

江別ラブな人に聞く!

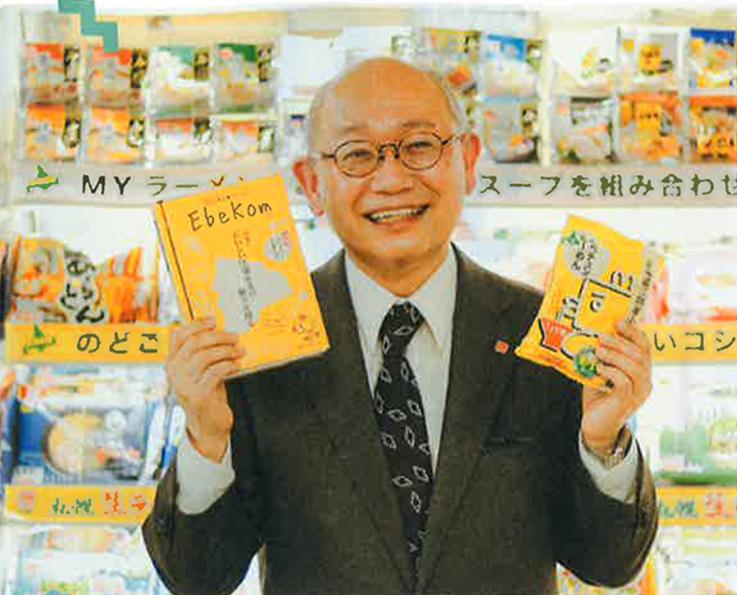
えべつびいき

信頼と創造と麺で人々と地域をつなぎ、
おいしい幸せを作り続けるパイオニア

株式会社菊水
代表取締役社長

杉野 邦彦さん

文・取材:三ツ井 瑞江 写真:岩崎 晃和



江別のネットラジオ「BRICK RADIO」に出演されたえべつびいきな方を深掘り取材

ラーメン大好き杉野さん!
北海道の味を全国へ!

寒干しラーメン、名店ラーメンシリーズ、江別小麦めん、えべつチュラくめん、知床そばなど、愛される商品を次々に生み出す株式会社菊水に伺いました。お話ししてくれたのは代表取締役社長 杉野邦彦(すぎのくにひこ)さん。菊水はチルドネットワークと独自のPCシステムで、生ラーメンを日配で全国に供給できる日本で唯一の製麺企業です。

「江別の小麦でラーメンを作りたい」
江別小麦めんプロジェクト

「原料は小麦粉と水と塩。シンプルだからこそ作りは面白い」と杉野さん。ラーメンに適した小麦が国内には少なく輸入小麦が使われていますが、江別が誇るハルユタカは、麺作りにも良い優秀な小麦です。このことを知ったとき、これまで「江別から本場札幌ラーメンを全国へ届けたい!」と外ばかりをみていて、江別のもつ資源や地域に目を向けていなかったのでは?と恥ずかしく思ったそうです。

幻と言われたハルユタカの栽培方法が江別で確立されると「地元小麦を活用したラーメンを作りたい」という気運が高まり、産学官連携の江

別経済ネットワークが発足し菊水もメンバーとして参加します。小麦栽培から製粉製麺まですべて江別にこだわり、讃岐うどんの手法を取り入れた専用の手打ち式製麺工房が作られ、江別小麦寒干しラーメンが開発されました。

農工商・行政・大学の連携とネットワークで地域ブランドづくり

「コシが強くモチモチとした麺は、かみしめる程に小麦の甘みを感じます。この「江別小麦めん」の実力を試そうと出品した、有名店・人気店の店主10名がその日限りの新作限定メニューで競う「全国ラーメンカップ2002」で優勝!これを機に、江別全体で本格的な取組みが始まります。江別小麦めんは単なるご当地ラーメンとはならず、冷麺やバスタ風にもアレンジされ市内飲食店で提供されました。更に、市民に地域ブランドを身近に感じてもらうためにパッケージデザインを募集し「えべつチュラくめん」を誕生させます。企業や大学とのコラボやイベントも開催されました。

地域全体が食育の教室
「麦の里えべつ」の出前授業

江別では、小麦畑、製粉工場、製麺工場を見学する食育学習があり、江別小麦めんは学校給食にも使われています。菊水では、出前授業も行い麵生地に触れる体験をさせます。食育貢献を続ける中で、小学生の時にライ

メンの出前授業を受け、菊水に就職したいと思った女の子が、本当に入社してきたという話には感動しました。

「ローカル力の根底にあるものは「地域を楽しむ心」

「企業・行政・大学から個人で集まって手弁当で活動したけど、楽しかったんだよ。江別はお互いの顔が見える距離感で協働できる良い町です。菊水はこれからも地域の役に立つ会社でありたいです」。下川町で創業した菊水が移転し、札幌を経て江別工業団地へ第1号の企業として本社を構え、江別に存在していることにありがたい気持ちになりました。

杉野さんの
江別の一押し!



江別市向ヶ丘14-3
昼の部/11:00~14:30 (L.O 14:00)
夜の部/17:00~21:30 (L.O 21:00)
月曜日定休
TEL.011-389-8030

和食や花あかり

「江別小麦つながり」で教えていただいたのは、うどん和食店「和食や花あかり」。江別産自家製ブレンド小麦で作るうどんは、つるつるモチモチ。お気に入り、江別産大豆を使ったお揚げもおいしいきつねうどん。うどん屋さんが作る小麦スイーツのソフトバームクーヘンも絶品です!

江別にゆかりのある人を紹介するネットラジオ「BRICK RADIO(レディオ)」。これまでに陸上十種競技の右代啓祐さん、直木賞作家の桜木紫乃さん、江別市内のお店の方などさまざまな方が出演!



Spotify、Apple Podcastでも配信!
<https://note.com/brickradio>

株式会社菊水

江別市工業町19-6
TEL.011-383-7905
<https://www.kikusui-ltd.co.jp>

