

特集

ラーメン(国産小麦)



4



個性があるから楽しい!

ご当地ラーメンの魅力



土地に根づいたご当地ラーメンでは、国産小麦が多く使われています。

ラーメン評論家に、注目の店と国産小麦のトレンドをインタビュー。

ふるさと納税サイトで返礼品として入手できる、国産小麦のご当地ラーメンも紹介します。



国産小麦と ご当地ラーメン



ラーメン評論家レイラさんは、ラーメン店だけでなく、小麦の生産地や製麺所にも足を運びます。現場を見ているからこそわかる最近のトレンド、国産小麦の可能性、おすすめのラーメン店まで、専門家ならではの視点で、ご当地ラーメンの魅力について語ってもらいました。



ラーメン評論家 レイラさん

TRYラーメン大賞審査員。全国製麺協同組合連合会が主催するラーメンコンペティション日本—国内産小麦使用生中華麺品評会審査員。各種メディアの特集、インタビュー企画などを通して、ラーメンの魅力を発信する傍ら、ベリーダンサーとしても活躍中。

気がつけば、ラーメン1万食

ラーメンを1日1食、多い日は5食という日々を20年以上続け、気がつけば1万食以上食べていました。気になるラーメン店には定期的に訪問し、新店情報は求人サイトから入手。ご近所のラーメン店から遠方まで、ほぼ毎日どこかでラーメンを食べる日々です。最近、小麦の生産地や製麺所に足を運ぶことも増えて、ますますラーメンに関わる時間が長くなっています。



ラーメンはめんの時代に 国産小麦の可能性

スープの味はもちろんのこと、ここ数年はめんにも注目が集まっているように感じます。今年9月に審査員として参加した「ラーメンコンペティション日本2024—国内産小麦使用中華麺品評会」に出品されためんは66品ありました。国産小麦の品種が増え、焙煎した小麦を使っためんも登場。国産小麦を使ったラーメンは、ますます多様化していくと予測しています。



国産小麦を使用しためんを提供するラーメン店のなかには、複数の国産小麦を独自にブレンドして手打ちする店もあります。東京都町田市にある「らあめん信」もそのひとつ。店主の関口信太郎さんは、国産小麦ラーメンブームの火付け役として知られる「支那そばや」の創業者佐野実さんの影響もあり、スープとめんの最適な組み合わせを研究し続けているひとりです。

レイラさん
厳選

国産小麦のご当地ラーメン おすすめ店

佐野ラーメン

絹屋

(栃木県佐野市)



「青竹手打ち麺のもちもちとした弾力がたまらないおいしさで、口に運んだ瞬間に思わず笑顔がこぼれます。佐野ラーメンならではのランダムな形状のめんがスープと良く絡み、じんわりと優しい味わいで、老若男女みんなに愛される一杯です」

公式サイト



喜多方ラーメン

あじ庵食堂

(福島県喜多方市)



「店主自らていねいに手で揉み込んだ中太のめんは、喜多方ラーメンらしい熟成多加水めで、喉ごしがよくもちもちとした食感です。かつてしじみの産地だったことにちなんで深い味わいのスープとともにぜひ！」

公式サイト





自宅で楽しむ ご当地ラーメン

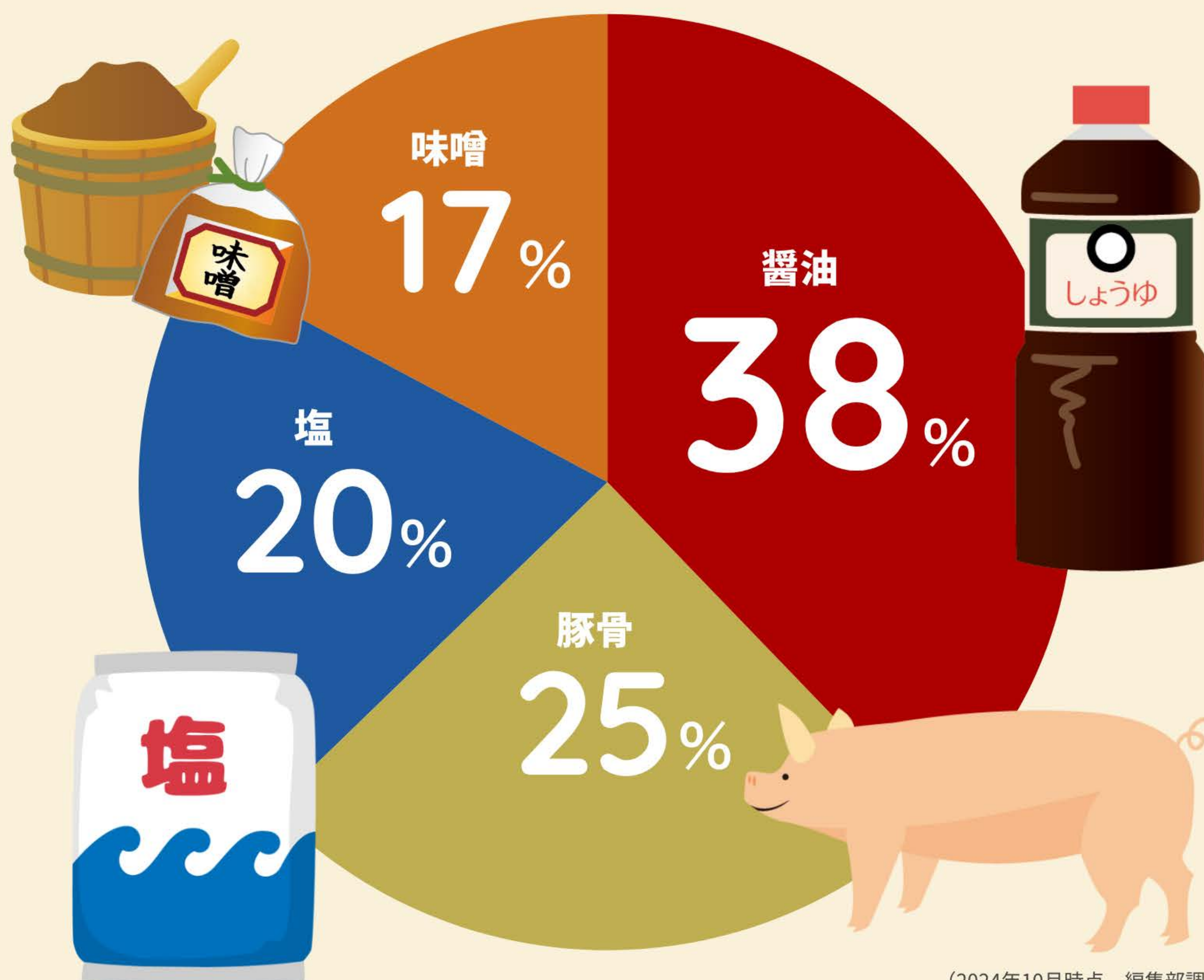


ふるさと納税の申し込みができるWebサイト「さとふる」でも、
返礼品としてラーメンは人気があります。

生めんから即席めんまで商品の形態は多様で、地域色あふれる魅力的なラインアップ。
日本全国のご当地ラーメンを、ぜひご自宅でもお楽しみください。

♪ インフォグラフィックスで楽しむ ♪

「さとふる」ラーメン部門の出品比率



(2024年10月時点 編集部調べ)

「国産」「ご当地」に
注目が集まっています

(株) さとふる
広報担当 坂平由貴さん



「さとふる」では、寄付者の方々から「国内で作られている商品が掲載されていて、安心感がある」という声をいただくことが多く、国産と明記された返礼品への2023年の寄付件数は、2018年と比較して2.5倍以上に増加しました。ローカル色の強い返礼品を探して楽しめる方も多く、ラーメンカテゴリーの中で「ご当地」がタイトルに付くお礼品への2023年の寄付件数は、2020年と比較すると2倍以上に増加しています。

部門別 注目ラーメン

「さとふる」で取り扱いのある、国産小麦使用のラーメンを、
醤油・塩・豚骨・その他の部門別に紹介します。

醤油



北海道 北海道新ひだか町

北海道産小麦使用 生ラーメン3種（醤油・味噌・塩）
計6食セット
♡ 寄付金額6,000円

北海道十勝産小麦を使ったコシのある卵めんは、地元の一統製麺が昔ながらの手作業で作っています。醤油ラーメンのほか、味噌ラーメンと塩ラーメンも楽しめるセットです。

さとふる
申込ページ



関東 神奈川県湯河原町

飯田商店の鶏出汁醤油らぁ麺3食セット（具材付き）
♡ 寄付金額13,000円

地元の人気店「らぁ麺飯田商店」の味を自宅で再現。めんを使う小麦は、北海道江別産ハルユタカをメインに、香川県さぬきの夢をブレンド。スープは鶏の出汁と天然醸造の醤油の風味が生きています。

さとふる
申込ページ



豚骨



九州 熊本県玉名市

玉名産小麦「ミナミノカオリ」使用麺のあぁ!玉名ラーメン9食入り
♡ 寄付金額13,000円

熊本ラーメンの原点ともいわれる玉名ラーメンに、玉名産小麦ミナミノカオリを使っためんを使用。濃厚な豚骨スープと半生中細めん、特製焦がしにんにくを添えて、さらに玉名ラーメンらしい味わいに。

さとふる
申込ページ



九州 福岡県大野城市

福岡県産ラー麦100%使用 HAMAMENラーメンセット16食（とんこつ、しょうゆ）
♡ 寄付金額11,000円

濃厚だけど後味はすっきりとした豚骨スープと相性のいいストレートめんには、福岡県産ラー麦を100%使用しています。トッピングは、チャーシュー、ねぎのほか、紅しょうがやキクラゲがおすすめ。

さとふる
申込ページ



塩



中国 広島県三原市

【塩そばまえた】塩そば 3食セット
♡ 寄付金額16,000円

塩そばに使用するの、北海道産ゆめちからを中心に、石臼挽きした全粒粉の小麦粉を配合した自家製麺。昆布や干し貝柱などからとったスープには、瀬戸内の海水塩を合わせています。

さとふる
申込ページ



関東 埼玉県川口市

おとなの塩soba 塩かけそば3食セット
♡ 寄付金額10,000円

地元の名店「おとなの塩soba」のラーメンは、化学調味料不使用のため味のバランスが変わりやすく、試行錯誤を重ねて完成させています。麺は自家製。鶏と昆布、はまぐりなどからとったスープも美味。

さとふる
申込ページ



その他



北海道 北海道旭川市

【創業昭和43年!みそラーメンのよし乃】みそラーメン10食入り
♡ 寄付金額14,000円

旭川市民に長く愛されてきた地元の名店「みそラーメンのよし乃」のラーメンは、コクとうま味、そして香りが生きている味噌スープが特徴。本場の味噌ラーメンが堪能できます。

さとふる
申込ページ



近畿 和歌山県

丸高中華そば3食入 3箱セット
♡ 寄付金額13,000円

1940年代に和歌山市で始めた屋台店から始まったご当地ラーメン「丸高中華そば」。和歌山で最も古くからある柏木製麺所のめんが、上質な醤油ととんこつスープと良く合います。

さとふる
申込ページ



今週のまとめ

国産小麦を使っためんを採用する動きが活発になり、

ご当地ラーメンの味わいにも、広がりが出てきました。

自宅で、あるいは旅先で、ぜひ味わってみてください。



aff 12月号
特集一覧は
こちら>>



Follow Me !

Instagramも更新中!