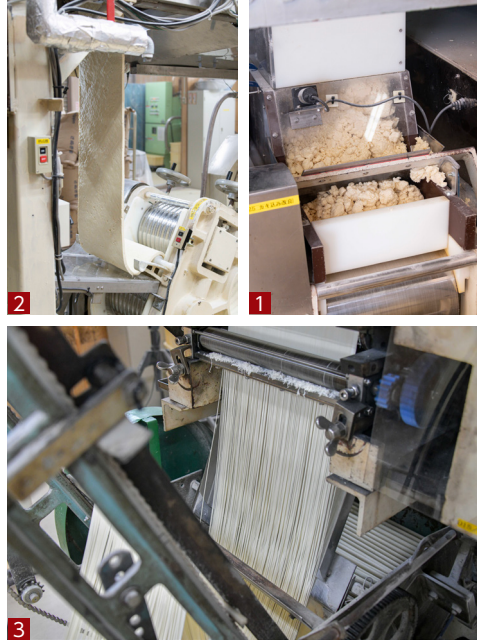




株式会社きちみ製麺の明るく元気なみなさん



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

古今東北商品の作り手を訪ねて 宮城県産小麦（あおばの恋）使用 スルツと白石温麺



右／「そうめんの喉越しと、うどんのような噛み応え、一口で二度おいしいのが温麺です」と株式会社きちみ製麺代表取締役社長 吉見光宣さん
左／明治40年頃（推定）、水車動力で機械をまわしていた時代の工場の様子



その昔、白石城下で胃を病んだ父のために息子がつくった「油を一切使わない麺」。息子のあたたかな心に胸打たれた片倉小十郎が「温麺」と名付けたと伝えられています。「スルツと白石温麺」は小麦に宮城県の奨励品種「あおばの恋」を使用。つくり手の株式会社きちみ製麺を訪ねました。

親孝行話から生まれた伝統麺 ハーフサイズで食べやすく

株式会社きちみ製麺は、白石で四代にわたって温麺をつくり続けている歴史ある製麺所です。工場を案内してくださったのは、代表取締役社長の吉見光宣さん。「昔ながらの知恵といいますが、乾物は保存料

を使わずに常温保存ができるので、安全性が高く、便利ですよね」と話します。「あおばの恋は、綺麗な麺ができる小麦です。輸入小麦ですとポストハーベストを気にされる方もいらっしゃると思いますが、県産小麦なので安心してお召し上がりいただけます」と思います

「スルツと白石温麺」は挑戦だった、と吉見社長。「新しい試みで、通常一把100グラムのところ、半分の50グラムにしました。小食な方や、ほかのものと一緒に食べたいという時にもちょうどいい量でしょう。多く食べたい時には150グラムなど、選択肢が広がったのではないかと思います」

バラエティに富んだ おいしい温麺の食べ方

温麺の茹で時間の目安は3分。茹で具合を確認するには、麺の透明度と箸で持ち上げた時の曲がり具合が肝心と吉見社長は言います。「秋や冬には、釜

揚げが簡単でいいですよ。麺のおいしさが味わえます。我が家では、ちょっと固茹でにして、いろいろなつけだれや薬味で食べます。溶き卵に醤油を垂らして麺を絡めて食べるのもおいしくて私は好きです」。ほかにもさまざまな食べ方を教えてくださいました。「思いきってたくさん茹でましょう。余った分は冷蔵庫に保存しておき、野菜サラダや酢のものに入れて食べると茹でのびが気にならず、温麺のデンプン質が野菜をよりおいしく感じさせてくれます。さらに余った分は、炒めたり、油で揚げて塩をふったりするとビールのつまみにいいですよ。小麦粉を加えて固めてパンケーキやピザ風にする食べ方もあります。きなこをまぶして黒蜜をかけ、デザート風に食べるのもオススメです。いろいろ応用できますから、楽しんでほしいと思います」

2年間保存できることから、災害用備蓄にも。白石生まれの伝統麺を、ぜひご賞味ください。



宮城県産小麦（あおばの恋）使用
スルツと白石温麺
50g×6
本体価格298円
（税込321円）

古今東北商品の一部が楽天市場で購入できます！

楽天市場「古今東北」Webサイト 古今東北 楽天 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット
企画もご用意しております。

こちら
から
チェック！



【スルツと白石温麺】はみやぎ生協、コープふくしまの店舗で購入できます。共同購入はコープあおり、コープあきた、いわて生協、生協共立社、みやぎ生協、コープふくしまで購入が可能です。 ※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ ／ 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

りらく 2021年10月号掲載