

# “ 麺の話 ” (第3話)

盛岡は麺のまちといわれ、様々な麺の楽しめるところです。特にわんこそば、盛岡冷麺、じゃじゃ麺の3種類が盛岡三大麺と呼ばれています。これに南部はっと鍋を加えて盛岡四大麺という方もあるようです。さらに最近ではいわての郷土料理であるひつまみ食堂で、またお土産品としてもよく見かけられるようになりました。

これらの麺類のうちわんこそばやひつまみは伝統的な郷土料理の発展したものと考えられますが、じゃじゃ麺や盛岡冷麺のルーツはもと中国や北朝鮮にあり、戦後新たに盛岡でアレンジされて発展してきた麺類です。また、南部はっと鍋は岩手県生めん協同組合が中心となって10数年前に伝統料理をもとに開発した新しい郷土料理です。

今回は特に盛岡冷麺に焦点を当ててお話しします。

## 【盛岡冷麺のルーツと特徴】

冷麺は朝鮮半島の北部で発達した食品です。朝鮮半島北部は南部と異なり、小麦があまり栽培されず、その代わりにそばなどが多く栽培されていました。そばやデンプンなどのようにグルテンを持たないものは、通常の圧延法で麺線にするのは難しいのですが、押し出し法では簡単に製麺できます。つまり、小麦があまり採れなかったことが、冷麺のような押し出し法による製麺が発達した原因の1つであるといわれています。

盛岡冷麺という名前が使われ出したのは昭和61年盛岡で開催された「にっぽんめんサミット」の頃からといわれています。しかしそのずっと以前からあ

の独特の食感を持つ麺は盛岡にありました。もともとは昭和29年盛岡で食道園を開業した青木輝人氏が北朝鮮の故郷ハムン(咸興)の味をベースに作り上げたのが最初といわれています。

韓国や北朝鮮の冷麺はそば粉を含むことが多いのに対して、盛岡冷麺は原料に小麦粉とバレイショ澱粉を使用することに特徴があります。また韓国の冷麺より太く、透明感があり、ゴムのようなかみ切れなほの弾力性があるのが特徴です。そのために、冷麺を最初に食べたとき、こんなゴムのようなのは食べられないと感ずる人が多いのですが、何故か食べ慣れるにつれてやみつきになります。

さて、それでは冷麺はどうやってつくられているのでしょうか。

## 【冷麺の製造法】

現在は主に以下の5つの方法で冷麺が製造されています。

- ① 油圧押し出し法
- ② 蒸練機を用いる方法
- ③ 単軸エクストルーダを用いる方法
- ④ 真空麺帯機を用いる方法
- ⑤ 通常のロール圧延による方法

食堂用の冷麺は主に①油圧押し出し法により製造されています。まず原料となる小麦粉とバレイショ澱粉を混合し重曹を入れたお湯でミキシングします。次に熱湯で練ることによりできた生地をシリンダーに入れて高圧で押し出します。シリンダーの下にはお湯を沸かしておき、麺が押し出されると同時に麺が湯の中で茹で上げられます。

主にお土産用や業務用として開発

されたのが②～⑤の方法です。この中で、③単軸エクストルーダを用いる方法は、当センターが岩手県乾麺工業協同組合と共同で開発した方法であり、もともとは韓国で行われていた乾燥冷麺の製造法を導入してそれに改良を加えてできたものです。

単軸エクストルーダはスクリューにより生地をダイの穴から高圧で押し出す装置であり、生地を連続的に投入できるために、大量生産に向く方法です。油圧押し出し法が熱湯を用いるのに対し、水で練って生地をつくり装置に導入します。生地が、スクリューとパレルの間を高圧で通過する際の摩擦熱により発熱して、糊化し麺線となるといふ、外部に加熱装置を持たない独特の装置です。

ダイの穴から吐出した麺線は、ベルトコンベア上を風で冷却されながら搬送され、冷却後裁断し包装されます。

当センターでは、この冷麺製造装置の機械特性や、麺の保存技術、原料となるデンプンや小麦粉の種類などについて研究し、成果を上げました。

盛岡冷麺は最初は盛岡で開業した一食堂から始まりましたが、その後、徐々に食堂も増え、それと平行してお土産用冷麺の開発も行われてきました。

食堂とお土産品双方が影響しあい、特産品として成功してきた一例であり、食文化的にも興味深いものがあります。

以上、麺についてあれこれ述べてきましたが、当センターは今後も岩手の食文化と食品産業の維持発展のために企業の皆様を支援していきたいと考えております。

お問い合わせ先

岩手県工業技術センター 企画デザイン部  
TEL 019-635-1115 FAX 019-635-0311  
URL <http://www.pref.iwate.jp/kiri/>  
E-mail [CD0002@pref.iwate.jp](mailto:CD0002@pref.iwate.jp)

1111 Letter

お知らせ 日頃のご愛読ありがとうございます。「産業情報いわて」は次号より装いも新たに生まれ変わります。今後ともよろしくお願ひ致します。

産業情報いわて 2006年3月10日(毎月10日発行)

発行 (財)いわて産業振興センター  
〒020-0045 盛岡市盛岡駅西通2丁目9-1(マリオス7階) TEL.019(621)5380 FAX.019(621)5480  
E-mail [joho@joho-iwate.or.jp](mailto:joho@joho-iwate.or.jp) URL <http://www.joho-iwate.or.jp/>

編集印刷 川嶋印刷(株)