

関西を代表するラーメンとうどんの店主が国産小麦を語り尽くす。 2人はどのように国産小麦を極め、楽しんでいるのか。

国産小麦を使う理由

橘 国産小麦の自家製麺をはじめたのは、佐野実さん(故人。支那そばや店主)にあこがれて。それまでの麺より風味が強くなって、ダシが合わなくなり、一からやり直しました。

岸野 国産小麦の最初はきたほなみ。それまで使っていた ASW (オーストラリア産)とは、全然ちがいましたよ。国産小麦は繊細だけど、中には扱いにくいのもある。その点、きたほなみは使いやすいですね。

橘 北海道の小麦ってやっぱり使いやすい。

――岸野さんは、橘さんの一言がきっかけとか。

岸野 はい。最終的に国産小麦に決めたのは、東京のパン屋さん「365日」(100%国産小麦使用)がおいしかったから。フランスパンの中身みたいなふんわりしたうどんが理想です。

新麦は販促にもってこい

橘 うちは九州の解禁日(8月10日)に合わせて、もう何年も新麦 Premium T(熊本製粉)のつけそばをやらせてもらってます。新 麦のマークも涼しげで、夏の季節感も表現できるし、販促にはも のすごくいいですよ。

――橘さんには、今年からはじまる新麦チクゴイズミ(大陽製粉) 【右囲み参照】を監修していただきました。

橘 今回チクゴイズミが入ってくれて嬉しいんですよ。本当に納得がいく麺が提供できそうやなと思って。すごくもちもちしてて、甘い。麺にすると光沢がきれいですよね。

岸野 チクゴイズミは練ったばかりのフレッシュな状態でも、もちもち感がある。



橘 切り出したときも、うどん屋さんが切ったうどんみたいに外に反ったような形になりますよね。あれはすごく色気があっていいなあ。そういう麺は、口溶けもいいです。

岸野 たしかにそうですね。うどん

にはすごく合うと思います。特に関 西のうどんには。

――橘さんが選んだのが、大陽製粉の5種類のチクゴイズミの中でもっとも灰分の低い「ちっご祭り」。



橘 つけ麺には、一等粉がいいよな。スープの邪魔もしないし。 小麦のミルキーな部分だけで、どんぶりの中で完結している。

品種を選べる楽しさ

新麦ではハルユタカも使っていただいています。

橘 中華そばに使う品種には最高やと思う。他の強力粉に比べてしなやかな麺に仕上がる。生地の手触りもぜんぜんやさしいし。 最後に、おふたりが国産小麦を使う理由とは?

橘 国産小麦、甘い香りするもん。

岸野 すごく甘いですね。

橘 それと、品種が選べるっていうのがいちばん面白い。

岸野 それやと思います。各品種の特徴が突出してますね。

橘 最初からブレンドされてる小麦粉を使うより、単一品種を自分でブレンドしたほうが仕事がおもしろい。生産や製粉に関わってる人に納得してもらえる使い方をしたいですね。

もちもちが魅力! いま注目が集まる「低アミロース」品種たち

今年から発売の新麦チクゴイズミ(大陽製粉)。もちもち感ややわらかさが、多くのうどん店さん、ラーメン店さんの心を捉えています。 秘密はでんぶんの質。「低アミロース」といって、粘りが強く、もちもちする麺ができます。日本人の好きな、国産小麦ならではの食感です。 ユニークな低アミロースは、チクゴイズミだけではありません。埼玉のあやひかり(前田食品「紅茜」)や、東北のネバリゴシ(府金製粉)も。さらに、低アミロースを超えるもちもち感を誇るのが「もち小麦」。モチハルカ「石臼挽もち小麦粉 紅」(熊本製粉)、桑名もち小麦(素材舎)、もち姫(府金製粉)。ゆでのびしにくいなどのうれしい効果もあります。