

石丸製麺インタビュー

消費者間で食の健康志向は継続しており、乾麺業界でも健康ニーズへの対応が活発化している。讃岐を代表する乾麺メーカー・石丸製麺(香川・高松市)は、創業120年の技術を生かし、麺類への加工が難しいとされる全粒粉を100%使用した乾麺「国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷり細うどん」の市場拡大に取り組んでいる。5月に史上最大規模で開催された「The 乾麺グランプリ2024」では、同商品を使用した出展メニューがうどん部門賞を受賞。今回は商品の開発背景、特長、今後の展望について同社営業推進本部の石丸昌邦本部長(写真)に改めて話を聞いた。(聞き手 富下夏美)

全粒粉100%乾麺 「国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷり細うどん」



——新時代のうどんに挑戦した理由は
近年、消費者の健康志向の高まりに伴い、全粒穀物を使った食品が増加した。各メディアでも特集が生まれ、栄養的価値に関する文献も次々と発表されている。しかし、実はほとんどの製品

は「全粒粉入り」や「全粒粉使用」と表記されているものはほとんどない。麺類についても同様で、特に「うどん」に関しては「全粒粉100%使用しているものはない」とい

豊富な食物繊維でおいしく腸内環境改善

んを作るのは無理だと言われている。その理由は技術的な難しさ。「素材をそのまま、まるごといただくことで栄養を無駄なく摂取する」という自然の理に適った食生活を、讃岐うどんの老舗メー



カーとして改めて体現しようと考え、やるからには全粒粉100%で製品化したいと考えた。2019年9月に調査開始、翌年9月に製品化を決定した。そして21年に全粒粉100%の「国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷり細うどん」の発売に至った。企画から発売まで1年半かけることは乾麺製品では稀。それほど開発には苦心した。

——全粒粉100%での製麺はなぜ難しい?
全粒粉100%の粉でおいしいうどんを作ることは技術的に非常に難しいとされている。その理由として、うどん最大の特長であるもちもちとした食感、小麦の中心部分に含まれるグルテンとでんぷんが作り出しているから、建物にたとえる

——商品の特長について改めて教えてください
「国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷり細うどん」最大の特長は豊富な食物繊維量。一般的なうどんと比べて約4・7倍もの食物繊維が含まれている。また、小麦の表皮や胚芽など粒を丸ごと挽いて製麺している

——5月の乾麺GPで
はうどん部門賞を受賞
出店メニューの「極上オリブ豚とガーリック&チーズの全粒粉ぶっかけうどん」は、全粒粉100%のうどんのおいしさを最大限に生かすレシピで、当日はブースも大盛況。来場者様からは「おいしかったよ」と嬉しい声をたくさんいただき、大きな自信になった。

成功の秘訣は讃岐うどん伝統の手打ち技術を機械で再現した、当社独自の「手打ち式製法」にある。同製法は、生地を熟成させながら、麵棒(ローラー上の機械)で何度も鍛えて多方向に延ばしていき、小麦のデンプンやタンパク質の組成を複雑に絡み合わせて生地の強

度を上げるというもの。さらに、当社独自のグルテンを壊さず水分を抜く乾燥技術を用いて生麺のようなもっちりとした食感を実現した。120年の製麺業で培った技術を応用し、原料の分析や製麺テストを何度も繰り返して、ようやく国産小麦全粒粉を100%使用した乾麺「国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷり細うどん」の開発に成功した。

性食物繊維「アラビノキシラン」が多く含まれている。善玉菌のエサとなつて発酵し、善玉菌の増殖をサポートする働きがあることから、腸内環境の改善に役立てられる。また、一般的なうどんに比べ、色は通常の小麦粉とは違い、茶褐色で、香ばしい風味と歯ごたえのある食感が楽しめる。アレンジメニューも豊富で、様々な食べ方ができ、飽きることなく継続して食物繊維を摂取できる。

——おすすめの食べ方は?
同商品は小麦の豊かな風味が特長。パスタ感覚でも食べられる。茹でて市販の Pastaソースと絡めるだけでおいしい。また生野菜と相性があるので、サラダ感覚で食べるのが、手軽で栄養価も高くおすすめ。今はコンビニなどで様々な種類のカット生野菜が売られているので、麺をゆでてそれらを添えて、ドレッシングをかけるだけで簡単に栄養価の高い1食が完成する。テレワーク中の昼食や、長期休暇中の子どもの食事、忙しい単身世帯の方の夕食にも最適。味付けに関しては、パスタソースやドレッシングなら何でも合うが、特にごまドレッシングが麺の香ばしさと好相性でおすす。今年の暑さは格別に厳しく、暑い中の料理も大変なので、ぜひ「国産小麦をまるごと使った食物繊維たっぷり細うどん」を活用してもらいたい。秋冬のメニュー提案についても今後積極的に行っていく。