

特集 いわてに新たな麺文化を！

「南部生パスタ」誕生。

盛岡市内の飲食店と製麺業者が中心となって発足した「南部生パスタ研究会」。同研究会メンバーは昨年末から、県産小麦「ゆきちから」の特徴を生かした『南部生パスタ』の開発とオリジナルメニューづくりを進めてきました。その開発の経緯と今後の展開について、研究会代表の伊東拓郎さんと県の産業経済交流課・三角正裕さんにお話を伺います。

ヌッフ・デュ・パブで提供する南部生パスタ
「盛岡小麦豚のトルテッリ」 野菜のミネストラ

『南部生パスタ』誕生のきっかけは？
三角／岩手町に「北緯四十度のまち(株)」という製麺業者さんがあります。昨年、自社の製麺機を使った生パスタの小売展開の方法について相談がありました。同社の社長は、単にパスタを作って売るのはなく、岩手における5つめの麺文化の発信と確立を目指したいと。それなら顧客と直接コミュニケーションが取れる飲食店さんと一緒に展開するのがいいのでは、とお話したんですね。すると「北緯四十度のまち(株)」さんでは、試作品をつくって伊東さんのところへ出向き、早々に研究会がスタートしたんです。**伊東**／その話をいただいたのは、昨年12月。「北緯四十度のまち(株)」さんとは、県の食イベントなどで面識がありました。県産小麦の「ゆきちから」を素材にパスタ



右／南部生パスタ研究会代表：伊東拓郎さん（ヌッフ・デュ・パブ代表）
左／岩手県商工労働観光部産業経済交流課：三角（みすみ）正裕さん

をつくるという発想がいいと思ったんです。そこには、顧客に対して食べる文化の提案をしていける面白さがあったから。**三角**／そこから早かったですね。**伊東**／最初の試食段階では、まだまだ研究が必要でした。でも、僕は料理人ではない。じゃあ、実際の料理人を集めちゃえと（笑）。市内10店舗に声をかけました。いつもはライバルとして切磋琢磨しあう相手だけど、もし一つのテーマを軸に皆が集まれば面白いし、運命共同体として一緒にハッピーになれたらいい。さらに、素材を育てる農家の方、消費者の皆さん、行政の方など、自分たちとは違う業界の人たちと、活動を膨らませることができれば面白いんじゃないか。そんなイメージがあったかな。**三角**／この数カ月に、10回ほど打ち合わせを行ったんですよ。会議は最初のみ。その後は、厨房での実践とアイデア出し、そして検証の繰り返しでした。メンバーの中には、生パスタをつくっていないお店もあったので、最初は「北緯四十度のまち(株)」で麺を納品しようと考えました。しかし、最終的に全てのメンバーがこだわって、自家製の手打ち生パスタを提供することになったんです。

伊東／短期間で濃い打ち合わせができました。「ゆきちから」の特徴を考え、粉のひき方などを変えながら、皆、自分で触っ





「飲食店の僕は、お客さんの顔を想像する一方で、農家の方の思いも受け取りながら麦をこねて料理する。それがこのプロジェクトの醍醐味」と伊東さん。

てこねてイメージができてくると、料理人だからメニューづくりは早い。

「ゆきちから」はパスタ向き？

三角／岩手の小麦主力品種は「ナンブコムギ」と「ゆきちから」の2つ。「ゆきちから」は収量も多く病気にも強いのが特徴で、強力粉に分類されるパンや麺に向いた品種です。今回『南部生パスタ』の条件は、県産の「ゆきちから」を75%以上使用することのみ。この比率は、度重なる試作の結果、メンバーで決めました。パンの場合、同じ「ゆきちから」でもタンパク質含量で、パンの仕上がりが大きく変わるとい話を聞き、高タンパクの粉と普通の粉を使って比べてみたら見た目は一緒でも全く違った麺ができました。

伊東／「ゆきちから」は、もっちり感とやさしい甘みが特徴。やはりパスタだからセモリナ粉を入れたらという考えの店もありですが、「ゆきちから」50%だと、その特徴が消えてしまう。もちろん一方では、100%でつくりたいという意見もありました。自由度を残すことで、各

店の個性を發揮してほしいし、今後さらに岩手が誇る雑穀や最近流行の米粉を混ぜたりバリエーションが増えることも考え、また、県内に広くメンバーが拡大していくために、誰でも参画しやすいようにと決めた75%なんです。

三角／麺の形状によって、セモリナ粉を入れるとコシが出るとか、ナンブコムギを入れたほうが風味が良い等、一概にどの配合バランスがいいとは言えません。だからベースメニューを特に決めず、参加店がオリジナル性を出しやすいようにしています。

伊東／単にパスタを売るのはなく、飲食店、製麺屋さん、農家さん、行政の方が一緒に、新しい食の文化を提案していくための「岩手の麺」として、「南部生パスタ」を発信していきたい。

試食会の反響と今後については

伊東／5月の「YOSA KOIさん」の際に行った試食会で、皆手ごたえをつかめたようです。無料で各店100食ずつ出しましたから。皆プロなので、自分



「行政は飲食店の方と製麺業者さん、生産者とをつなぐのが役割」と三角さん。



5月の無料試食会での研究会メンバーたち。

でつくったレシピが世の中に出るのがうれし、励みになります。飲食店は、食の価値を倍増できる場所。付加

見に行く機会なんてない。でも、きっかけを逃さず関わってあげれば、どこまでも深い関係ができるし、いろんな人が取り組みに参加してくれる。**三角**／新たな展開として、8月末頃には小売用の「南部生パスタ」ができます。そもそも開発のきっかけとなった「北緯四十度のまち(株)」さんのいよいよ出番となる訳です。麺を販売するだけでなく、研究会の監修を入れて調理用のソースも開発することになっています。盛岡はもろん県内各地の飲食店や製麺業者、農家の方々にもこのプロジェクトに参加してもらいたいんですよ。この取組みは、限定した地域のご当地グルメを目指すのではなく、岩手の新しい食文化・麺文化として、県内そして県外へ「南部生パスタ」を発信するのがねらいなんです。

伊東／各店で提供しているパスタは、麺ばかりでなく地元産の食材も多く使われています。だからこの10店舗で、まずおいしい生パスタを食べていただきたいですね。

●「南部生パスタ」は左記の10店舗にて食べられます。

取材／SANS A 企画編集委員会

南部生パスタ 提供店舗

【CHARLY'S BAR (チャーリーズバー)】

盛岡市大通2-7-20 ウェダビル4F
TEL.019-604-1006

【AVAZ (アーヴァーズ)】

盛岡市菜園1-12-6 アーヴァーズビル1F
TEL.019-654-3751

【SALUTE (サルゥテ)】

盛岡市大通1-11-18 名店会館2F
TEL.019-651-1186

【il compleanno (イルコンプレアンノ)】

盛岡市菜園2-5-33 高栄ビル2F
TEL.019-625-5351

【dacotta (ダコッタ)】

盛岡市菜園2-3-22 プラザバンパールビル2F
TEL.019-653-3338

【volare (ヴォラール)】

盛岡市菜園2-4-11 菜園ヴィレッジ5F
TEL.019-651-9882

【grande la mano (グランデラマーノ)】

盛岡市開運橋通1-33 プレティビル1F
TEL.019-681-2129

【la CUCINA NEWYORK Kitchen (ラ・クッチーナ・ニューヨークキッチン)】

盛岡市菜園1-5-10 グリムハウス1F
TEL.019-606-0171

【Arancia (アランチャ)】

盛岡市中央通2-1-26 第5川田中央ビル1F
TEL.019-625-6305

【Neuf du Pape (ヌッフ・デュ・パブ)】

盛岡市大通2-4-22 サンライズタウン4F
TEL.019-651-5050