

付加価値創造 わが社の経営イノベーション 第16回

独自の瞬間急速冷凍技術で実現した冷凍手打ち蕎麦 ～蕎麦は人と人とのつなぎ役～

辻蕎麦 (山形県天童市)

山形県は蕎麦処として有名で、一流の蕎麦屋が多く出店している。かつて、松尾芭蕉が奥の細道の旅の中で、道中の羽黒山で「蕎麦切り食した」という記録が残っているほど、古くから蕎麦文化に慣れ親しんできた背景がある。

山形蕎麦文化の中心でもある生蕎麦は、鮮度が命で、打ってから1日が本来の風味や味わいの限界といわれる。しかし、現在流通している生蕎麦の中には、日持ちのために保存料などの食品添加物を使ったものも多いという。

天童市にある辻蕎麦は、蕎麦の実の選定から自家製造まで一貫して手打ちで行い、遠方の料亭や一般顧客に販売を行う。数年にわたり研究と試作を重ねた最新の瞬間急速冷凍技術と独自の特別製法を用いることで、本来なら日持ちしない生蕎麦を、保存料を使用することなく、20日間もの間、挽きたて・打ちたての風味をそのままに、冷凍保存が可能な冷凍生蕎麦として商品化することに成功した。結果、おいしい生蕎麦の条件といわれる、挽きたて・打ちたての味わいをそのままに楽しめる生蕎麦の全国配送を実現させた。辻蕎麦が作る生蕎麦は、五つ星ホテル「グランドハイアット東京」や「新宿なだ万賓館」をはじめ、数多くの一流ホテルや料亭から引く手あまたの逸品となっている。



【(左)代表 辻輝彦氏 (右)副代表 辻一彦氏】聞きすることができた。

■蕎麦作りの楽しさから起業へ

2011年に山形県が県内外の1886人に実施した山形のイメージ調査で、「山形蕎麦がおいしいと思う県民は70%に上るのに対し、県外では26%にとどまり、信州蕎麦の53%に大きく引き離されている」といっ

た記事を、ある日の朝刊で読み、なぜ、と思ったという。山形は全国屈指の蕎麦王国なのに、相変わらず県外に広がっていないじゃないかと。この山形蕎麦の知名度の低さを伝える記事は、山形蕎麦を全国区にしたいという思いを駆り立てた。そして、この記事が決定打となり、長男の一彦氏(現副代表)と一緒に冷凍生蕎麦を全国に宅配する「辻蕎麦」を開業するに至ったのである。

辻代表の蕎麦との出会いは1985年にまで遡る。サラリーマン時代、勤務先で実施した料理教室に蕎麦打ち名人を招いたことがあった。その時、男性でも抵抗感のない蕎麦打ちは、人をもてなす最高のツールだと思ったという。そして、「一生の趣味にしよう」と決意し、自宅に蕎麦打ち場を作り、のめり込んだ。その後、旅館店主や消防隊員ら、蕎麦好きが集まり、6人による「天童蕎麦道楽六人衆」の会を発足させた。最終的には30数人に増え、異業種交流の場となり、そこで自分の作る生蕎麦を振る舞うのがとても楽しかったという。

また、小学校や介護施設、企業等へ出向き、そこで出会った人々と共に蕎麦を打って楽しむ活動を行ううちに、この喜びを地元だけにとどめず、蕎麦を介して全国に伝えたい、と辻代表は思うようになっていった。

■気付きから試行錯誤を繰り返す

生蕎麦を作っていくうちに、生蕎麦は劣化が激しく、日持ちしないという事実と直面する。遠方に届けるためには、この課題を克服しなければならず、さまざまな試行錯誤を繰り返した。

辻蕎麦が考える本来の生蕎麦とは、挽きたて・打ちたて・茹でたてを食してこそだという。「どんな名人が打った蕎麦でも、風味や香りは打ちあがった時から刻々と損なわれていきます。つまり、どんな名店の蕎麦でも、本当の風味や味わいを自宅で再現することは大変難しい。これを何とか解決して自宅でも本来の生蕎麦を味わってもらいたいと常々思っていました」と言う。

どうしたら一般家庭でも本来の生蕎麦を味わってもらえるか、その解決に結び付くヒントはマグロ漁

船だった。「遠洋漁業をやっている友人と、船積みされた急速冷凍機の話をしたことがきっかけでした。マグロは凍らせ、解凍してもなぜおいしいのか、それは冷凍方法にヒントがあるのではないかと考えた。凍る時間帯をいかに短縮できるか、また、いかに低い温度で一気に凍らせられるか、このあたりが肝ではないかと考えました。もしかしたら生蕎麦にも共通しているのではないかと。これまで、家庭用の冷凍庫で凍らせるなど、いろいろと試したが、辻蕎麦が求める本来の風味は再現できなかった。家庭用の冷凍庫はせいぜいマイナス10度程度でゆっくり凍るため、顕微鏡レベルの話ではあるが、氷の粒が大きくなってしまふ。それを解凍すると麺は無数の穴だらけとなり、結果、食感に問題が出てしまうという課題に直面したという。



【もっちり感と透明感 相反する特徴を併せ持つ】

生蕎麦は劣化しやすい、日持ちしにくい、風味の再現が難しいなどの常識を打ち破るべく、辻代表と一彦副代表が2011年に県工業技術センターと連携し、3年にわたり研究を重ねた結果たどり着いたのが、瞬間急速冷凍という保存方法だった。要は、冷凍手打ち蕎麦ということになるのだが、茹で蕎麦はともかく、手打ちした無添加の冷凍生蕎麦の商品化は、あまり見かけないという。おそらく、冷凍焼けを起こしたり、解凍時に結露で蕎麦が濡れてしまう等で、上手に茹で上がらなかつたりする難点が発生するからである。そんな事実等が、これまで冷凍生蕎麦の普及を阻んできたという。しかし、最新の瞬間急速冷凍技術と独自の特別製法の確立で、こうした難題を解決に導くこととなる。

辻代表は、瞬間急速冷凍することを、風味・味わいを「眠らせる」と表現する。瞬間急速冷凍で眠らせた状態の生蕎麦を、ゆっくりと解凍し、「目覚めた」状態に戻してから茹でることで、本来の生蕎麦の風味を味わうことができるという。つまり、『眠らせて宅配することで、遠方の家庭でも本来の生蕎麦の風味を味わう』ことを可能にしたのだ。



【辻蕎麦発 瞬間急速冷凍宅配】

■辻蕎麦ブランドは徹底したこだわりから

辻代表の蕎麦へのこだわりと、山形蕎麦の名店で

修業を積んだ一彦副代表の技が、高いブランド力を生み出す。

辻蕎麦では、老舗の製粉所の協力のもと、理想とする蕎麦粉作りに取り組み、試行錯誤の結果、蕎麦の実を砕くように挽いた「極荒挽き」と昔ながらの「石臼挽き」の2つの挽き方を採り入れ、それぞれの挽き加減を変えることで、5種類もの蕎麦粉のありように至りついた。そして、季節ごとの温度や湿度の変化に応じ、細やかに配合を調整することで、機械打ちではできないデリケートな味わいを生み出す。

原料となる蕎麦の実を徹底して国内産にこだわり、それぞれに挽き分けた蕎麦粉を、長年培った経験をもとに、季節の変化に合わせて理想の配合で使用する。結果、手作りからでき

る微妙な配合が、絶妙な風味を醸し出す。

そして、蕎麦湯は、たんぱく質やカリウム、ビタミンBなどが豊富に含まれ、風味や栄養素が溶け込んだもの。辻蕎麦の無添加生蕎麦の蕎麦湯は、濃厚でまるでシチューのような食感なのだ。「同じ茹で蕎麦でも、保存料などの添加物を含んだものは、このようなおいしい蕎麦湯はできません」と辻代表は言う。それはまさに、辻蕎麦ブランドの証であり、手作りの少量生産だからこそできる、徹底した品質へのこだわりが生み出す付加価値なのだ。

■辻蕎麦が今後めざすもの

蕎麦は“人と人とのつなぎ役”。これは辻代表が大切にする言葉であり、辻蕎麦の原点であるという。「山形の生蕎麦で疎遠になっている家族をつなぎたい。そのためにも将来は工房化して、職人を育て、今よりもっと提供できる体制にしていきたい。そして、全国に辻蕎麦を発信していきたい。また、目標は大きく、世界に向けても挑戦していきたいと思えます。山形の生蕎麦をもっと知ってもらえるように努力していきます」と熱く語ってくれた。

辻蕎麦
代表 辻輝彦 副代表 辻一彦
山形県天童市老野森1-10-18
従業員数：6名 業種：生蕎麦 製造販売