



宮城

城下町の歴史が育んだ 9cmの食べやすい麺「白石温麺」 片倉小十郎のつりがね印

うーめん

きちみ製麺

きちみ製麺（宮城県白石市字本町、吉見光宣社長、02224・26・2484、<http://surigane.com/>）は、宮城県の南、蔵王山麓に位置する城下町白石で400年の伝統を持つ名産麺を製造している。

「温麺（うーめん）」は、鈴木味右衛門という孝行息子が、麺好きだが胃病で食の細る父のために油を使わない素麺をつくって父の胃病を回復に導いたことに由来する。その心温まる話に当時の殿様片倉小十郎公が「温麺」と名付け、白石地方では「白石温麺」として愛されてきた。きちみ製麺は、先祖が片倉の家臣として仕えた家柄の吉見家が、明治30年に創業した白石温麺の老舗である。

白石温麺は由来通り食べやすいことはもちろん、また9cmと短いので小さな鍋でも茹でやすく、最近では電子レンジで調理することもでき、伝統食品でありながら現



自家製手延白石温麺味見処「光庵」

代の食生活にもマッチしている。また、この短い温麺は素麺より太く、素麺のほど越しとうどんのよくな歯ごたえが同時に味わえる。きちみ製麺は、武家の末裔であることや白石温麺専門メーカーであることなど、市内にある8社ほどの製麺所の中でも異色の存在だ。片倉公の旗印「黒釣り鐘」を商標にして、白石温麺の高級化にいち早く取組んできている。さらに、伝統の白石温麺のおいしさを多くの方に味わっていただくこうと、白石温麺味見処「光庵」を昨年オープンさせた。製麺の工程で油を生地に塗布しない伝統的手延製法の白石温麺を、さまざまなメニューで提供している。工場見学も予約可能なので、ホームページをご覧ください。ぜひ白石温麺体験の旅をお勧めしたい。



「温麺」と書くが、地元では冷やしたつけ麺が一番よく食べられている