

麺職人！

当代隨一、

誰にも負けない「麺への愛」を持つた
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

ズルズルっとすすって、にっこり。

「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う玉澤社

長のSNSには、各地の麺を食べ歩

いた投稿がざらりと記録されている

そうです。

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う玉澤社



麺をする玉澤社長。「何度も食べてもおいしい」とにっこり。

まろやかで、食感がコンビニで、たまごが主張する。

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。

なんといってもおいしさの秘密は
商品名にある「平飼たまご麺」。
小麦粉に対して5%以上の卵を使
つたものだけが『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。

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つてきまし

た

鶏たちが産んだ、生命力に溢れた卵。

これを一つ一つ手作業で割り、小麦

粉などの材料と合わせてきます。

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、麺職

人である玉澤社長ご本人。街のラ

メン屋に入つて麺を口にすれば、だ

いたい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。

昭和35年に始めた、老舗の麺屋さん

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

減つてしまつたと言います。



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枚を重ねてまとめてことで、グルテンが結合し生地が強くなりコシが出る。

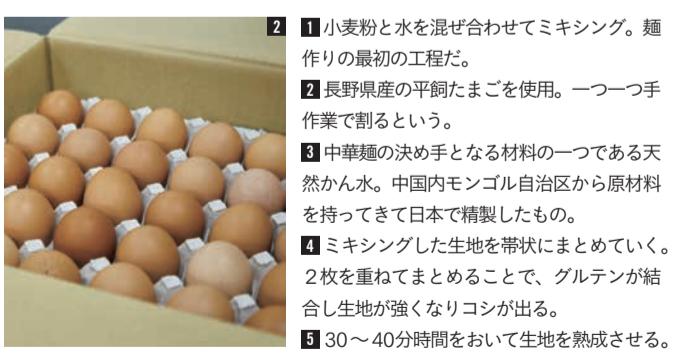
5 30~40分時間をおいて生地を熟成させる。小麦粉と水分がなじんで生地がしっとりする。



4



5



3



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。日持ちがしなかつたり、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つたおにぎりは絶対に口にしないかったし、私自身も子どもが小さかった頃は特に、余分なものが入つたものは与えたくなかつた。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

新マイデア続々 歩みは止まない

工場を見学させてもらうと、工程の各所で麺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、材料を混ぜ合わせた状態で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

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。

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くます。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に、独自で開発したもの。刃のコ一ティングひとつで、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、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るか。玉澤社長の息子の伸孝さんが、玉澤社長のおすすめ。麺の味が引き立つ。麺を切り出していく。独特のウェーブがかかるといいにも「中華麺」の雰囲気が出る。ミキシングから包装まで1時間ほどで完成。1食分にカットされ、ベルトコンベアの上を移動。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。

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、どんな時代になつてもなかなかないから」

こんなにも麺を愛する麺職人が作つたこだわりの冷やし中華。

この夏、みなさんも味わつてみませんか?



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

⑧亀製麺（東京都国立市）

⑨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

⑧亀製麺（東京都国立市）

⑨着日含め5日保証

※9月頃までの取り扱い予定



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いにも「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。

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、おうちのでんきを消して、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、ふるさと回帰支援センター
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述べる「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月上旬に起きた豪雨の影響で、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る。

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

おうちでエコクッキングを楽しもう!

食材丸ごと使い切り 奥田シェフの夏野菜料理教室

今年も「アル・ケッチャーノ」奥田政行シェフを講師にお迎えし、大地を守る会食材を使った旬野菜の料理教室をオンラインで開催します。

トマトの上手な切り方とは? レタスの触感と味が時間の経過でいろいろ楽しめちゃう? イマジネーションで広がるとうもろこしメニューとは? どれも食材を無駄なくまるごと使い切るエコクッキングです。

ライブ配信は
こちら



DATA

開催日時 …… 2021.6.20 (日) 参加費…… 無料
15:00~16:00 (予定) 定員…… なし
会場……… オンライン開催 申込…… 不要
講師……… イタリアンレストラン 参加方法… YouTubeライブ配信
『アル・ケッチャーノ』
オーナーシェフ
奥田政行さん
参加費用… 無料
主催……… 大地を守る会

«当日のメニュー»

奥田シェフが32年ぶりに作る、究極においしい「トマトサラダ」
レタスをまるごといろんな温度と状態で楽しむ「パスタ」
「鶏むね肉ととうもろこし」、カルシウムを活用した「とうもろこしだけのお吸い物」



1 キャンドルナイト料理教室でお馴染みイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフの奥田政行さん。
2 出来上がったお料理がキャンドルの灯りに浮かびあがる様子(昨年の料理教室より)

『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

検索



お問合せ

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

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、非常時にに関する対応、イベントの質向上管理のためご利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行業者に業務委託する場合があります。この場合、個人情報は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.daiichi-m.co.jp/Information/8>



大地を守る会
DAIICHI 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