

現在を探る

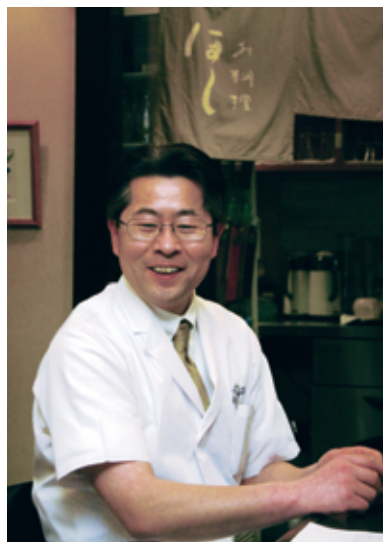
白石温麵への思いを熱く語る

白石温麵に携わる人たちは、温麵について何を思っているのだろうか。製造する人や料理として提供する人、温麵を食べる人など、立場が違えば思うこともそれぞれかもしれない。



▲国分町の隠れ家的な存在。コース料理(3,675円〜)を中心に旬の料理を味わえる

店を構えて12年。開店当初からコース料理の最後に白石温麵をお出ししています。



お料理ほし 星 健児さん [PROFILE] 昭和39年福島県新地町生まれ。19歳から仙台や大阪などで修行。平成10年に独立し現在の店を構える

私が白石温麵と出会ったのは今から20年ほど前、仙台の料理店で修行していた時です。その時から、独立した際には温麵を使おうと決めていました。

県内の方にとって白石温麵は、家庭でも食べる身近なもの。

Map showing the location of Oshiroi Hoshi restaurant in Shiroishi, Miyagi. Includes address, hours, and phone number.



▲観光案内所のスタッフで作成した「白石城下うめん処マップ」(平成20年12月完成)

白石市観光案内所 遠藤比佐さん(写真左) 岡崎佳代子さん(写真右)

白石を訪れた方にとって一番の窓口である観光案内所。「一番おいしい店は? という質問が一番多く一番困りますね」と話すのは遠藤さんと岡崎さん。2人は平成12年から窓口を担当している。現在スタッフは4人。どんな人が白石を訪れ、そして何を求めているのか。観光の最前線で働く2人に話を聞いた。

「どんな方が訪れますか?」やはり温麵の問い合わせが一番多いです。そして、温麵を食べてから感想を伝えに寄ってくる方がたくさんいます。

お客さまは「白石でしか味わえない、白石らしいもの」を求めています。

「麺が短く子どもにも食べさせやすかった」「冷たい麺は思ったよりコシが強くおいしかった」というお声をいただきます。その一方で、若い男性にとってはボリューム不足を感じるという方もいます。

「白石を訪れた方が求めているものは?」お客さまは「白石でしか味わえないもの。白石らしいもの」を食べたいと同時に、「由来や伝統などの知識も覚えたい」と考える方が多いようです。

から温麵を食べています。ただ、同じ会社でも商品に段階があり、手ごろな価格から贈答用まであって、それぞれ特徴があることなどは、あまり知られていないのかもしれない。原料から吟味したものは価格も高いですが、味もそれに比例します。私たちに、工夫できることがたくさんあると思います。私たち市民が名物の知識をもっと備えることで、もっと温麵のピーアールができると思います。由来や伝統があり、こだわって製造したり料理したりする店を知ると、人にすすめたくなりますよね。市民から友人や親せきなどに直接伝える「白石のセールスマンが誕生する」ことも、面白いのではないのでしょうか。私たちも頑張ります。

変わらないメニューですね。これからも白石温麵を使い続けます。

松島(仙台駅エスパル地下1階) 店長代理 高橋 大輔さん

白石温麵をメニューとしておよそ12年になります。県産食材をメインにしており、温麵もその一つです。また、駅のそばということもあり、客層は幅広いです。赤ちゃんからお年寄り、外国人も多くいらつしやいます。セットなどの人気メニューには温麵が付きます。夏は冷たく冬は温かくと、年間を通じて人気です。

初めて温麵を食べた方は、皆さん「おいしい」「どこで買えますか」という声が多いです。私自身、仙台市出身ですので、小さいころからよく温麵を食べていましたし、白石には何度も出掛けています。一口に温麵と言っても、各温麵会社によって種類がありますよね。試行錯誤しながら独自の色を出している面白いと思います。

白石温麵はメジャーなものだと思いますが、もつといろいろな所に出向いて、ピーアールしても良いのかもしれないですね。直接お客さまの顔を見て提供すること、こういったことも大事だと思います。

もちろん本場は白石です。当店をアンテナショップと考え、仙台で友達と集まる時などに、ぜひお越しください。



▲白石うーめん天ざる(980円)。つややかなのとごしとほどよいコシが魅力です

【松島PROFILE】 昭和63年開店。県産食材を用いて郷土料理や地酒を提供している。立地の良さから県外からも多くの方が訪れる

2月5日、全国から各自治体の広報担当者が集う機会があった。そこで白石温麵を試食してもらい感想を聞いた。広報を担当するだけあって、自分のまちの物産品などに精通している面々。試食したほとんどの方が温麵を知らない中、率直な意見をいただいた。



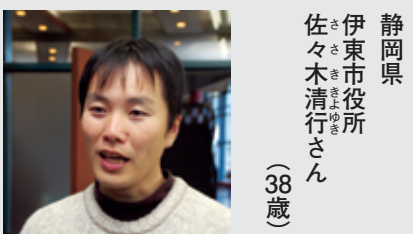
福岡県 福岡市役場 長野 士郎さん (37歳) 初め食べましたが、とてもおいしかったです。九州でも白石温麵を広めたいと思います。



群馬県 高崎市役所 片平 美咲さん (29歳) 名前を知っていましたが、初めて食べました。ゆでたてはコシがあっておいしかったです。



熊本県 長洲町役場 木村可奈子さん (28歳) 女性にはとても食べやすいですね。そうめんとの違い(特徴)をもっとピーアールしていくのはどうでしょうか。



静岡県 伊東市役所 佐々木清行さん (38歳) 温麵単品だと既存の麵に勝るのは難しいと思うので、何かとコラボすることも選択肢に入れたらどうでしょう。



青森県 六ヶ所村役場 円子 郁海さん (36歳) そうめんより味わいが深く、うどんより食べやすいですね。レシピを付けて売り出すのもいいかもしれませんね。