

夏はやっぱり麺が美味しい! 須賀川のご当地麺に大注目! ~須賀川かっぱ麺~

しぼり汁だけで味と色を出すため試行錯誤。きゅうりの皮をパウダー状にすることで食感と色を両立させました。地元須賀川産の米粉を使うなど、現在も改良を続けています。進化するかっぱ麺に乞うご期待!

井桁屋本舗

そば処大黒亭 監事 店長 高久田 信喜さん

夏はやっぱり麺が美味しい! 須賀川のご当地麺に大注目!

暑さで食欲が落ちがちな季節。そんな時に食べたくなるのがサッパリと食べやすい麺料理。須賀川市のご当地麺「かっぱ麺」は、体を冷やすと言われるきゅうりを使用。暑い夏にピッタリです。取り扱い店舗は市内十九店舗。お店によって具材が変わるので、食べ歩きも楽しめます。



ご当地麺の誕生

すかがわ岩瀬産きゅうりは、夏秋露地栽培の収穫量が日本トップクラス。ご当地食材といっても過言ではありません。また、須賀川市は昔から小麦の栽培が盛んな地域で、小麦を使った産業が発展。昭和初期は五十近くもの麺工場があったそうです。十年ほど前、須賀川市商工会は特産のきゅうりと、昔から盛んだった麺づくりに着目。オリジナルな麺づくりを須賀川市内の製麺所、井桁屋本舗と高橋製麺に依頼。ご当地麺の「かっぱ麺」が誕生しました。



▲すかがわ岩瀬産きゅうり

須賀川の老舗製麺所

井桁屋本舗、高橋製麺ともに明治時代創業の老舗。こだわりと技術が美味しい麺を作り、地元可愛されてきました。八幡町の井桁屋本舗は、そば処大黒亭を併設。蔵造りの店構えはモダンな雰囲気を出しています。こちらでいただける「かっぱ麺」は味の絡みやすい平打ちの生麺。須賀川産コシヒカリの米粉を用いたモチモチの麺の上には薄くスライスした岩瀬産きゅうりが。その上に旬の野菜がたっぷり。夏はナスやカボチャなどの夏野菜が彩りよく盛りつけられます。中央には「かっぱの卵」と名付けられた揚げ卵が鎮座。まず最初にゴマだれをかっぱの卵のまわりにかけていただき、次に卵を崩してとろりと出てくる黄身を混ぜてパクリ。さらに添えてあるカラシ味噌をつけて、と味の変化が楽しめます。



▲そば処大黒亭のかっぱ麺

▲井桁屋本舗「そば処大黒亭」

(有)井桁屋本舗 須賀川市八幡町24-17 TEL.0248-75-3622
http://www.igetaya-honpo.jp

かっぱ麺で脱夏バテ!

須賀川かっぱ麺の条件は、かっぱ麺と、須賀川市内で産出される江持石の粉を配合して作った専用井ぶり、特製みそを使うことです。具材やスープなどは自由なため、店舗によって全く違う味を楽しめます。スープを飲み干せば井ぶりの底からかっぱ麺のキャラクターが出現。ぜひ食べて確認してみてください。完食したら「ごちそうさま」の意を込めて「うまカッパ」といいます。今年は「うまカッパ」で脱夏バテです。

てで訪れるお客様も増えていまして「かっぱ麺の知名度が上がってきたことを実感。味を守るのには製造を担当する高橋製さん。季節や天候によって加水率や塩分濃度などに気を遣い、常に最高の麺を提供しています。」

須賀川市桜岡の高橋製麺は、先代の会長が乾麺工場のノウハウを生かしかっぱ麺を開発。色の美しさときゅうりの風味が自慢です。本格手打ち蕎麦・うどんがいただける「つれづれ庵」は高橋製麺の直営店。創業は昭和五十三年。お蕎麦は極上の国産そば粉と厳選した焼津産の鯖節を使用。プラス四〇〇円で食べ放題になり、多い人では五枚から十一枚もたいたげるとか。こちらのかっぱ麺も井桁屋本舗同様の生麺。小麦粉をきゅうりの絞り汁だけで練り上げていて、なんと一人前にきゅうり一本分が使われているそう。食物繊維たっぷりなのがうれしいですね。どごしの良い細麺の上にエビやトマト、白コマ・胡麻油で風味づけしたきゅうりをトッピング。甘い仁井田味噌が相性抜群です。変わり種のチャーシューの天ぷらは女性に人気だそうです。高橋優華代表は「かっぱ麺担当



▲製造を担当する高橋薫さん



▲高橋製麺に隣接する「つれづれ庵」



▲高橋製麺 須賀川直売所

(株)高橋製麺 須賀川市桜岡24 TEL.0248-75-6494
http://takahashiseimen.co.jp



かっぱ麺専用井ぶり

高橋製麺

代表取締役 高橋 優華さん

井桁屋本舗

かっぱ麺ができるまで



1 きゅうりジュース 2 ミキシング 3 熟成 4 圧縮 5 裁断 6 干し

高橋製麺

かっぱ麺ができるまで



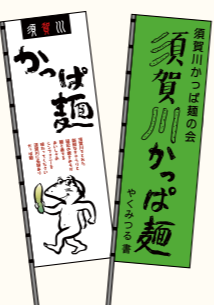
1 きゅうりジュース 2 ミキシング 3 熟成 4 圧縮 5 裁断 6 干し(手掛け)

現在市内19店舗で召し上がることができます。

- | | |
|--|--|
| 1 Sushi&Grill あづま
TEL0248-75-6274 定休日/不定休 | 11 スナック鶴(つう)
TEL0248-76-6320 定休日/年中無休 |
| 2 すし観(寿志・料理 観)
TEL0248-65-2995 定休日/月曜日 | 12 炙り焼き 丸高精肉店
TEL0248-75-5599 定休日/月曜日 |
| 3 蕎麦・うどん 大黒亭(井桁屋本舗)
TEL0248-75-3622 定休日/月曜日 | 13 のみくい処 福の家
TEL0248-72-3085 定休日/日曜日・祝日 |
| 4 蕎麦処 金子屋
TEL0248-72-9633 定休日/年中無休 | 14 吟醸料理 ゆめぜん
TEL0248-72-1421 定休日/不定休 |
| 5 つれづれ庵(高橋製麺)
TEL0248-76-1288 定休日/水曜日 | 15 割烹 萩の井 ※
TEL0248-73-2641 定休日/不定休 |
| 6 ニュー芭蕉苑
TEL0248-75-1766 定休日/火曜日 | 16 割烹 万松 ※
TEL0248-73-2394 定休日/不定休 |
| 7 焼肉レストラン 天山 ※
TEL0248-76-2794 定休日/火曜日 | 17 グランシア須賀川
TEL0248-75-1166 定休日/火曜日 |
| 8 ラーメン番 影沼店
TEL0248-76-0278 定休日/無休 | 18 ホテルサンルート須賀川 ※
TEL0248-76-3333 定休日/年中無休 |
| 9 居楽屋 SYUZEN あかし
TEL0248-73-2737 定休日/水曜日 | 19 ホテル虎屋 ※
TEL0248-76-1121 定休日/年中無休 |
| 10 須賀川 kitchen あぐり
TEL0248-94-2454 定休日/日曜日 | |

今回ご紹介した井桁屋本舗さん、高橋製麺さんでは須賀川かっぱ麺の乾麺もお求めいただけます。

お問い合わせ 須賀川かっぱ麺の会 TEL 0248-76-2124(須賀川商工会議所内)



↑この「のぼり旗」が目印です!

