ふくナビ
アグリツーリズム

VOL.5

地元のトマトをエコに活用！老舗の新・看板娘

第5回ふくナビアグリツーリズムは、
久留米市上津町の「久留米製麺」におじゃましました。
熊谷社長に工場内での製麺工程を案内してもらいました。
トマトラーメン『うきは萌々子』の開発秘話も交じえ、
取材の様子をお届けします。

ふくナビリポーター
横溝 莉好
Riko Yokomizo

グルメの街を支えるのは美味しい料理を作るシェフや店だけではない。1963年の創業当時から久留米市や筑後地区を中心に、福岡のみならず全国へと麺を作り届けている久留米製麺もそのひとつだ。名物を支える老舗だけに仕事の「丁寧さ」が自慢。少数精鋭の従業員が、それぞれの店や企業のニーズに合わせ、少量多品種の麺を製造している。そんな久留米製麺が今年の8月6日、新たにラーメンを開発・発売した。その名もトマトラーメン『うきは萌々子』だ。

『うきは萌々子』は麺が違う。最近よく見かけるようになったトマトラーメンは、麺は通常のものが使われ、スープでトマトを表現することが多い。しかし、『うきは萌々子』は麺に水でなく、トマトピューレを練り込んで作るため、麺からしっかりとトマトの味が出る。トマトのような赤みがかった細麺で、もっちりと弾力がある。食べた時にトマトの香りがスッと鼻に抜けるほどトマト感が強いのが特徴だ。スープは委託生産の、トマトピューレを使ったもので、最後まで飲みやすいように減塩仕様にしている。

「私はトマトが大好きなんですよ。なんとかならないかと思ってですね」と熊谷社長は開発秘話を語ってくれた。昨年4月、地元産野菜の加工品開発を支援する「うきは夢ラボ」から、規格外で出荷が叶わない「桃太郎トマト」の食品ロスを上手く解決できないかと相談があった。大きな製麺所では異物混入の恐れもあり、生地に何かを混ぜることはどこもやりたがらない。いろんな種類の麺を作ってきた久留米製麺だからこその強みを活かし、タッグを組んで商品開発に取り掛かった。

久留米製麺の工場での日々の生産と新製品開発の両立は難しさもある。そこで社長が以前研究開発職として勤めていた、久留米製麺の親会社でもある鳥越製粉に協力を仰いだ。トマトピューレを使っても常温で3カ月保存ができるようにするにはどうしたらいいか、麺の色はどうするか、と実験を重ねた。特に苦労したのは使うトマトピューレの分量。入れすぎてしまうと麺線がすぐ切れてしまうため、配合のバランスは難しかったそう。

うきは産「桃太郎トマト」ロス問題の解決になればと立ち上がった商品開発はSDGsの視点だけではなく、コロナ禍での会社の新たな試みでもあった。度重なる飲食店の休業や時短営業に伴い、業務用麺の注文が減った。ウィズコロナ時代における個人向け商品の開発は老舗のチャレンジ。せっかくやるんだったらと、品質はもちろん、名前やパッケージにもこだわった。

ターゲットは若い女性ということもあり、パッケージは、まるでお菓子の包装のようなドット柄のかわいい作りにし、名前は「桃太郎トマト」から生まれたため『萌々子』に。「鬼滅の刃」にあやかった難しい漢字を使った。そして、構想から1年4カ月の試行錯誤の末、創業58周年を迎える2021年8月の発売にこぎつけた。

現在『うきは萌々子』は特許・商標出願中。商品は、「道の駅うきは」や「JAにじ耳納の里」、「JA八女よらん野」など、道の駅を中心に、JR久留米駅2階にある「地場産くるめ JR久留米駅店」や久留米周辺のスーパーでも販売している。また、久留米製麺の公式ホームページからの注文もできる。今後は道の駅でのイベントや、他の県産品を使った新たな商品の開発にも着手していきたいとのことだ。

DATA

久留米製麺

Kurume Seimen

代表 熊谷憲一
住所 〒830-0052
福岡県久留米市上津町1881
電話 0942-22-1388

取材
申し込み
受付中

ふくナビアグリツーリズムでは、「ぜひ、自慢の一品を取材に来てほしい!!」という生産者の方、大募集中です！

https://www.fukuoka-navi.jp/category/agri-tourism