

## 製法こだわり 多様な麺

小麦が香る約165平方メートルの小さな工房で、次から次へと流れてくる麺を手際よく丸め、箱に詰めていく。ここで作られた麺は岡山県内をはじめ、東北から九州までのラーメン店やイタリア料理店など約300店で使われている。



富士麺ず工房

岡山市出身。高校の帰りに市内のラーメン店を食べ歩き、大学進学後も東京で続けた。ラーメンブームの到来とも重なり、「学生時代に色々な麺を食べた経験と味覚がいま役立っている」と話す。

1947年創業の老舗製麺所で、3代目にあたる。2001年に入社してからは、生パスタを開発。「麺づくりには妥協したくない」と、店主から相談を受けると自ら店に行き、スープや

ソースに合う麺の太さや長さ、味、香りについて納得いくまで話し合いを重ねる。多種多様なニーズに応えてきた結果、現在提供しているオリジナルの麺はラーメンで100種類以上、生パスタでは10種類を数えるまでになった。

小麦と水の攪拌時間を短くしたり、生地を延ばす圧力を工夫したりするなど、麺にストレスを与えない製法で、手打ちのような優しい麺を作り、提供店、客から好評を得ている。「麺づくりは奥が深い。これからも挑戦を続け、『富士麺ず』を全国に発信していきたい」と意気込む。

富士麺ず工房専務取締役 波多悠也さん 39 岡山市