

このコーナーでは、県内で地域団体商標登録を行った組合等を訪問し、登録申請しようと思ったきっかけや登録後の変化等についてお話を伺います。



平成20年2月に「伊勢うどん」として地域団体商標を登録した「三重県製麺協同組合」の堀 哲次理事長にお話を伺いました。

「伊勢うどん」を「地域団体商標」に登録したのは、いつですか？

平成20年2月です。地元産の「伊勢たくわん」が登録されたことや、県内で「地域団体商標」の説明会が開催されたことが、登録申請を行うことになったきっかけです。

約400年の歴史あるうどんですが、「伊勢うどん」という名前では呼ばれなくなったのは、昭和45～46年頃だと言われており、当時、「伊勢うどん」はまぼろしのうどんと言われるほど三重県でも余り周知されていませんでした。

「地域特産めん研究会」という会があるそうですが。

当組合員、麺販売業者、製粉会社、スープ製造会社等により構成されています。

その研究会では、「伊勢うどん」の小麦粉には、三重県産の「アヤヒカリ」が、適していることがわかりました。「伊勢うどん」のふわふわもちもちした食感を生み出しています。

登録後、変化がありましたか？

一番大きく変わったことは、県外の麺製造業者等による模倣品が製造できなくなったことで、組合員が「伊勢うどん」の名で、本来の味を自信を持って提供できることです。

また、スーパー、生協、企業給食、学校給食等でも取り扱って頂ける様にな

りましたし、3～4年前からは東京でも「伊勢うどん」を提供する店がでてきました。

また、登録後には、認証マークをつくり、更に美味しい「伊勢うどん」をつくりたいと「地域特産めん研究会」での研究に熱が入っています。



「伊勢うどん友の会」という会があると聞きましたが。

嬉しい限りです。

松阪のルポライターで東京に行かれて20年になる石原壮一郎さんが中心となって、伊勢うどんのおいしさをPRして頂いています。この缶バッチも、ご自分で製作されました。



それでは、最後に「伊勢うどん」をPRしてください。

麺は、こしががないのが特徴です。タレもたまり醤油を使用しています。もっちり、やわらかく、太くて、見た目と違う甘辛い味。

30分以上茹でてあり、伊勢市民の方々は、赤ちゃんの離乳食や、風邪をひいたときにも食べたりと、とても消化しやすく、体にやさしいうどんです。また、全国の郷土料理100選にも選ばれ、平成24年9月に開催された全国製麺業者三重大会では、事例発表として、「伊勢うどん」のPRを行い、優秀賞を頂きました。

4年前には、組合で伊勢うどんのポスターを作成し、伊勢市の飲食店にご協力頂き、ポスターを貼っていただきました。

伊勢弁で「想像してみいさ…」と話口調で伊勢うどんをほおばったときの何とも言えない気持ちが書かれています。食べたことのある人なら、つい、想像して「あ～、食べたい」って思うのでは。初めて食べた時には、想像していたのとは、違う!って思うかもしれませんが、一度味わってみてください。



三重県製麺協同組合

- 〒515-0025 松阪市和屋町鏡田312-1 (有)かいた食品内
- TEL 0598-28-6078
- FAX 0598-28-6079
- 組合員数 31名
- 設立 昭和40年2月20日