

麺職人！

当代随一

誰にも負けない「麺への愛」を持った
麺職人が作るのは、家族みんなが
安心して食べられる中華麺。
創業61年目を迎えた
亀製麺（東京都国立市）を訪ねました。



(株) 亀製麺
玉澤

平飼たまごの 麺が主張する

ズルズルとすすって、につこり。
「うん、やっぱりおいしいですね。
自分で言うのもなんですが」

亀製麺社長の玉澤孝三さんは、自
他共に認める麺オタクです。年間
200食は麺を食べるといふ玉澤社
長のSNSには、各地の麺を食べ歩
いた投稿がずらりと記録されている
そうです。

社長がおいしそうにすすっている
のは同社が製造する「平飼たまご麺
の冷やし中華」。5月にもかかわら
ず気温は25度に近づいたこの日は、

まさに冷やし中華日和。千切りにし
たきゅうりだけを具材として乗せた
シンプルな一品は、麺の味がしっか
り引き立ち、ゴマだれ・醤油だれの
酸味の効いたスープとあいまって初
夏の味わいを感じさせます。

なんとこれもおいしさの秘密は
商品名にもある「平飼たまご麺」。
「小麦粉に対して5%以上の卵を使
ったものだけが『たまご麺』と表記
できます。逆にいえば、5%あれば
いいんですが、この商品は贅沢に11
%も卵を使っている。だから麺が主
張するんです」

しかもケージ飼いでなく放し飼
いで飼育された「平飼いの」卵です。
自然に沿った飼いで健康に育った

鶏たちが産んだ、生命力に溢れた卵。
これの一つ一つ手作業で割り、小麦
粉などの材料と合わせていきます。

20年を超える歴史を持つこの商品、
当時から配合は変わっていません。
この絶妙な配合を考えたのは、麵職
人である玉澤社長ご本人。街のラー
メン屋に入って麺を口にすれば、だ
いた材料や配合について想像がつ
くというほど麺に詳しい玉澤社長。
平飼いの卵を使って製麺している例
は他にはほとんどないはず、と胸を
張ります。

さらに塩は伊豆大島の海水から作
られた濃縮塩水「海の精」を使いま
す。
「他の塩とはまるやかさが違うんで

下請けから脱却 自社用発に特化

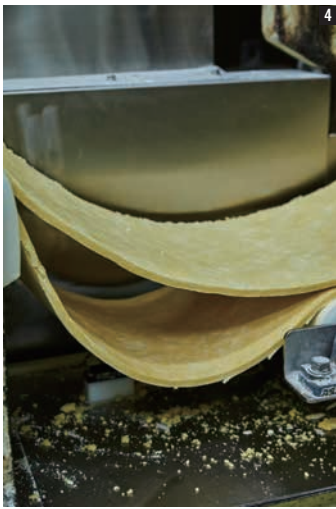
す。安定した味になる。うちでは昭
和40年代から海の精を使ってきました」

東京・国立市に工場を構える亀製
麺は今年創業61年目を迎えました。
玉澤社長のお母さん(旧姓・亀岡)が
昭和35年に始めた、老舗の麵屋さん
です。かつてはこの多摩地区にも多
くの製麺店がありました。玉澤社長
が副代表を務める三多摩製麺協同組
合には、かつて160の製麺店が所
属していましたが、いまでは22社に
減ってしまったと言います。



麺をすする玉澤社長。「何度食べてもおいしい」とにつこり。

「こたわりが生む
食感。コジ、
まるやかさ」



- 1 小麦粉と水を混ぜ合わせてミキシング。麺作りの最初の工程だ。
- 2 長野県産の平飼たまごを使用。一つ一つ手作業で割るという。
- 3 中華麺の決め手となる材料の一つである天然かん水。中国内モンゴル自治区から原材料を持ってきて日本で精製したもの。
- 4 ミキシングした生地を帯状にまとめていく。2枚を重ねてまとめることで、グルテンが結合し生地が強くなりコシが出る。
- 5 30～40分時間をおいて生地を熟成させる。小麦粉と水分がなじんで生地がしっとりする。



6

麺の消費量自体は増えていますが、歴史の中で製麺所は淘汰されてきました。31歳の頃に先代から引き継いだ玉澤社長の亀製麺も、数々の岐路に立たされてきたと言います。かつては大手製麺会社の下請けをメインにやっていましたが、2011年に下請けを打ち切り、自社製品の開発にシフトしました。

従業員は減り一時は製造量も3分の1にまで落ち込みましたが、それを開発力という強みではね返し、乗り越えてきました。「小ロットで多種類のものを作れるのがうちの強み」の言葉通り、主力の中華麺の他にうどんからパスタまで手がけています。

亀製麺の作る麺は、厳選した国産小麦を使用し、製造工程では極力添加物を使いません。日持ちがしなかったり、ロスが出てしまったり、手間もかかりますが、そこには強い信念があります。

「家族に安心して勧められるものを作りたいんです。私の父は食品添加物を使ったおにぎりは絶対に口にしなかったし、私自身も子どもが小さかった頃は特に、余分なものが入ったものは与えなくなかった。小さいお子さんがいても家族みんなで安心して食べてもらいたい」

例えば麺を黄色く発色させる役割があり、中華麺を作るのに欠かせない「かん水」は、一般的な製麺の工

程では化学合成品を使うことも多いですが、同社では内モンゴル産の天然由来のかん水を使用します。

「食感が変わり、麺自体がまろやかになるんです」と味にも好影響があるのだそうです。

新アイデア続々 歩みは止まらない

工場を見学させてもらうと、工程の各所で職人である社長のこだわりを見ることができました。例えば同社では、材料を混ぜ合わせ帯状に生地をまとめたあとで、30〜40分の時間を置く「熟成」の工程を挟みます。これにより、ゆで上げたときの

生地のコシと滑らかさが生まれるのだそうです。

その後、圧延という工程で生地を薄く伸ばし、生地から麺へと切り出していきます。生地をカットする刃やそれを押さえるゴムの部品は、多様な麺のちぢれや太さに合わせるため、独自で開発したものの。刃のコーティングひとつで、食感が変わると言います。

それぞれの小麦の特性に合わせて、配合を考え製麺する、その技術は長年の経験のたまものです。蓄積した開発力をどう次世代に受け継いでいくか。玉澤社長の息子の伸孝さんが製麺技能士の資格を取り、目下修行中です。さらに月に一度は従業員全

員で試食会を開き、研究を欠かしません。

とはいえまだまだ現役で麺作りの最前線にいる玉澤社長。

「次は米粉を使ってフォーを生麺で作ろうと考えているんです。あと、レンジで調理できる生麺も開発中ですね……」

次から次へと新商品のアイデアが止まりません。

「製造業はおもしろいですよ。食品の製造は、どんな時代になってもなくならないから」

こんなにも麺を愛する麺職人が作ったこだわりの冷やし中華。

この夏、みなさんも味わってみませんか？



7



8



9



10



11

6 シンプルにきゅうりだけを乗せたレシピが、玉澤社長のおすすめ。麺の味が引き立つ。

7 麺を切り出していく。独特のウェーブがかかるといかにも「中華麺」の雰囲気が出る。

8 ミキシングから包装まで1時間ほどで完成。

9 1食分にカットされ、ベルトコンベアーの上を移動。

10 スープと合わせてパッケージングされ、お客様の元へと旅立っていく。

11 冷やし中華の麺をゆでる。贅沢に使った卵の黄色みが強く現れる。



たれが自慢。有機金ごまをたっぷり使った、風味豊かな涼味麺

平飼たまご麺の
冷やし中華（金ごまだれ）

1580 蔵 9 限定2000

558円（税込603円）
（麺120g・スープ67g）×2食

⑦小麦・卵・大豆
④亀製麺（東京都国立市）
⑧着日含め5日保証
※9月頃までの取り扱い予定



国産丸大豆醤油と純米酢のたれが卵麺の風味を引き立てます

平飼たまご麺の
冷やし中華（醤油だれ）

1579 蔵 8 限定2000

528円（税込570円）
（麺120g・スープ50g）×2食

⑦小麦・卵・大豆
④亀製麺（東京都国立市）
⑧着日含め5日保証
※9月頃までの取り扱い予定

イベント

「でんきを消して、スローな夜を。」
100万人のキャンドルナイト2021
2021.6.20(日) 18:30~20:30(予定) **1** 想いを込めたメッセージ入りのキャンドル
2 キャンドルの灯りでスローな時間を。



「100万人のキャンドルナイト」は「でんきを消して、スローな夜を。」を合言葉に、2003年に大地を守る会の呼びかけにより始まったムーブメント。夏至と冬至の夜に、おうちででんきを消して、キャンドルの揺らめく灯りのもと、一人ひとりがゆっくりと考える時間を持つことを提唱しています。当日は、J-WAVEの番組と連動したアコースティックライブや、奥田政行シェフによるオンライン料理教室をYouTubeライブで配信し、キャンドルナイトのメッセージを伝えていきます。ぜひおうちでキャンドルナイトをお楽しみください。みなさまのご参加お待ちしております。

どんなキャンドルナイトを過ごしているのかのハッシュタグを付けてSNSに投稿し、みんなで「100万人のキャンドルナイト」のムーブメントの輪を広げましょう！
#100万人のキャンドルナイト



DATA
主催………… 大地を守る会、J-WAVE (81.3FM)
後援………… 外務省、港区、ふるさと帰帰支援センター
協力………… カメヤマキャンドルハウス
一般社団法人日本キャンドル協会
公益財団法人世界自然保護基金ジャパン(WWFジャパン)
協賛………… みなと環境にやさしい事業者会議 (mecc)、日本食品工業、富士見堂



参加方法など詳しくは「100万人のキャンドルナイト公式WEBサイト」の最新情報をご覧ください。
<https://candle-night.tokyo/>

ソーシャルレポート

コーヒー産地東ティモール豪雨災害による産地の被害状況と支援報告

2021年4月上旬に起こった豪雨の影響で、東ティモールの首都ディリで大規模な洪水が発生し、市内の広範囲が浸水による被害を受けました。ディリ市内に事務所を構えるATT(※1)は幸いにも洪水の被害を受けることはありませんでしたが、首都の物流機能などが麻痺する大きな被害が出ました。大地を守る会では、4月に緊急支援としてDAFDAF基金より99,624円を寄付し、現地NGOを通して被災者支援のための食糧購入に

充てていただきました。現在は、中長期的支援として、首都近郊において植林活動を行い今後の土砂崩れ防止を目指しています。植林は今回被災した方々に仕事として請け負っていただいています。大地を守る会では引き続き、6月中にDAFDAF基金に集まった募金額をAPLA(※2)を通して東ティモールへ寄付いたします。みなさまの温かいご支援、ご協力をよろしくお願いいたします。

※1 ATT(オルター・トレード・ティモール)は、大地を守る会でコーヒーなどのフェアトレード商品を販売するATJ(オルター・トレード・ジャパン)の現地法人
※2 APLAは、ATJの姉妹団体の特定非営利活動法人



1 洪水の様子。1万人以上が避難所に退避、行方不明者、死亡者も多数出ました。
2 現地NGOが緊急支援として、首都近郊の300世帯に食料品、石鹸などの衛生用品を配布しました。



世界の生産者と有機農業を支えましょう
DAFDAF基金 4801
(1口 500円)への募金ははこちら
DAFDAF基金については2次元コードよりご覧いただけます

『NEWS大地を守る』は
WEBでもご覧いただけます。
イベントの詳細・お申込みも
WEBからどうぞ。

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお電話いただきご確認・お申込みください。

NEWS大地を守る会 イベント



お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

検索

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>



大地を守る会
DAICHI WO MAMORU KAI

発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513