



年 組 名前

道新でワークシート



③

濃厚なみそのスープに、炒め野菜をトッピングした札幌ラーメン。それにぴったりと合うコシの強い中太ちぢれ麺を開発したのが、道内製麺大手の西山製麺（札幌）だ。札幌市白石区の本社に併設する工場で生まれる約500種類の麺は、国内のみならず世界35カ国・地域のラーメン店に欠かせない存在となっている。

ローラーで薄く延ばされた帯状の生地が機械の中を通り、緩い波状の麺になって出てくる光景に目を見張る。生地を切って麺にする工程の出口にゴム製の板が設置されており、この板が麺の流れをせき止めることで、絶妙な「ちぢれ」が生まれる仕組みだ。1955

ちぢれ麺製造 国内外へ

西山製麺 札幌市白石区

年ごろに同社と食品機械製造の三和商会（札幌）などが共同開発し、その後全国に広まったという。

スープによく絡む

ちぢれ麺なら、こってりした札幌ラーメンの熱々のスープがよく絡み、箸で持ち上げて冷ましながら食べる。

「練り水は、麺のコシや体的に盛り付けやすく、海外の顧客からも「箸に麺が

引っかかり食べやすい」と評価されている。

工場の外には高さ約15メートルのタンクが4基。ここに約80トの小麦粉を貯蔵する。

この小麦粉を、ミキサーで卵白粉や「練り水」と混ぜ

合わせて団子状にして熟成させると、生地ができあがる。

「練り水は、麺のコシや風味を作る決め手になる」



西山製麺の麺の製造工程。長い帯状のラーメン生地が機械を通して切り出され、ちぢれ麺となる

（59）。工場の地下約200

メートルからくみ上げる良質な地下水に、主に炭酸ナトリウムや炭酸カリウムを配合する

かん水、食塩、黄色く着色するビタミンB2などを加えて製造する。練り水や

小麦粉の配合を調整すること、各店の要望に応じた麺を開発している。

創業は53年。初代社長の故・西山孝之氏が、親戚が経営する札幌・二条市場のラーメン店「だるま軒」の製麺部門を独立させる形で

設立した。

ドイツでも稼働へ

近年、欧米でのラーメン

人気を追い風に、売上高に占める海外輸出の割合が拡大している。2024年12

月期の売上高52億4千万円のうち、21・5%を輸出で

稼ぎ、前期比で8割上昇した。ただ、輸出には、為替

の変動や国際情勢に左右されるリスクがある。そこで

27年には、初の海外工場をドイツで稼働させ、製造拠

点を分散させる予定だ。

西山隆司社長（66）は「中国のラーメンが日本のしょうゆやみその食文化と融合

して進化したように、今後各国で現地の食材を使った

新たなラーメンが生まれるだろう」と期待する。札幌

ラーメンのブランド力を強みに、今後は他の地域で製

造拠点を造ることも視野に入れている。（有田麻子）



西山製麺が製造した麺。熱々のスープがよく絡む（いずれも大石祐希撮影）



年 組 名前

道新でワークシート

(1) 写真にある工場がある会社の名前は何ですか。

(2) この工場では、札幌みそラーメンのスープがよく絡(から)むように工夫(くふう)して麺(めん)を作っています。この麺は何と呼(よ)ばれていますか。

(3) 記事を読んで、この工場で作られる麺について、合っているものに○、まちがっているものに×を書きましょう。

【 】 この工場では、約(やく)500種類(しゅるい)の麺を作っている。

【 】 この工場で作られた麺は、日本国内だけで食べられている。

【 】 麺づくりに使う水は、地下200メートルからくみ上げる地下水を使っている。

【 】 おいしい麺を作るために、小麦粉(こむぎこ)と水だけを使って麺を作っている。

【 】 2027年に初(はつ)の海外工場がドイツにできる予定である。