全国にあります。
ここでは、独自のスタイルで成果を上げている2つの小麦農家を紹介します。



代表取締役 松崎治久さん
(左から3番目)

福岡県糸島市 (株) 百笑屋

百笑屋は82ヘクタールの農地を管理しています。生産物の6割が麦で占められており、ラーメン用など小麦3品種と大麦1品種を作付けしています。積極的に新技術を導入し、県が開発した部分浅耕播種技術を取り入れ、省力化と収穫量増加に成功。地域との連携にも積極的で、2010年からは毎年9月に農地で旬の農産物などが味わえるイベント「糸島ビアファーム」を開催。県内外から500人が訪れるなど、成果を上げています。

兵庫県たつの市 (株) グリーンファーム揖西 いっさい

2012年、たつの市にある5つの地区の営農組合が参画して設立されました。地元にある大手醤油メーカーから、当時は北海道だけで生産されていた小麦「ゆめちから」を「地元で大量に生産してほしい」という要請があり、栽培をスタートさせました。ドローン撮影やセンシング技術によるデータを社員で共有、スマートフォンで農地の状態がわかるようにするなど、省力化と生産性向上に取り組み収量を増やしています。



代表取締役 猪澤敏一さん

今週のまとめ

一杯のラーメンも、完成に至るまでには多くの人たちが携わっています。

その起点にあるのが小麦農家の存在。地域の人々と連携しながら、

新しい味、そして地域経済の活性化にも貢献しています。



特集

ラーメン（国産小麦）



3

ラーメン用に育てられる

国産小麦の物語



ラーメンに適した小麦「ラー麦」を独自に開発し、普及に取り組む福岡県と、
「ハルユタカ」の収穫量を増やし、ラーメンに活用した北海道・江別麦の会。
おいしいラーメンの探求から生み出され、育まれてきた2つの国産小麦を紹介します。



福岡県民の誇り 「ラー麦」



ラーメン用に開発されたラー麦は、福岡県内を中心に多くのラーメン店で採用されており、ソウルフードのひとつ、豚骨ラーメンの味を支える貴重な材料となりました。自治体や農業・飲食産業などに従事する、多くの県民が連携して生まれたラー麦の魅力に迫ります。



♪ お話を伺ったのはこの方 ♪

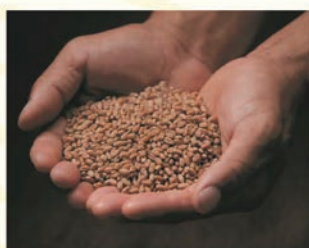
福岡県農林水産部
水田農業振興課 農産振興係
係長 松下幸平さん



農業団体、製粉会社、県で協議会を立ち上げ、製粉と製麺の評価を繰り返した上で、日本で初めてのラーメン用小麦「ラー麦」は誕生しました。開発から15年たった今でも、ラー麦を新たに使いたいという店舗からの問い合わせや、他の自治体から問い合わせがあり、ありがたく思っています。

ラー麦とは

「ラー麦」は、福岡県がラーメンのために独自に開発した小麦の名称で、品種名は「ちくしW2号」といいます。2008年の秋から県内で一般栽培をスタートし、翌年から販売を開始しました。“ラーメン用に生まれた福岡県産小麦”であることを広めるため、「ラー麦」を「麵」に似せたロゴマークを作成し、普及活動を行っています。



品種開発の経緯

小麦の産地として知られる福岡県ですが、2000年代前半までは、主にうどんに適した品種が栽培されていました。そこで福岡県は、地産地消をアピールすることで福岡のラーメンの魅力を高めようと、ラーメン用小麦の開発に着手したのです。福岡県農林業総合試験場で2004年に育種を始め、2007年 ラー麦の開発に成功しました。

ラー麦の特徴

製麺するとコシが強く、歯切れが良く、色が明るく、風味が良く、茹で伸びしにくいという特徴があります。穂が出そう時期に追肥することでたんぱく質の含有率を高めるなど、おいしい麵になるよう工夫しながら育てられています。ラーメンはもちろん、焼きそばやちゃんぽんなどの中華麵、もつ鍋の締め麵などにも使用されています。



ラー麦 トリビア



名称応募数

1,600件



使用登録店舗

190店



使用登録業者

101社

※製粉・製麺業者の他に食品加工業者なども含む

「福岡の小麦で福岡のラーメンを作る」という大プロジェクトは、地元産業界を巻き込み、地域の活性化に貢献しました。地産地消をアピールすることで、博多ラーメンのブランド化を推進し、県民からも喜ばれています。

(2022年3月末)



北海道江別市 「ハルユタカ」の物語

北海道江別市の産学官連携組織「江別麦の会」の活動から生まれた「江別小麦めん」は、ラーメン店や居酒屋などの飲食店、袋めんを通して、市民や観光客の食生活を豊かに彩っています。地域経済の活性化にも貢献する小麦ハルユタカの歩みについて聞きました。



撮影協力：ら〜めん半量

お話を聞きしたのはこの方

江別製粉株式会社

常務取締役 山口小百合さん



「のびのびと子育てをしたい」との思いから、2000年に東京から北海道へ移住して、1948年に設立された製粉会社、江別製粉に入社しました。「北海道の小麦が持つ風味や香りをお届けしたい」という思いで、事業を積極的に展開しています。



地域連携

1998年、江別産小麦の生産振興と用途拡大のために、市内の小麦生産者や製粉会社、研究機関、大学、JA、市からなる「江別麦の会」が誕生しました。そこに製麺会社や飲食店、市民が加わり、ハルユタカを使った「江別小麦めん」を2年がかりで開発。市全体の経済活性化に貢献するなど、高い成果を上げています。

小麦生産者の努力

ハルユタカには、病気に弱く収穫量が安定しないという側面もありました。江別麦の会では、その課題解決に向けて試行錯誤を繰り返し、本来なら春にまくハルユタカの種を初冬に種をまく栽培サイクルを確立。雪の下で発芽し、冬を越す初冬まきは、春まきより早く収穫でき、病気の発生も少なく、収穫量を安定させることに成功しました。



ハルユタカの特徴

江別市が全国一の生産量を誇るハルユタカの小麦粉は、麺にした時の粘りとコシの強さに優れ、独特な甘味ともちもちした食感が楽しめます。パン用として人気に火がつけましたが、後にラーメンにも向いていると評判になりました。甘味や香り、滑らかさが評価され、特に自家製麺のラーメン職人から注目されています。

ゆるキャラとのコラボ

江別産の小麦「ハルユタカ」と、（一社）えべつ観光協会認定キャラクター「えべチュン」がコラボした「えべチュンら〜めん」は地元で大人気で、キャラクターが登場するイベント也大盛況です。もともと、江別の製麺会社菊水が「江別小麦めん」を市内飲食店に卸していましたが、「家でも食べたい!」という声が高まり、誕生したのが「えべチュンら〜めん」。ハルユタカの麦穂を持ったえべチュンが、江別産小麦のおいしさに感動して泣いているという、かわいらしいイラストが好評です。

江別市内の大学生の落書きから生まれたキャラだよ!



「江別を『麦の里』に」と連携したメンバーは、情熱を持ってハルユタカの収穫量アップに挑戦した結果、新名物「江別小麦めん」を生み出しました。味わいだけでなく、イベントなどでも地域を活性化、人々を楽しませています。

今週のまとめ

ラーメンをさらにおいしく、そして地元の農業を活性化するために、

各地で小麦の開発・応用・普及が行われています。ぜひ、ラーメンやハルユタカなどの

国産小麦を使ったラーメンを味わってみてください。



特集

ラーメン（国産小麦）



4



個性があるから楽しい！

ご当地ラーメンの魅力



土地に根づいたご当地ラーメンでは、国産小麦が多く使われています。

ラーメン評論家に、注目の店と国産小麦のトレンドをインタビュー。

ふるさと納税サイトで返礼品として入手できる、国産小麦のご当地ラーメンも紹介します。



国産小麦と ご当地ラーメン



ラーメン評論家レイラさんは、ラーメン店だけでなく、小麦の生産地や製麺所にも足を運びます。現場を見ているからこそわかる最近のトレンド、国産小麦の可能性、おすすめのラーメン店まで、専門家ならではの視点で、ご当地ラーメンの魅力について語ってもらいました。



ラーメン評論家 レイラさん

TRYラーメン大賞審査員。全国製麺協同組合連合会が主催するラーメンコンペティション日本—国内産小麦使用生中華麺品評会審査員。各種メディアの特集、インタビュー企画などを通して、ラーメンの魅力を発信する傍ら、ベリーダンサーとしても活躍中。

気がつけば、ラーメン1万食

ラーメンを1日1食、多い日は5食という日々を20年以上続け、気がつけば1万食以上食べていました。気になるラーメン店には定期的に訪問し、新店情報は求人サイトから入手。ご近所のラーメン店から遠方まで、ほぼ毎日どこかでラーメンを食べる日々です。最近、小麦の生産地や製麺所に足を運ぶことも増えて、ますますラーメンに関わる時間が長くなっています。



ラーメンはめんの時代に 国産小麦の可能性

スープの味はもちろんのこと、ここ数年はめんにも注目が集まっているように感じます。今年9月に審査員として参加した「ラーメンコンペティション日本2024—国内産小麦使用中華麺品評会」に出品されためんは66品ありました。国産小麦の品種が増え、焙煎した小麦を使っためんも登場。国産小麦を使ったラーメンは、ますます多様化していくと予測しています。



国産小麦を使用しためんを提供するラーメン店のなかには、複数の国産小麦を独自にブレンドして手打ちする店もあります。東京都町田市にある「らあめん信」もそのひとつ。店主の関口信太郎さんは、国産小麦ラーメンブームの火付け役として知られる「支那そばや」の創業者佐野実さんの影響もあり、スープとめんの最適な組み合わせを研究し続けているひとりです。

レイラさん
厳選

国産小麦のご当地ラーメン おすすめ店

佐野ラーメン

絹屋

(栃木県佐野市)



「青竹手打ち麺のもちもちとした弾力がたまらないおいしで、口に運んだ瞬間に思わず笑顔がこぼれます。佐野ラーメンならではのランダムな形状のめんがスープと良く絡み、じんわりとおいしい味わいで、老若男女みんなに愛される一杯です」

公式サイト



喜多方ラーメン

あじ庵食堂

(福島県喜多方市)



「店主自らていねいに手で揉み込んだ中太のめんは、喜多方ラーメンらしい熟成多加水めん、喉ごしがよくもちもちとした食感です。かつてしじみの産地だったことにちなんで深い味わいのスープとともにぜひ！」

公式サイト





自宅で楽しむ ご当地ラーメン



ふるさと納税の申し込みができるWebサイト「さとふる」でも、

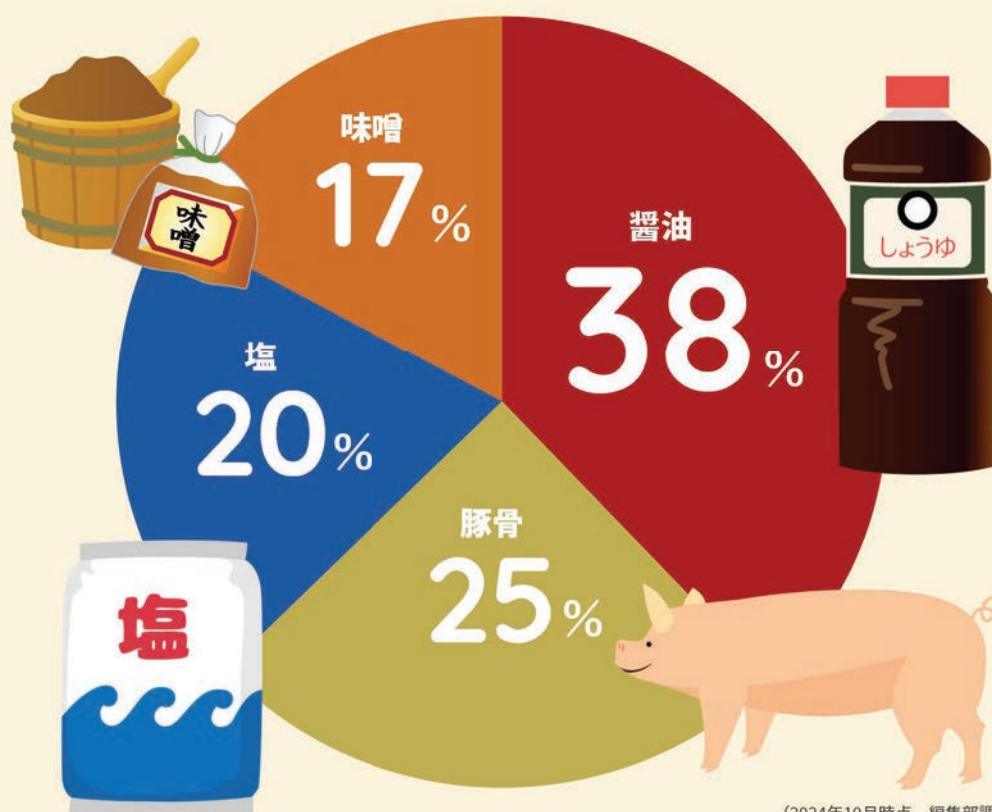
返礼品としてラーメンは人気があります。

生めんから即席めんまで商品の形態は多様で、地域色あふれる魅力的なラインアップ。

日本全国のご当地ラーメンを、ぜひご自宅でもお楽しみください。

♪ インフォグラフィックスで楽しむ ♪

「さとふる」ラーメン部門の出品比率



(2024年10月時点 編集部調べ)

「国産」「ご当地」に
注目が集まっています

(株) さとふる
広報担当 坂平由貴さん



「さとふる」では、寄付者の方々から「国内で作られている商品が掲載されていて、安心感がある」という声をいただくことが多く、国産と明記された返礼品への2023年の寄付件数は、2018年と比較して2.5倍以上に増加しました。ローカル色の強い返礼品を探して楽しめる方も多いようで、ラーメンカテゴリーの中で「ご当地」がタイトルに付くお礼品への2023年の寄付件数は、2020年と比較すると2倍以上に増加しています。

部門別 注目ラーメン

「さとふる」で取り扱いのある、国産小麦使用のラーメンを、
醤油・塩・豚骨・その他の部門別に紹介します。

醤油



北海道新ひだか町

北海道産小麦使用 生ラーメン3種（醤油・味噌・塩）
計6食セット
♡ 寄付金額6,000円

北海道十勝産小麦を使ったコシのある卵めんは、地元の一峰製麺が昔ながらの手作業で作っています。醤油ラーメンのほか、味噌ラーメンと塩ラーメンも楽しめるセットです。



さとふる
申込ページ



神奈川県湯河原町

飯田商店の鶏出汁醤油らぁ麺3食セット（具材付き）
♡ 寄付金額13,000円

地元の人気店「らぁ麺飯田商店」の味を自宅で再現。めんには使う小麦は、北海道江別産ハルユタカをメインに、香川県さぬきの夢をブレンド。スープは鶏の出汁と天然醸造の醤油の風味が生きています。



さとふる
申込ページ

塩



広島県三原市

【塩そばまえた】塩そば 3食セット
♡ 寄付金額16,000円

塩そばに使用するの、北海道産ゆめちからを中心に、石臼挽きした全粒粉の小麦粉を配合した自家製麺。昆布や干し貝柱などからとったスープには、瀬戸内の海水塩を合わせています。



さとふる
申込ページ



埼玉県川口市

おとなの塩soba 塩かけそば3食セット
♡ 寄付金額10,000円

地元の名店「おとなの塩soba」のラーメンは、化学調味料不使用のため味のバランスが変わりやすく、試行錯誤を重ねて完成させています。麺は自家製。鶏と昆布、はまぐりなどからとったスープも美味。



さとふる
申込ページ

豚骨



熊本県玉名市

玉名産小麦「ミナミノカオリ」使用麺のあぁ!玉名ラーメン9食入り
♡ 寄付金額13,000円

熊本ラーメンの原点ともいわれる玉名ラーメンに、玉名産小麦「ミナミノカオリ」を使っためんを使用。濃厚な豚骨スープと半生中細めん、特製焦がしにんにくを添えて、さらに玉名ラーメンらしい味わいに。



さとふる
申込ページ



福岡県大野城市

福岡県産小麦100%使用 HAMAMENラーメンセット
16食（とんこつ、しょうゆ）
♡ 寄付金額11,000円

濃厚だけど後味はすっきりとした豚骨スープと相性のいいストレートめんには、福岡県産小麦を100%使用しています。トッピングは、チャーシュー、ねぎのほか、紅しょうがやキクラゲがおすすめです。



さとふる
申込ページ

その他



北海道旭川市

【創業昭和43年!みそラーメンのよし乃】みそラーメン10食入り
♡ 寄付金額14,000円

旭川市民に長く愛されてきた地元の名店「みそラーメンのよし乃」のラーメンは、コクとうま味、そして香りが生きている味噌スープが特徴。本場の味噌ラーメンが堪能できます。



さとふる
申込ページ



和歌山県

丸高中華そば3食入 3箱セット
♡ 寄付金額13,000円

1940年代に和歌山市で始めた屋台店から始まったご当地ラーメン「丸高中華そば」。和歌山で最も古くからある柏木製麺所のめんが、上質な醤油ととんこつスープと良く合います。



さとふる
申込ページ

今週のまとめ

国産小麦を使っためんを採用する動きが活発になり、

ご当地ラーメンの味わいにも、広がりが出てきました。

自宅で、あるいは旅先で、ぜひ味わってみてください。



「行ってみたい! 社員食堂」



EVOLVING EMPLOYEE CAFETERIA

vol. 04

鳥取県庁食堂

鳥取県庁／鳥取県鳥取市

一般利用できて、こだわりのメニューが評判の社員食堂（職員食堂）を訪ねる連載企画。

第4回は、“食バラダイス”を標榜する鳥取県ならではの地産地消グルメや
ご当地グルメがリーズナブルに楽しめる「鳥取県庁食堂」を紹介します。

きゅうしょうざん

久松山や鳥取市街を一望できる

見晴らしの良い食堂は、職員と市民の憩いの場



鳥取県庁第二庁舎の9階にある「鳥取県庁食堂」。エレベーターを降りると、1フロアすべてが食堂エリア。周囲に高層の建物がいないため、地元では明るく見晴らしが良い絶景レストランとして知られています。鳥取市街はもちろん、その先に広がる日本海も一望できます。一般利用客に人気なのは、標高263メートルの久松山が間近に見える窓際席。鳥取市民に親しまれているこの山のふもとには桜の名所なので、開花時期は争奪戦になりそうです。



(左上)この日の日替わり定食の主菜は白身魚のフライ。ランチタイム直前に、厨房スタッフが器に次々盛り付けていきます。

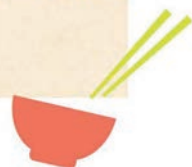
(左下)12時になると、券売機の前にはたちまち行列ができます。

(右上)日替わり定食に付く小鉢は、棚に並んだ数種類から好きなものを自分で取ります。漬物も欲しい人が棚から取る方式。食品ロスを減らすため、セルフサービスにしたとか。

(右下)ピークの12時から12時半は、約240席が利用客でいっぱい。



食事をしながら会話が弾むランチタイム。



名物メニューは毎週火曜日提供のジビエカレー。
県内で捕獲した野生のイノシシとシカを有効活用



鳥取県では近年、野生のイノシシやシカが農作物を荒らす獣害が拡大するなか、捕獲した命を無駄にせず、食資源「とっとりジビエ」として有効活用する取り組みが進められています。その先駆けと言えるのが「鳥取県庁食堂」です。ジビエを地産地消しようとメニューに取り入れたのは2007年のこと。以来、第1・3・5火曜日に「鹿野町（しかのちよう）の猪カレー」を、第2・4火曜日に「若桜町（わかさちよう）の鹿カレー」を提供し続けています。火曜日限定とはいえ、通年でジビエを提供している社員食堂（職員食堂）は、全国的に見てもなかなかありません。リーズナブルな価格で楽しめるとあって、一般利用客にも人気が高く、食堂の名物メニューとなっています。

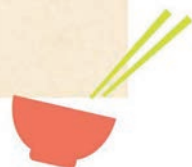


捕獲後、迅速に解体処理されたイノシシ肉は、獣臭さがまったくありません。濃厚なカレーでじっくり煮込んだ肉は柔らかく、旨味が溢れています。



シカ肉のカレーは辛口と甘口の相がけてボリュームたっぷり。複数のスパイスを効かせた本格的な味わいです。鳥取名産・二十世紀梨の果汁が隠し味に入っているのも特徴です。

“食パラダイス”というキャッチフレーズの通り、多種多様な農林水産物に恵まれた鳥取県。なかでもジビエは注目を集める県産食材です。あちこちにアピール用のポップやのぼりがあるのが、県庁の食堂らしい。



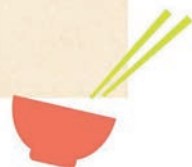
“鳥取市民のソウルフード”と呼ばれる
ご当地グルメ「素ラーメン」も人気のメニュー



「素ラーメン」とは、うどん出汁に中華麺を入れたもの。“鳥取市民のソウルフード”とも呼ばれるご当地グルメですが、実は提供している飲食店は市内でも数えるほど。「鳥取県庁食堂」のこの定番メニューは、なかなか貴重な存在かもしれません。鰹節や昆布で丁寧にとられた和風出汁は、ほのかに甘く優しい味わい。そして中華麺とのハーモニーは意外にも絶妙。クセになるおいしさにリピートする人が多いとか。サクサクした天かすをアクセントに、あっという間に完食できます。



長年、県庁の食堂を運営している（有）仕出し鳥ヶ島の代表・中澤秀さんによると「素ラーメンは替まかないでよく食べていたんです。それを復刻して提供したら好評なので定番化しました」。

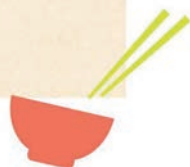


Pick Up Menu!

しいたけうどん



地産地消メニュー。鳥取市の菌興椎茸協同組合が育成した種菌を用いて原木栽培された、香り高いしいたけがふんだんに入っています。出汁ももちろん、しいたけの旨味たっぷり。(450円)



／ 今回訪れたのは… ／

鳥取県庁食堂



所在地

鳥取県鳥取市東町1-271
鳥取県庁第二庁舎9階



電話

0857-26-7797



営業時間

12時00分～13時30分
定休日 土曜日、日曜日、祝日

[aff特集一覧はこちら](#)



[行ってみたい「社員食堂」連載一覧はこちら](#)

