

仙北市発

ヒット商品をつくろう

# それ行け！ 麺恋こまち

米＋特産品＋♡

観光地の割に食の商品が少ないといわれてきた仙北市。そんな中生まれた「麺恋こまち」は、既号でデビューをお伝えしてから二カ月の間に、1000食を販売しました。小さいながらもヒット商品をねらえる実力は、たくさんの方の力を重ねてつくられたものです。

この春、仙北市農林部総合産業研究所の泉さんは、秋田県との情報交換の中で、ある製麺所が米粉を使った揚げ麺を開発していることを知りました。「この麺に、仙北市産の米粉を使ってもらえないだろうか？」その時は全農からの米粉の供給がほぼ決まっていた事業でしたが、全農に直接相談をもちかけたところ、仙北市産の米粉にチャンスを譲ってもらえることになりました。

さて、米粉の揚げ麺をどんなメニューにし、どう売りますか？ 泉さんには長年気になっていたことがあります。「ファーストフードは手軽さが人気だが、素顔が見えず食品としては不安。安心して食べられるスローフー



「麺恋こまち」のネーミングでは女子高生ならではの感性が大活躍しました。

## 麺恋こまち

あんかけ麺の考案者、斎藤さんの日常はとても元気です。文集の製作などの地域活動や、生保内から横手までサイクリングなど、さすが！ と言いたくなる活動ぶり。



「私の名前は、センボクシって読めるんですよ（笑）」、泉牧子さんは三種町から通うハツラツウーマンです。



「麺恋こまち」の販売店は、花葉館、むらっこ物産館（写真）、アルパこまくさ、田沢湖ハーブガーデン「ハートハーブ」、田沢湖「市」。価格は240円です。



「ド的なファーストフードがあったらいいな」  
 あたため続けた思いに上司も賛同してくれま  
 した。

メニューの開発で白羽の矢が立ったのは、  
 田沢湖町の斎藤忠一さん。山の芋鍋の生みの  
 親として知られる、ヒットメーカーです。

「さすがに米の粉の麵は、サラサラツツとして  
 口触りが良かったです。最初食べたとき、そ  
 う思ったんし。私、昔からあんかけ焼そばが  
 好きで、それがヒントになりました。あとは、  
 この土地のものをおいしく食べられるように  
 しました」。

万人がつくれる、地元材料を使った楽し  
 んでいただける料理であることが、料理を広  
 げるのに欠かせないと、山の芋鍋を考案した  
 ときも今も思っていると言う斎藤さん。その  
 あたたかい言葉のような手づくり感のあるあ  
 んかけ麵ができました。

そして、いよいよデビューのために、最後  
 の仕上げの命名です。女子高生ならではの感  
 性を借りることにしました。角館南高等學校  
 の約200名に味見をしてもらい、いただいた  
 名前から「麵恋こまち」が選ばれました。

こんなにたくさんさんの皆さんの思いから生ま  
 れた「麵恋こまち」。次の役割を市民のみな  
 さんもお手伝い願います。「麵恋こまち」を  
 食べてみて、口コミ宣伝役として一役を担っ  
 てみませんか。

**夏冬** 暑い夏、寒い冬、季節によつて食べたいもの、旨いものが変わるのに合わせて、麵恋こまちにも夏味・冬味があります。夏麵はサクサクに、冬麵はもっちり。夏あんは冷たく、冬あんはあたたかく。夏具は夏野菜たっぷり、冬具は特産豚肉などで滋味いっぱい。冬味には10月に衣替えます。

**名** 名付けてくれたのは、角館南高等学校の糸井悠夏さん。「みんながこの麵に恋してもらえたら」という願いが込められています。ロゴの美しい文字は同校書道部顧問の先生が書いてくれました。

**米** 揚げ麵の主な材料である米粉は100%仙北市産です。国をあげての米食推進の中、米をつかった麵は多くあるようですが、揚げ麵にしたのは珍しい例とのことです。

**材** あんに入った具も仙北市産のものが中心です。夏は夏野菜たっぷり、冬は特産豚肉などで滋味いっぱい。写真は、エリンギ、ズッキーニ、にんじん、小松菜、タマネギなどを使ったサラダのような「むらっこ物産館」のものです。

**携** 次のステップで3セク以外の店舗展開をし、広く浸透するように準備を進めています。来年のゴールデンウィークには、麵恋こまちを食べながら、お花見する姿が見られるかも!?

**手** 現在「麵恋こまち」を販売している3セク各店。共通しているのは、仙北市産の野菜が入った冷たいあんかけ麵という点で、具材はそれぞれ趣向をこらしています。ファーストフード的な食べ方を目指しても、内容はスローフード的な手づくりの味わいです。

# ヒットをねらえる スローフードな ファーストフード