

過去からの脱却を

以前は販路拡大のために、小さい市場で自社の売り上げを伸ばそうと、価格の競争や売り先の奪い合いをしてきた感じですね。また、原料となる小麦粉の値段が上がる一方で、温麵の販売価格は下がり傾向。業界にとっては大きな問題であり、組合内外から指摘があります。まずは、そこを脱却しないといけないと思っています。

発展の道、手延べ復活

温麵の製法には大きく分けて機械製と手延べ製があります。戦争などの影響で小麦粉の流通が統制され、効率の良い機械製が主流となりました。これにより、昔ながらの製法である手延べは途切れてしまいました。手延べは大変なんです。気候や気象の影響を受けやすく、「生地との会話」が必要で、職人技が求められます。ただ、乾麺業界全体のうち、手延べは約3分の1を占めると言われています。それが「高級品」付加価値

良い温麵を作る やるべきことは変わらない

生まれてからずっと身近に温麵がありました。温麵には正直複雑な思いがあります。温麵は、この地が生み出した大切な文化であることは間違いありません。生業として以上、私たちはそれを伝えていかなければなりません。その反面、「これまででもっと温麵を大事にすれば良かった」と反省する部分もあります。それでも「良い温麵を作るこ

白石温麵の現状と課題、未来に向けて



未来を探る

奥州白石温麵協同組合 吉見 光宣 理事長

【PROFILE】 昭和30年生まれ。平成20年5月から同組合の理事長を務める。(株)きちみ製麵代表取締役社長。白石まちづくり(株)代表取締役社長。

温麵づくりはまちづくり 皆さんとともに

市民の皆さんが温麵を大事にしていると感じながら、日々製造しています。昔からあるもの。評価を通り越して、染み付いているものと思います。「白石は温麵だよ」と言ってくれます。それに答えるためにも、皆さんと一緒に温麵を広めていきたいと思っています。今は回復への道。まだまだ伸びると思います。全国的にみれば認知度は低いかもしれませんが、努力次第で売れると感じています。ローソンの取り組みも一つの手段だと思いませんか。一昨年の吉永小百合さんの効果は大きかったですよね。温麵は重要な観光資源です。白石に来てもらえば、白石の発展につながります。そして何より「地元」に愛されてこそ温麵だと思います。皆さんと一緒に温麵を盛り上げられたらいいですね。

みんなで温める麵を 目指して

「白石温麵」。それは 白石の伝統と誇り

「白石温麵」には素晴らしい歴史があり、温麵のために頑張っている人がたくさんいる。さらに、産業としても観光資源としてもまだまだ可能性のあることを、今回の取材を通してあらためて感じた。それと同時に市民にとっては、あまりに身近すぎて見過ごされている感じも受けた。身近で短い温麵。しかし、その伝統は長く受け継がれている。先人たちが築いてきた、この大切な文化を伝えていくために、今の私たちがすべきこと。それは「この文化をいかに生かすか」にかかっていると思う。本市のまちづくりに欠かせない温麵。企業と行政、そして市民が手を合わせることで、よりよい何かを生み出せるのではないだろうか。ぜひ白石温麵を食べながら、その未来を考えたい。

【参考資料】 奥州白石温麵史(関谷宗一氏著)

温麵は昔から大好き!

「昔から温麵は食べていました。子どもたちにも食べさせていましたし、今もよく食べます。温かいのが好きだね」と、98歳とは思えないほど元気に話してくれたつぎさん(デイサービスセンターしろいし(郡山平成)にて)。



母の創作料理がおいしい

主人の母が作ってくれた温麵料理がおいしいです。特に春巻きやグラタンにしたものはとてもおいしかったです。私も白石出身なので、小さいころからよく食べます。週に1回は食べますね。子どもの食事にも最適です。



友達へのお土産には温麵を

県外から来た友達への手土産にしています。母の知り合いにすい臓を患っている方がいて、油物がダメなので温麵をよく贈ります。ピーアールの仕方次第で、稲庭うどんのように全国的に有名になるのかもしれないですね。



離乳食にすごくいいですね

主人の仕事の都合で3年前に引っ越してきました。主人が岩手県、私は岡山県出身なので、白石に来て初めて温麵を食べました。コシなどはどうしても讃岐うどんと比べてしまいますが、長さもちょうどで離乳食にすごくいいですね。

温麵は食べやすく消化にもいいです。私もよく食べます

当院では、月に一度は温麵をお出ししています。夏の暑い時期には冷たくして、それ以外の時期は温かいものです。また、食欲がないときなどは患者さまの体調を考えて、昼と夜に限り、ご飯の代わりに温麵にすることもできます。うどんやそばと違って、温麵は短くて食べやすいで

すし、消化もいいです。「ご飯はダメでも温麵なら」という子どもさんもいます。私も白石出身ですので、温麵はよく食べます。けんちん温麵にしたり、温麵チャンプルーにしたりしますね。麵だけだと栄養が偏るので、できるだけ野菜と一緒に食べるようにしています。



公立刈田総合病院 栄養科 管理栄養士 庄司 志織さん



▲新しくできた「うーめんマップ」



▲レンジ白石温麵 (税込み398円)

白石温麵を扱ったさまざまな取り組み

「めんマップ」が1月に完成した。掲載店は16店舗。その名の通り、各店ともそれぞれに、こだわりや趣向を凝らした白石温麵を提供している。観光客に限らず、市民の皆さんもぜひお試しあれ。

地元食通が教える「うーめんマップ」完成

白石を訪れた方をもてなすアイテムの一つとして、「地元食通がこっそり教える 城下町白石うーめんマップ」が完成した。

ローソンの共同開発 レンジ白石温麵が好調

1月19日、奥州白石温麵協同組合と(株)ローソンの共同で「レンジ白石温麵(仙台味増使用)」を、東北6県内で発売した。当初は3週間の期間限定だったが、好調により2月末まで期間を延長した。「売れる自信があります」と、東北ローソン支社の残間敏副支社長が言った通りとなった。