



# 清流麵シリーズ

清流のように、強くしなやか。



人と風土に、ストーリーがある  
とやまブランド物語 VOL.27



## 厳正な審査を経て

富山県内外の有識者で構成する「富山県推奨とやまブランド」育成・認定委員会が、「高い品質と信頼性・安全性」、「オリジナリティ」、「富山らしさ」、「市場性」、「将来性」の5つの基準で品目を評価し、厳正な審査を経て、「富山県推奨とやまブランド」の認定品を決定しています。

## 富山県の極上の産品

「富山県推奨とやまブランド」は、魅力ある富山県産品の中でも、とくに自信を持って誇れる極上の産品です。豊かな自然と歴史、そこで培われた人々の知恵や文化を「とやまブランド」の魅力と結びつけ、「富山県」の地域イメージとして国内外に発信しています。

富山県推奨とやまブランド  
「清流麵シリーズ」認定事業者

株式会社グラスキューブ  
高岡市岩坪23-2  
TEL.0766-75-4573  
<https://menmen-kan.com>



富山県知事政策局 政策推進室 ブランディング推進課  
TEL.076-444-3574

とやまブランド



富山県

# 清らかな水が紡ぐ

## 幻の麺シリーズ。

### 「麺文化が息づく 富山の秘境」

富山県南西部の山深くに佇む利賀村は、四季折々の美しい自然と独自の文化が息づく秘境の里。標高千メートルを超える雄大な山なみと、清流・百瀬川と利賀川を有するこの地には、今も日本の原風景が広がっている。  
夏は濃い緑に包まれて生命

力にあふれ、冬には一転して深い雪に閉ざされる県内多数の豪雪地帯だ。厳しくも豊かな自然のなかで、人々は知恵と工夫を重ねながら豊かな食文化を育んできた。  
利賀村といえば、富山県随一の「そばの郷」としても知られている。昔は冬の農閑期に隣近所の人たちが集まり、採れたてのそばを囲んで楽しむ「こんべ」という習わしが

あった。  
そんな麺文化が息づく村に、もうひとつ愛され続ける麺がある。百瀬川の清らかな水で仕込まれる「清流素麺」だ。昔ながらの手延べ製法で、手間ひまかけて作られるその乾麺は、極細ながらしつかりとしたコシ、つるりと滑らかな喉ごしは格別で、知る人ぞ知る「幻の素麺」として受け継がれてきた。

※「清流素麺」「清流麺シリーズ」はグラスキューブの商品名。

澄んだ雪解け水が流れる百瀬川。素麺づくりにはおいしい水が欠かせない。

空気が乾燥している冬が素麺づくりの最盛期。



# 利賀で愛されてきた 麺づくりを伝承する。

寒冷な気候、昼夜の寒暖差、そして清らかな清流百瀬川の水と、利賀村には素麺づくりに欠かすことのできない恵まれた自然条件がすべて揃っている。

### 素麺を 新たな特産品に

この地で、素麺づくりが始まったのは昭和58年。地区の9割以上を森林が占める利賀村では、林業に携わる住民も多い。そこで、冬の閑散期にできる仕事として富山県西部森林組合が立ち上げたのが、利賀そばの伝統を活かした製麺事業だった。

1年に及ぶ試行錯誤の末、独自の「低温風乾燥製法」を開発。強い弾力とコシのある極細麺は、百瀬川の清流にちなみ「清流素麺」と名付けられた。

平成16年には大型工場「めんめん館」を開設し、地域の特産品へと成長した。しかし、作り手の高齢化や価格競争の波に押され、令和元年に廃業の危機に直面する。



背丈を超える細く長い麺が干されている様子は圧巻。まるで絹糸のように美しい。



麺がくっつかないように割棒で1本1本丁寧に分けてゆく「はし分け」。生地をさばきながら離し、細く伸ばしていく工程は熟練の技。

ゆつくり、じっくり、

急がないから

美味しくなる。

そこで名乗りを上げたのが、高岡市のガラス加工メーカー三芝硝材<sup>さんしば硝材</sup>だった。かねてより6次産業に関心を寄せていた西英夫社長が子会社のグラスキューブにて、製麺事業を引き継いだ。

「利賀で素麺づくりをしてほしいと言われた時は、本当に驚きました」と話すのは、管理責任者の畑井真也<sup>はた いま</sup>さん。パティシエとして働いていた経験を買われてガラス職人から転身し、当初から製麺事業に携わっている。

利賀村に来てまず感じたのは、誰もが再開を心待ちにしていたことだった。「いつから始まるの？引き継いでくれて

ありがとう、という声をたくさんいただき、清流素麺がどれほど愛されてきたのかを実感しました。」

親戚や知人への贈り物としても選ばれる清流素麺は、利賀村の人々にとって誇れるソウルフード。かつての作り手たちも喜んで協力してくれ、再び息を吹き返した。

「清流素麺がおいしい理由は、特有な気候風土もありますが、やはり利賀の人たちの愛があるから」と畑井さん。

【コシと弾力を生む  
低温風乾燥】

早朝4時。まだ空が薄暗い

うちから素麺づくりは始まる。その日の気温や湿度に合わせて水と塩の量を調節し、生地を仕込む。

機械で圧力をかけて薄く延ばす「イタギ」と呼ばれる脱気工程は、一般的な素麺の3倍の6回行う。徹底的に空気を抜くことで、コシが強く、茹でも伸びにくい麺になる。

朝8時になると地元的女性たちが集まり、2本の麺棒に生地を8の字状に掛ける「あやがけ」作業が始まり、作業場は「層活気づく」。

生地を徐々に引き延ばしたら「ハタ干し」を行い、4日間かけてゆつくり乾燥・熟成させていく。

あわてず、急がず、18度の冷風でゆつくり芯から乾かす。そうすることで小麦粉に含まれるグルテンの形成が進み、キメ細かく密度の高い麺線に仕上がりが、

他の素麺にはない弾力のある歯ごたえと、小麦の風味豊かな味わいが生まれるのだ。

【惜しまぬ手間が  
味になる】

一次乾燥を終えた麺は半分約1メートルにカットされ、半乾きの状態で成型される。全国的にも珍しい伝統的な「手まり型」にするには、乾燥し過ぎると折れてしまい、柔らかすぎると形が整わないためだ。

株式会社グラスキューブの畑井真也さん。自然が好きで利賀の魅力の虜に。





鑄物メーカー 能作とのコラボ商品：究極のそうめんセット（手延べ素麺「清流素麺」、「白えびつゆ」、食用金箔「金の舞」、錫製猪口と薬味プレート）※現在コラボ商品は販売していません。

縦に2、3等分に割ってから鍋へ。氷水で締めればつるりとした喉ごしのもとと歯ごたえが楽しめ、食べ応えも十分だ。「そのままが一番おいしい。つゆにサツと麺をくぐらせるだけでご馳走です。茹で伸びにくいいため、子どもたちには素麺弁当も人気」と畑井さん。冬は温かい出汁で味わう「にゅうめん」にもよく合う。

「清流素麺」からはじまった麺づくりは、「清流うどん」、「極細清流うどん」、「清流利賀そば」、「清流茶そば」がラインナップに加わり、清流麵シリーズとして5商品を展開。今後は県産や国産の素材を使用した商品も開発していく予定だ。近年は販路拡大に取り組み、首都圏の百貨店や有名ホテルでも高い評価を得て全国にファンが増えていく。また、高級麺セットを作るなど試行錯誤も繰り返している。

しかし、高齢化によって当初20名だった職人は現在10名に半減。年齢も70〜80代がほとんどだ。このままでは伝統製法と技を継承していくのが困難になる。清流素麺を愛する利賀村の人たちにとっても、このおいしさを心待ちにしている人たちのためにも、今、次世代の職人の育成に力を注いでいる。



アレンジレシピ 清流うどん《肉味噌うどん》



清流素麺《銅の昆布ダと水菜のそうめん》



清流極細うどん《蒸し鶏の極細うどん》

【関連施設】



そば粉を100%使用した十割そばのほか、利賀の豊かな食材をふんだんに味わえるメニューがそろっている。清流素麺は、夏の季節限定のメニューのため、6〜9月頃の提供。美しい山々に囲まれた秘境利賀村の景色とともに堪能したい。

**利賀 そば処 うまいもん館**  
 国 南砺市利賀村坂上149  
 区 東海北陸自動車道五箇山ICから車で30分  
 電 0763-68-2963  
 図 11:00〜17:00  
 ※そばがなくなり次第終了  
 区 木曜日（祝日は営業、翌日休館）

message

弾力のある食感が決めて

おかもとのり お (ネパール料理とタンドールの店) 岡本智雄さん 「カンティプール」代表取締役



大阪に所在する当店は手づくりをモットーとしており、料理に使ううどんも自家製です。新メニューとして細うどんの手打ちに挑戦しましたが、思うようなおいしい麺が作れず悩んでいたところ、手延べ極細清流うどんに出会いました。手延べならではの弾力のある食感はもちろん、カレーとの相性が抜群。今では手延べ極細清流うどんを使ったキーマうどん（冷・温）が、お客様からご好評いただく人気メニューとなっています。

つゆだけで べし 馳走になる 麺。

無駄のない手業で素早くまとめていく作業は、簡単そうに見えるが難しい。「長年作り続けてきた職人の手に染み付いた感覚でしか、あれほど美しい形は作れない」と畑井さん。成型後は、湿度を下げた部



一つひとつ表情が異なるのも、手作業ならではの。

さらなる 品質向上を実現

屋へ移して二次乾燥を行う。丸一日かけてしっかりと乾燥させることで、30カ月という長期保存が可能だ。素麺の素材は、シンプルだからこそ、職人の技術と想いが味を左右する。でき上がりまで実に5日間。心をこめて一つひとつ、手間を惜しまないことで味わいに深みがあるのである。

手まり型の成型や「低温風乾燥」といった伝統的な製法を継承しながら、さらに高い品質を目指す姿勢は、ガラス加工メーカーグループならではのものづくりへの情熱が現れている。

品質に厳しいガラス加工で培ったノウハウを応用し、最新設備と徹底した品質管理を導入。工場の窓ガラスはすべて、高い断熱性能を持つ真空断熱ガラスに交換し、年間を通して安定した温度と湿度を保てる環境を整えた。さらに、ガラス加工現場と同様のクリーン服も採用し、衛生管理も徹底している。伝統製法に現代の技術を掛け合わせることで、清流素麺のおいしさは進化の過程にある。

利賀の誇りを 未来へつなぐ

約1メートルのとびきり長い麺も、清流素麺の特徴のひとつ。それゆえ、茹でる時は



「清流素麺」のルーツは、能登・輪島の「白髪素麺」。この加賀藩伝承の古式手延べ製法を活かしたうどんやそばなども、有名ホテルのシェフや一流百貨店などから高い評価を得ている。