

独断と偏愛で選ぶ

乾麺なんでも図鑑

2021

古今東西の名品、珍品、希少品の中から、担当記者の独断で選定するこの企画。2020年に第1弾を実施して大好評!?だったことから第2弾を掲載。乾麺市場で近年、商品開発が旺盛な「健康基軸麺」と「高配合そば」にクロスアップする。

健康基軸

手洗い・マスクによる予防、密にならない行動。新型コロナウイルスによって、今までは違う生活を余儀なくされる中、人々の健康意識は大きく変わった。

感染防止はもちろんだが、運動不足や体力の低下、肥満や体重の増加、さらには血圧・血糖値・コレステロールや中性脂肪といった健診結果の数値など、自粛生活で急激に健康志向が高まりつつある。

これらはコロナ禍で身についた「自分を守る意識と行動」が、そのまま「免疫力を意識した健康的な食事」に反映され、強い健康意識に働きかけたと言われている。少なくともコロナが終息するまでの傾向が継続することが考えられ、

食のトレンドとして注視していく必要がある。そこで当特集では、乾麺分野の「健康基軸商品」にスポットを当ててみた。

素材オフ系

無塩・減塩

乾麺のグルテンを形成してコシを持たせるために、製麺時に塩が使われている。乾麺100g当たりの塩分量は平均で、うどん4・3g、そば2・2g、そうめんやひやむぎが3・8gとなり、乾麺1食分だけで成人1日当たりの摂取量6gの半分を摂ることになる。実際にはゆでるとその8〜9割がゆで湯に排出されるが、その事実を知らない消費者は商品に記載されている数字を鵜呑みにする可能性が高い。そこで塩分不使用、もしくは何割かをカットした減塩商

品に注目が高まっている。

乾麺でこの分野の先駆けは、岡本製麺の「無塩完熟そうめん(うどん)」で、特殊製法で製麺して熟成させた同社を代表する商品。食塩不使用でもしつかりとしたコシのある麺が特徴。そして無塩麺の名前を市場に広めた、はくばくの「塩分ゼロシリーズ」(うどん、そうめん、ひやむぎ、うどん、そば)。なお同社では塩分無添加の「そば湯まで美味しい蕎麦」シリーズも人気が高い。

田麿製麺の「塩分ゼロ 極細素麺」は、無塩では難しい極細麺を同社の製麺技術で実現したもので、細くてもコシがあり、ゆで時間もわずか1分半と短時間。姉妹品の「播龍太そうめん」とともに、国立循環器病研究センターの「かるしお」認定商品。食事調整が必要な患者だけでなく、健康に関心の高い層にも好評で、発売7年目を迎えた今でも好調続ける。

松代そば善屋の「蕎麦と小麦だけそば無塩」は、一切のつなぎを使わずに、じっくりと練り上げ、長期熟成することで風味豊かに仕

上げた。同シリーズにはアップタイプ「八割そば無塩」「十割そば無塩」もある。

グルテンフリー

小麦粉に含まれるたんぱく質を除いた商品。体質的にグルテンを受け入れられないセリアック病や小麦アレルギー患者は欧米で多く、スーパード専用コーナーが設けられるほど、グルテンフリー商品がメジャーになっている。日本は人口比でこそ少ないものの、食の欧米化が進み、今後は患者が増える」と想定されている。

この分野では小麦粉を使わない米粉麺がメジャー。ビーフンやフォーなどがアジア圏で昔から親しまれてきた主食だが、近年は日本でも米粉を使ったパスタや麺類が増えてきた。乾麺分野では、東亜食品工業が「グルテンフリー米粉そうめん」を販売。姉妹品にうどんも品揃えている。

素材プラス系

健康を保つために効果的な素材を麺に練り込んだ商品が増えている。緑黄色野菜や大麦若葉、ごま