

北海道産小麦品質等調査実習で「手打ちうどん作り」を行いました。

令和7年11月28日、ホクレンくるるの杜 調理加工体験室において、北海道産小麦品質等調査実習として「手打ちうどん作り」を行いました。

講師に、(株)丸亀製麺 人財戦略部 次長 藤本智美氏（麺匠）、職人育成課 山木栄三氏を迎え、北海道農政部、各地区農業改良普及センター、農研機構北農研センター、道総研農業試験場、各地区米麦改良協会、ホクレンからなど、33名の参加がありました。

実習では、日本めん用の「さとのそら」（関東産、日本めん官能試験標準品種）、「きたほなみ」（道産 丸亀製麺使用品種）、「さぬきの夢 2009」（香川県産）「ASW」（オーストラリア産）、パン中華麺用の「ゆめちから」（道産）、「春よ恋」（道産）の6種類の小麦粉を使用しました。



講師 山木氏 藤本麺匠



捏ね作業



生地踏み込み



麺匠の「のし」実演

参加者は6班に分かれ、各小麦品種毎に水回しや生地づくり、のし作業の難易、茹で麺の色、香り、食感、総合的な美味しさなど、確認、評価しました。

日本めん用品種は、生地づくり、のし作業など比較的スムーズに進められていましたが、パン中華めん用品種は生地づくり、のし作業に時間を要していました。

茹でめんの総合評価では、「きたほなみ」（23名、70%）が最も高く、次いで「さぬきの夢 2009」（5名、15%）、「春よ恋」（3名、9%）の順でありました。

参加者からは、「きたほなみ」は、茹でてあがってから時間が経過しても伸びたり、とろけたりする事が少ないなどの意見もあり高評価となっていました。また、パン中華めん用でもうどんになり、「きたほなみ」ほどではないが、食味もまずまずとの声がきかれました。

講師との意見交換では、丸亀製麺で使用される小麦の変遷について説明がありました。25年ほど前は「ASW」を使用していたが、北海道で日本めん用に適した品種「ホクシン」が登場したことで、「ホクシン」への切り替えが進みました。その後、「きたほなみ」の登場で更に茹でめんの品質が向上したことから、現在、「きたほなみ」を日本国内の全店舗で使用しているとの説明がありました。

丸亀製麺では、うどんの「つるつる、もちもち感」を重視しており、日本全国どこでも、どの時期でも安定した品質となるよう、麺を寝かせる時間などを工夫しているとのことでした。

参加者からは、日本めん用、パン中華めん用の小麦粉の特性が良く理解できたなどの声が聞かれ、実習は盛況で終わることができました。

今回の「手打ちうどんづくり」実習の趣旨に賛同いただき、手打ちうどん道具などの提供や指導していただいた、(株)トリドールホールディングス様並びに(株)丸亀製麺様には大変感謝申し上げます。また、講師の藤本麺匠様、山木様には、ご多忙のところ来道していただき、実習準備、丁寧な指導をいただいたことに感謝申し上げます。



食味の確認



試食後の意見交換

(文責 北海道農産協会 特任技監 三宅 俊秀)