



～「美味しさ」が誕生した物語を、食味委員会・川西委員長が聞く～

## 「食の3重丸セレクション」特別企画 受賞企業訪問記 第2弾発表！

“日本産・安心安全・環境に優しい” 3つの厳しい審査をクリアした製品に賞を授与する、  
食品の顕彰制度 **【食の3重丸セレクション】**

一般財団法人雑賀技術研究所(所在地：和歌山県和歌山市／理事長：小山典宏)が行う食品の安心安全・食料自給率の向上・環境負荷低減を目指す食品の顕彰制度「食の3重丸セレクション」は、受賞者レポートの特別企画として、当セレクションの食味委員会・川西義之委員長（辻調理師専門学校特任教授）が全国に広がる受賞企業の中から3社を選び訪ねる「受賞企業訪問記」の第2弾を2016年11月18日(金)～オフィシャルホームページにて公開いたしました。

この特別企画では、川西委員長自ら食味した製品の中で特に興味を引いた製品を生産する企業に対し訪問取材を行い、「どのようにして受賞製品が誕生したのか」、その「美味しさ」が誕生した物語についてお話をお伺いします。

第2弾の訪問企業は、秋田県湯沢市にある『株式会社稲庭うどん小川』です。

### 【受賞者レポート特別企画「受賞企業訪問記」第2弾】

公開URL(オフィシャルホームページ内)→<https://www.nippon-shoku.com/report/special02.html>

## 第2弾は、 『株式会社稲庭うどん小川』(秋田県湯沢市)を訪問しました！

お話を伺ったのは代表取締役の小川博和さん(右)



川西委員長(左)・小川博和さん(右)

稲庭うどん発祥の地、秋田県湯沢市稲庭町で創業した、稲庭うどん小川。

小麦粉、食塩、水だけしか使わない、職人の手作業による伝統製法を守り続けています。

北海道産小麦100%の「稲庭うどん」と「稲庭そうめん」が、第4期「食の3重丸セレクション」より4年連続受賞しています。

### 伝統の製法は江戸時代に誕生

「稲庭うどんは、のどごしが本当にいい。大好きなうどんの一つです。生産地を一度訪ねてみたかった」と川西委員長。今回は、300年以上の歴史を持つといわれる手延べうどんの故郷、秋田県の稲庭町へ飛びました。

かつて秋田藩稲庭村と呼ばれていたこの地は、冬は豪雪地帯に。農作業ができない冬に保存食として乾麺を作っていたのが、稲庭うどんのはじまりです。江戸時代には製法が確立。やがてそのうどんが秋田藩主に献上されるようになり、高級うどんとして知られるようになりました。



稲庭うどん(左)・稲庭そうめん(右)

## 水・塩・小麦粉を原料に4日かけてすべて人の手で作られる

迎えてくれたのは、代表の小川博和さん。まずは材料や製法について伺いました。「材料は水・塩・小麦粉だけ。シンプルだからこそ、素材選びが鍵になるでしょうね」と川西委員長も興味津々です。

「稲庭うどんは、一本一本、職人による手練り・手延べでつくられます。当社は後発メーカーということもあって、より高品質な商品作りを常に目指してきました。伝統を守りながらも、素材を吟味し、製造工程の研究を重ね、当社にしか出せない美味しさを追求しています」と小川さん。

北海道産小麦100%稲庭うどん・稲庭そうめんに使われているのは、北海道十勝・音更町産の小麦粉です。

「創業者自ら北海道へ赴き、1年かけて小麦粉を厳選。香りがよく、強いコシを生み出すのに、最良のブレンド小麦を独自につくり出しました。本当に良質な小麦粉を使うと、加水をできるだけ多くして、熟成時間を長くすることができます。大手メーカーは3日で作るところを、当社は2晩熟成し、4日かけてうどんを作ります」（小川さん）

塩は国産の海水塩を、水は栗駒山系の湧水を使用。絶妙な塩加減が茹で上げ時の美しい光沢を生み出し、湧水にバランスよく含まれるミネラル分が麺の美味しさを引き出すのだそうです。



太さ・長さの違うものなどを取り除く選別作業

塩分濃度や加水の調整は、その日の湿度や気温によって変わるため、職人の勘が頼りです。仕込みの段取りは、小川さん自ら毎朝5時から行います。

「現在、段取りを行うことができるのは、創業者と私と工場長の3人だけ。うどん（生地）を触るだけで（調整具合が）わかる、というレベルになるまでには、3年はかかります。一番難しいのは入梅の時期ですね。塩分が少ないと、熟成が進みすぎてしまいますから」（小川さん）

## 強いコシの秘密は生地を練る過程でできる「気泡」にあり

仕込みが済んだ生地は、手練りと熟成をくり返すことで、うま味が増します。

「熟練の職人が空気を包み込むようにして、何度も手で生地を練ることにより、生地に無数の気泡ができます。それが、食べたときの強いコシになります。また、麺の角がしっかり立っているのも稲庭うどんならではの、平らな麺につゆがのることであの心地いいのどごしになるのです」（小川さん）

川西委員長が注目した点はほかにも。平成17年には特定JASを取得。「将来を見据えた取り組みと、感心しました」（川西委員長）

小川さんには、「安全・安心を目に見える形にすることで、消費者の方にも安心して食べていただきたい」という想いがあったそうです。手延べ干しめんでは、全国取得第1号。取得企業は全国でまだ2社しかありません。「原料の仕入れから書類を残さなくてはなりませんし、サンプルも3年間は保存する必要があります。それだけに緊張感が生まれ、ものづくりへの責任感がこれまで以上に強くなっていると思います」（小川さん）

## 油を使わずに細く、長く。乾燥までを職人が1人で仕上げる

取材班は、工場も視察しました。

ちょうど、うどんの選別を行っている最中。「人の目によって選別を行っていますね。本当にすべてが手作業なんですね」と川西委員長。小麦粉の香りが漂う中、トントン、カンカンと麺をそろえる音が心地よく響いていました。

乾燥室では、稲庭うどんが竿にかけられ、ファンの風にサラサラと揺れながら仕上がりを待っています。

「高い温度で乾燥すると割れてしまうので、ゆっくりと1日かけて乾燥していきます。色ムラがついたり、折れたりすると商品になりません。いちばん気をを使う工程です」（小川さん）

職人たちは、手で引っ張りながら、うどんを延ばしていくそうです。流れ作業は行わず、職人はうどんと対話しながらうどんを延ばし、乾燥までを1人で仕上げます。竿には、一つひとつ担当者名がついています。こうして品質管理をしているのです。



乾燥室にて、うどんの細さや均一な様子に驚く

手延べそうめんも同じ工程で作られていると聞き、「よく切れませんね、素晴らしい技術ですね」と驚く川西委員長。

通常のそうめんは油を塗って細く延ばしつづられますが、小川さんの稲庭そうめんは打ち粉だけを使って、油を使わずに延ばします。

取材を終えて、川西委員長は「材料選びから丁寧に、大切に、うどんをつくっている。美味しいものをつくることに対して、小川さんは決して妥協しない。稲庭うどんと称される製品はたくさんあるが、これが小川の稲庭うどんなのだというこだわりや誇りが感じられました」と語りました。

また、「気泡がコシの秘密だとは、初めて知りました」とも。

「稲庭という名前のつく製品はたくさん出回っていて、品質もさまざま。伝統を守り続けるメーカーは歯がゆい状況だと思います。我々消費者も、材料や製法や生産者を見て、ものを選ぶことが大切ですね」と話していました。



「本当に1本1本が手作業で丹精込めてつくられるんですね」と感心しきりの川西委員長

## 地元民が昔から食べていた「麺がゆ」を試食



麺がゆを試食。「サラサラとのを通り、すんなり胃に入っていきます。優しい味ですね」

「時代にあった商品を作っていきたい」と語る小川さんは、稲庭半生うどん、麺がゆ、フリーズドライ麺がゆなどの新製品を次々と開発。また、海外への輸出事業も積極的に進めています。

「稲庭うどんは高価です。お客様をがっかりさせないように、本物の味を守りたい。若い職人を育て、この貴重な伝統技法を子の世代、孫の世代へと残したいという想いがあります。一方で、気軽に食べてほしいという想いもあり、製品開発にも力を入れています」(小川さん)

今回、取材班は「稲庭うどん麺がゆ」を試食させていただきました。麺がゆは、もともと地元の人だけが知る食べ方。製造過程でできる細かい切れ端をゆで、おかゆのようにして食べます。稲庭地方では、夏場の食欲が無い時期や二日酔い、風邪のときなどに食べてきたそうです。

「うーん、美味しい。すると胃に落ちていきますね。消化がよさそうです」と川西委員長。取材班一同、その美味しさに感動し、ペロりと完食してしまいました。スープ感覚で食べられるので、離乳食、介護食、備蓄食としても活躍しそうです。



日本産・環境・安心  
**食の3重丸**  
セレクション

オフィシャルホームページでは、「稲庭うどん」に関するコラムも掲載！

## 主催：一般財団法人雑賀技術研究所 について

工業技術の研究開発、発明思想の普及向上及び創造性の育成、発明考案に対する支援、環境保全の啓蒙及び支援、食品・農作物の品質安全に関する調査研究及び分析、検査装置の設計・製造・施工・販売等を行っている一般財団法人です。

当セレクションは、利益追求を目的としない公益事業として運営しています。



**SAIKA**  
一般財団法人 雑賀技術研究所

【名称】	一般財団法人 雑賀技術研究所 (SAIKA TECHNOLOGICAL INSTITUTE FOUNDATION)
【創立】	昭和38年4月
【一般財団移行】	平成24年10月1日
【代表者】	理事長 小山 典宏
【所在地】	〒640-8341 和歌山市黒田2丁目1番20号

### ＜当セレクションに関する、一般及び企業、関係者様からのお問い合わせ先＞

【食の3重丸セレクション】事務局 TEL:03-6268-9603 (平日10:00～17:00/土日祝日を除く)  
FAX 03-6272-4863 / mail: [info@nippon-shoku.com](mailto:info@nippon-shoku.com)

### ＜本資料に関する報道関係者様からのお問合せ先＞

【食の3重丸セレクション】広報事務局(フロンティアインターナショナル内) 担当:菅原、北川、千葉  
TEL: 03-5778-4844 / FAX: 03-3406-5599 / mail: [frontier-pr@frontier-i.co.jp](mailto:frontier-pr@frontier-i.co.jp)