

外で食べる麺は格別のおいしさ！ (2024年3月30日"結"島フェス)



▲3月末にして初夏のような暑さに見舞われた会場。お忙しい合間をぬって、笑顔まぶしいサービスカットに応じていただきました。



▲江田島市商工会青年部でイベント出店の様子。トッピングのカキを炒めたり、青年部の皆さんとともに頑張ります！

製麺所直売ならではのまとめ買いも大歓迎！バラ売りもあります



▲店舗直売ではバラ売りも。7束入りが1000円前後で買えるお得ぶり。(価格は2024年4月の店舗取材時点)



▲ニューフェイスの海藻麺⑥。海藻麺は店舗直売やネット通販、イベント出店などで買えるようになりました。



◀祖父の代から使用している圧延機※。「最新型でも似たような麺はできませんが、これくらい簡素化された機械はもう無いです」と迫さん。

麺を切ったこの状態から面取り※を行い、1本ずつ全部広げて検品後に梱包。作る日の天気を読み、粉の配合や干す時間も調整した職人技。ゆでても切れない、のびにくいおいしい麺は、こうして作られていました。



※圧延機…こねた麺の生地を薄いロール状に延ばす機械



店舗左隣の「ココロ美容室」は迫さんの母が営業。男女年齢問わず多くの来客がある人気店。

※面取り…麺のカドをきれいに整えること



所 沖美町三吉482 営 9時～18時
休 不定休 (自宅のため要問い合わせ)
☎ (0823)47-0254 公式HP ▶

ETAJIMA GoON! Vol.36

迫製麺所 (沖美町) 4代目店主

さこ ひろかず
迫 寛和さん

【店舗紹介】昭和18年創業。小麦粉と塩水でこねた生地を使う「天日干し製法」を代々受け継ぎ、2015年から4代目となる。見た目も食感も工芸品のように精緻な仕上がりで、晴れの日に作ることから縁起物として企業からの発注も多い。原材料高騰の昨今、値上げを抑え良心価格で販売する。コシがあり、のどごし良い麺は、子供から高齢者まで広く愛されている。

沖美町出身の迫さん。以前は市外で暮らしていたが父の容態悪化を案じて帰郷。3代目店主の父に粉の配合と麺づくりを数回教わるが、やがて父は帰らぬ人に。店を継ぐため迫さんは岡山県の鴨方※へ勉強に出かけたり、製麺業者、父の友人の消防団員など頼り、自らの麺づくりを完成させた。うどん、そば、そうめんの3種類が主力。最近では、委託で製造していた海藻



▲100秒でゆであがるそうめんの細さはもはや芸術の域。夏の涼みに、お中元に普段使いにぜひ！

“つなぐ・つながる”をテーマに市内で活躍する人やお店をリレー形式で紹介！



冬場は午前3～4時、夏場は5～6時から生地づくり。最低でも2日連続で晴れないと干せない。午前中に麺を段階的に切り終え、合間で天日干しを行う。手作業の面取りや確認後、約1週間で完成する



小用みなと公園でのイベント出店で腕を振るう迫さん④。大豆うどんカキトッピング⑤は即完食のおいしさ！

「当時のお客さんが今も注文してくれて。お子さんの高校合格の吉報を聞いたりすると、続けて良かったと思いますね」と迫さん。テレビ出演を見て離郷した人から感想を頂いたり、「江田島市を知って良かったわ、この商品を知って良かった」と直接買いに来てくれるお客さんも。「長く頑張っているのだから、ぜひ食べてみて下さい」広報えたじまを読まれる方へメッセージをいただいた。日持ちがするので昔から船乗りにも好まれるそうめんは、遠くの本更津からも注文が入る。本業の傍ら、江田島市商工会青年部の部長も務める。若手事業者紹介冊子の発行や今後の新商品展開など地域貢献や若手育成も精力的に行う。

※岡山県の鴨方…天日干し製法の麺づくりの名産地

※海藻麺…冷麦と同じ細さの麺で、呉市蒲刈町の海藻を使用

この商品を知って良かった、を励みに