

「パスタの街 高崎」を盛り上げる

高崎の小麦使い、高崎で製麺する 高崎生パスタ

高崎は人口当たりのパスタ店が全国的に多いことから、パスタの街と呼ばれている。2009年から始まったキングオブパスタも市民の間で定着。そんな中、高崎市街地に生パスタ製麺所が誕生した。「Japastalia」というブランドで、高崎産小麦・きぬの波を原料とした生パスタをつくり出している。仕掛け人である吉田製麺代表・吉田幸二さんに話を聞いた。

システム会社社長からの転身

高崎スズランのはす向かいにある吉田製麺の高崎生パスタ製麺所。真っ白い清潔な空間で、吉田さんが生パスタを打つ様子をガラス越しに見ることが出来る。

ここから生み出される生パスタは「Japastalia」というブランド名で展開中。Japastaliaとは「Japan+Pasta+Italia」の造語だ。パスタの街高崎から全国へ生パスタを提供しているのだ。

吉田さんの前職はシステム会社社長。やりがいも感じていたし、収入



も多かった。しかし、30代中盤になり、「これからの人生、自分の思いが詰まったブランドを育てていくことに力を注ぎたい」と思い始めたという。ブランドといっても対象物がなければ話は始まらない。それを探すため、「たくさんのプロジェクト」を書き出して、周りの人たちに見せまくった。その中で一番、ウケたのが高崎パスタ構想だった」と振り返る。

「高崎はパスタの街といわれているけれど、地場の食材を使って生パスタをつくる文化はなかった。それならやってみよう」と思い立ったという。背景には20代のころ、父親がイタリアに住んでいた時期があり、「イタリアの主要都市をすべて回った。パスタをはじめとしたイタリアの飯は自分に合うなあと実感した」という体験もあった。

そして吉田さんが37歳のとき、スタートしたのが吉田製麺である。2017年、JAたかさきと共同開発で、高崎産の小麦・きぬの波を

原料にして生パスタを開発した。

きぬの波は香りもいいが、もちっとした食感で、うどんに適した小麦粉といわれていた。それをパスタにしようというのだから、苦労も多かっただろう。

「当時、生パスタというと、ネチョつと柔らかい舌触りのものが多かった。それは私の好みではない。目指したのは乾麺のように跳ね返しが強く、ツルつとした食感の生パスタ」と振り返る。

何度も試行錯誤を重ね、材料の配合を工夫し、生地を超高圧で押し出すことにより、吉田さんが描いていた食感が生まれたという。

ライバルは乾麺

「これまで、パスタといえば乾麺が主流だった。乾麺よりも美味しい生パスタをつくり、パスタは生が当たり前と思ってもらえる世の中にした」と、吉田さんの目標は大きい。

生パスタの魅力はたくさんある。一つは、小麦粉の香りがしつかりと感じられること。乾燥する時点で、香りが飛んでしまいがちな乾麺よりも、その点は優位だ。

生パスタの魅力の二つ目は、乾麺に比べてゆで時間が圧倒的に短いこ



吉田製麺代表 吉田 幸二さん

と。これは料理をする人にとって嬉しいポイントだ。レストランでは客に提供するまでの時間短縮につながる。Japastaliaは太さや形状の違う8種の麺をメインにラインナップしている。一番太いスパゲッティーニは直径が2・3ミリもあるが、ゆで時間はわずか3分50秒。これが乾麺だったとしたら15〜16分はかかる。Japastaliaの生パスタは小麦だけでなく、他の材料にもこだわっている。卵は国産の殺菌全卵、塩はミネラル豊富でまろやかな沖縄の海水塩、そして上州のおいしい水を限りなくろ過した磨いた水。香料、着色料、保存料などの添加物は一切使用していない安全性の高い生パスタだ。ぜひ一度、食べてみてはいかがだろう。

ココで買える! 「Japastalia」

- ・スーパーまるおか
- ・高崎オーバ 高崎じまん
- ・JR高崎駅 群馬いろは
- ・みのり館
- ・JAたかさき グルメ四季菜館
- ・JAファーマーズ(吉井町、野田宿、太田数塚) ほか

レシピ トマトとバジルの冷製高崎パスタ

●高崎パスタ	200g	●甘しずく	2個
--------	------	-------	----

味付け材料

●トマトペースト	20g	●にんにくみじん切り	1/2片
●玉ねぎみじん切り	30g	●バジルみじん切り	4枚
●EVオリーブオイル	30ml	●ワインビネガー	大さじ1
●バルメザンチーズ	20g	●塩、胡椒	適量

トッピング材料

バルメザンチーズ、ブラックペッパー、EVオリーブオイル、ペピーリーフ、ラディッシュ等 適宜

作り方

- 1 甘しずくは湯むきして細かく刻みます。味付け材料を混ぜ冷やし、ソースにします。
- 2 パスタを茹で冷水でしめ、1とあわせ調味し皿に盛り付けます。トッピングします。

※レシピ提供/東日本調理師専門学校の教務部長 西洋料理担当 青木茂治様