

## 大量生産品にはない美味しい味

### 栄養価の高い麺類の研究から出発

自宅でうどんを打つ趣味の人がいます。手づくりの楽しみと同時に、保存料などを使わずに安心、安全なうどんが食べられるということも影響しているようです。かつて、うどんは自家用の食料として多くの農家でつくられていました。やがて製粉した小麦だけでなく、うどんを販売する人が出てきました。うどんの製造には大規模な設備は必要ありません。そのため、市場の中には必ずといっていいほど生麺や乾麺を製造して販売する店がありました。

戦中、戦後は食料事情が極端に悪化しました。食糧難は国民の栄養状態を悪化させました。こうした状況はしばらく続きましたが、主食でもある麺にビタミン類やカルシウムなどを添加し、栄養価が高く、美味しい麺を作ることを目的として麺製造業者が集まり研究交換の場として、名古屋市強化麺組合が昭和34年に設立されました。

### 消費者の好みに合わせ扱い品目を拡大

日本が高度経済成長の時代に入り、多くのものが



大量生産されるようになりました。麺類も例外ではなく、大手メーカーが次々と参入してきました。昭和63年に名古屋市製麺協同組合に改組しました。時代は栄養価の高い強化麺から、いかにして美味しいものを安心、安全に食べてもらえるのかという方向へ向かっていました。組合企業の多くが小規模のため、人の手に頼る部分もあり、そのことがかえって製麺業者それぞれの個性的な味につながり、さらに添加物の少ない食品づくりにつながっています。かつてはうどんときしめんの製造が中心でしたが、消費者の好みに合わせ、ラーメン、焼きそば、スパ

ゲッティー、シュウマイやワンタンの皮などへ製造品目を拡大し、現在の組合は幅広い「麺のオーソリティ」の集合体になっています。

平成20年から愛知県製麺工業協同組合・名古屋市製麺協同組合が10月26日を「きしめんの日」として制定しました。食欲の秋である10月に、きしめんのつるつる感を「2」と「6」で表現したものです。



DATA ■名古屋市製麺協同組合

所在地：千種区竹越一丁目10-5 (有桔梗屋食品)

・昭和34年：名古屋市強化麺組合を設立

・昭和63年：名古屋市製麺協同組合に改組