ちいきしんぶん 7.2

2021(令和3) No.1328

■発行所／ライフケア群栄(株)高崎市小八木町312-15ビジネスパーク小八木　TEL027(370)2262　FAX027(370)2263

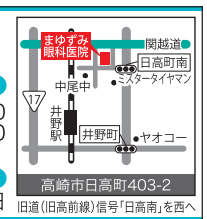
ちいきしんぶんは、旧高崎市内の約9割のご家庭や事業所のポストに無料で投函させていただいています。新規お届けもしくはご不要等、配布に関する件は上記までご連絡下さい。

まゆずみ眼科医院

●日帰り白内障手術
●神経眼科
●ドライアイ
●コンタクトレンズ

診療時間
午前　8:45～12:30
午後 15:00～19:00
(土曜のみ18時まで)

休診日
木曜日・日曜・祝祭日



高崎市日高町403-2
旧道(旧高前線)信号「日高南」を西へ

初診・再診ともに電話での予約可能　☎027-388-8461

「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できる。

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。

清潔な製麺所内部

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。

きぬの波は香りはいいが、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、ネチョっ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、ツルっ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い」、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、小麦粉の香りがしっ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。一番太いスパゲットーニは直径が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。

吉田製麺代表 吉田 幸二さん

ココで買える!「Japastalia」

- スーパーまるおか
- 高崎オーパ 高崎じまん
- JR高崎駅 群馬いろは
- みのり館
- JAたかさき グル米四季菜館
- JAファーマーズ(吉井町、野田宿、太田薮塚) ほか

レシピ　トマトとバジルの冷製高崎パスタ

材料(2人分)

●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
●パルメザンチーズ	20g	●塩、胡椒	適量

トッピング材料
パルメザンチーズ、ブラックペッパー、EVオリーブオイル
ベビーリーフ、ラディッシュ等　適宜

作り方
❶ 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。
❷ パスタを茹で冷水でしめ、❶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 教務部長 西洋料理担当　青木茂治様

秋の特別公演 古典(いにしえ)への誘い

江戸時代の仙台藩伊達家のお家騒動である「伊達騒動」は、数多くの浄瑠璃や歌舞伎の題材とされ、なかでも『伽羅先代萩』が名作として上演を重ねています。

我が子を犠牲にして忠義を尽くす乳人政岡、歌舞伎の様式美と荒事で魅せる荒獅子男之助、妖術使いの大悪人仁木弾正など、善人悪人を織り交ぜた主要な六役を市川海老蔵が早替りで勤めます。先行作を手掛かりに、娯楽性溢れる演出やスピード感のある展開など新たな息吹を吹き込んだ時代物の名作にご期待下さい。

片岡市蔵

大谷廣松

市川九團次

市川右團次

令和3年 9月12日(日)　13:30開演 (13:00開場)

高崎芸術劇場大劇場

入場料　一等席 12,000円　二等席 10,000円

チケット販売
Web先行：本日 7月2日(金) 10:00から発売
電話発売：7月5日(月) 10:00から
窓口発売：7月6日(火) 10:00から
お一人様に一部ずつプログラムが付きます。当日会場にてお渡し致します。

企画：市川海老蔵　制作：株式会社3Top
制作協力：全栄企画株式会社／株式会社ちあふる　協力：松竹株式会社

高崎芸術劇場 TAKASAKI CITY THEATRE
JR高崎駅 東口から徒歩5分
〒370-0841 群馬県高崎市栄町9-1

チケットご購入
WEB　高崎芸術劇場メンバーズ(受付開始日の10:00～24時間受付)　高崎芸術劇場メンバーズ　登録無料
TEL　高崎芸術劇場チケットセンター(無休)　TEL.027-321-3900(10:00～18:00)