



諏訪圏ラーメンプロジェクト

D-2班の活動は諏訪のお土産作りを努力してきた。最後の発表の時には会社名が決まっていなかったが、今回は発表する。会社名は「株式会社鈴木寒麺」とした。名前の由来は授業の最初の頃に、居ない人の名前を使いポスターを作った事があった。その時と同じ様に居ない人の名前使っても問題ないだろう、と考えこの会社名にする。

私たちの会社は諏訪にある発展した技術と、諏訪の特産物である「寒天」と「味噌」を使い誰もが食べることが出来、健康的で美味しいお土産を提案することが私たちの事業である。

今回わが社が作るのは上記2つの素材と社内の話し合いより決定した「ラーメン」を使って「寒天ラーメン」を作ることです。

それではこのラーメンを作る過程を説明したいと思います。



まず最初に、寒天とはどのような物かから。寒天はそのほとんどが食物繊維で出来ていて、100g中80.9gと食品のなかで食物繊維を一番多く含んでいます。

寒天に緩下作用、整腸作用があることは、すでにある程度知られていました。食物繊維が注目され、その研究が進むにつれ寒天の効用はさらに明らかになりました。

その寒天に多くの食物繊維が分かって頂けたと思うので次は、食物繊維とはどのようなものかです。食物繊維は大腸ガンや肝臓ガンの発生率を抑制し、腸内で脂肪吸収を妨害し、一緒に排泄すると考えられています。特に海藻類に多く含まれ、血圧降下作用、コレステロール低下作用があります。繊維そのものはノーカロリーで、いくら食べても太り過ぎの心配はなく、吸水力があり水分を吸うとかさが増えるので、少量でも満腹感を得ることが出来ます。糖質の吸収に時間がかかり満腹感が長持ちし、大腸内で水分を吸うと膨張して増便して腸壁を刺激し、排便が楽になります。



次に味噌の説明をします。味噌は効能のみの説明ですが、高血圧の抑制・

疲労回復・骨粗鬆症の予防等その他10以上の効能を持ち古くから「医者に金を払うよりみそ屋に払え」と言われるほど体に良い食品です。



次にどんなラーメンなのかを説明していきたいと思います。まずラーメンの味は「味噌」と社内のアンケートより好きなラーメンの味として「豚骨」を加えた「味噌豚骨」としています。麺の太さとしては細麺で値段としては、1コイン500円と考えています。

しかしこのラーメン既に茅野市にある「北原産業株式会社」が販売していました。値段は525円で2食分詰まっています。もしも知らなければそのまま知らないまま放置しましたが同じ地域で販売して、さらに茅野駅の中にある土産店「白樺」に普通に並べられていました。実際買って食べてみると、形式としてはインスタントラーメンと同じお湯に付けて数分。

食べた感想は大変美味しく、買っても損はないという感じです。

ですが微妙な面もあり私的感想になりますが、時間が3分くらい経つと麺が溶けてきてグチャグチャになる。寒天なのでやはり麺に味がしないことで

す。

ならばこの問題をどうしたら改善出来るのか？

考えた結果私たちの結論としては、麺に味がしないという問題は、麺自体に味噌などの味をつけ少しでも麺に味をつけます。

次に麺が溶ける問題については、熱に弱いのなら冷たい状態で食べれば良いと考える。

冷たいとはどういうことか？

意味はそのまま麺もスープも冷たいので名称もそのまま「冷やしラーメン」だ。

しかしそれでは「冷やし中華」と同じではないのか？

冷やし中華とは異なり、通常のラーメンと同じようにたっぷりのスープに麺が浸されている。

すでに売られている物と違いを表せたと思うので、次は当社だけの特色を出したい。特色としては、味噌は白味噌と呼ばれる淡いクリーム色の味噌。信州味噌に代表される黄味を帯びた淡色の味噌。赤味噌と呼ばれる赤みを帯びた赤褐色の味噌で、仙台味噌や江戸甘味噌、豆味噌と多くの種類がある。そこで白味噌・黄味噌・赤味噌の3種類を注文の時に選んで貰い、その味噌を使った色のスープを考えています。このようにしていつも長野県の方はよく見る黄味噌だけでなく、他の色の味噌も味わって頂きたいと考えております。

次に販売方法ですが、その前に地域の方々にこのラーメンの事を知って貰わなくてはなりません。当社としてはまず、地域のイベント等参加して無料で試食品を配給します。2か月ほど続けて地域の人に存在を知って貰います。その後出来れば諏訪姫などのキャラクターとタイアップし行い知名度を上げていきます。次に地域の個人店舗や高速のSA等で、メニューとして置いて頂き、地元の観光協会などとも話して「ブランド化」を図ります。このようにしてメディアを通してCMや地元雑誌の広告などに載せます。