

乾麺めぐり

日本の乾麺の始まりは1千300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「素餅(さくべえ)」と「麦繩(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が上位企業の寡占化が進む傾向にある中、乾麺は地域ごとに人気が異なり、今もなお各地の中小企業が携わり奮闘している。手延べ麺が産地を前面に押し出しているのに対し、機械麺はブランド色が強い。近年、市場では高品質を謳ったものや健康基軸商品、メニュー提案型商品など品揃えが充実してきた。

小麦、そばの大産地
風土豊かな地域麺そろろう北海道北
北海道東

北海道は小麦、そばの一大産地であり、原料も潤沢にそろったため、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

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、北海道だけで全国の2割を占めるといふ。乾麺企業は永谷園傘下の藤原製麺、マルナカ、新得そば、小田壱などが点在する。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。秋田は言わずと知れた「稲庭うどん」の産地。細麺から冷凍麺まで幅広い。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、延寿庵、佐藤養悦本舗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」が人気の地域。かつて焼肉屋のメニューだったが最近では専門店も増え、乾麺や半生麺の小売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。県北には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る北館製麺。県南には白物を主体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な土地であり、地域によって「紅花そば」「山形そば」「天童そば」と分かれる。そば屋が軒を連ねるそば街道もある。しかし、認知度は低いもののは全国一のラーメン消費地。街の食堂などで普通にラー

メンが提供される。そばつゆに中華麺を合わせた、そば屋のラーメンも認知が広がりつつある。

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「ひつぱりうどん」など地域麺を展開するみうら食品。このほか餅と乾麺製造の城北麺工、「こんにやくそば」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。一説によると白石から福島県三春町に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とか。

白石温麺協同組合の加盟社とアウトサイダーを入れて10社ほどが存在する。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。温麺消費は県内が大半で、ほかの麺種製造を増やす動きが強い。

福島県は池田食品工業や佐藤製麺、奈良屋など。品質の高い麺づくりが評価されている。