

伝統の手打ちの味を守りながらも 新しいメニューの開発

きしめんが産み出した名古屋独特のこね方

名古屋名物の一つがきしめんです。語源としては諸説ありますが、有力な説が室町時代の点心の一種「けしめん」が訛り、それが平打ちのうどんと結びつき、きしめんになったのではないかというものです。ところで、うどんもきしめんも小麦粉に塩水を加えて練り、それを伸ばして細長く切ったものですが、きしめんのように、平べったくするにはうどんよりもさらに薄く延ばす必要があります。うどん粉を練って丸めたものをハマと呼びますが、麺棒で伸ばす時に均一の厚さになるよう、ハマのへそ出しをします。へそ出しをしていないと、中心部が薄くなり、時には破れることもあるからです。

最初に小麦粉を練るときの水加減も重要です。昔から「土三寒六常五」と言われてきました。塩1の量に対し、水の割合を現したもので、土（土用＝夏）は3、寒（冬）は6、普段は5という意味です。

味も容器も時代に合わせて変化

手打ちの麺類の製法は昔ながらでも、食の好みは時代によって変化します。麺そのものよりも、若い



人にも好まれるような見せ方も大切になっています。従来のようなどんぶりではなく皿に盛り付けたり、例えばエビで金の鯨をイメージした天ぶらを乗せるなど、具材との組み合わせなどの工夫が必要です。名古屋はムロアジ、関西はイリコやコブ、関東はサバ節が麺の出汁に使われてきました。尾張地方では昔からうどんの味は濃い方が美味しいとされ、ムロアジを使うと濃い味の出汁がとれました。ただ、こうした伝統の味も少しずつ変化してきました。

愛知県麺類食堂生活衛生同業組合がつくられたのは昭和33年で国民の衛生思想向上を目的にしたものでした。そばやうどんは店で打って出すのが基本であったため、店舗の衛生管理が求められていたのです。しかし、いまでは店舗の衛生管理は充実しています。そのため、組合活動も伝統の製麺技術を守ることや、いまではほとんど海外からの輸入となったソバや小麦のよりよい原料を見極めるといったことも重要な活動になっています。



DATA ■ 愛知県麺類食堂生活衛生同業組合
所在地：中村区竹橋町30-16

・昭和33年：愛知県麺類食堂環境衛生組合設立
・平成13年：愛知県麺類食堂生活衛生同業組合に名称を変更