

製粉・製麺や冷凍保存庫などの導入により 高品質の地元産そばの生産量を拡大

概要

西濃地方で生産するそば粉を使った「西美濃そば」の浸透、定着には、産地を拡大するだけでなく高品質の製品を増産する社内体制が必要であるとの考えから、その実現に向けて各種新機材を導入した。今後は生めんだけでなく冷凍加工にも応用し、需要の拡大を目指す。



土産品用の西美濃そば

本事業への取り組みの経緯

揖斐郡の山間部で収穫されるそばは風味がよいと昔から言われていたが、近年は生産者もほとんどなく、存在がほとんど知られていなかった。このことに着目し、平成19年に揖斐川町坂内地区、久瀬地区の耕作放棄地で玄そば（そばの実）の試験栽培を実施。すると風味、食味ともにすぐれているとの評価を得た。これを機に、新しい地元産品として「揖斐源流そば」を企画し、製粉の生産販売を開始した。

平成21年からは生産地を揖斐川町の平野部や大垣市上石津地区などにも拡大。同時に商品名を「西美濃そば」とした。平成25年には

そば粉約8トンを生産、そのうち5トンをそば麺に加工して自社店舗で使用し、残りは製麺業者や土産品用乾麺として外販した。

西濃地方の耕作放棄地および休耕田で栽培する「岐阜県産玄そば」を原料とする高品質なそば製品の安定供給を可能にする生産技術を導入し、「西美濃そば」のブランド化と地域振興を目指す。

事業概要

今回の事業では、自社製粉のそば製品を「西美濃そば」のブランドとして確立することで事業拡大を目指し、そばの生産量増加に伴う加工体制を見直すことを目的とした。

食料品製造業 株式会社西美濃はなのき

代表取締役 花木 英光

●所在地/〒501-0603

岐阜県揖斐郡揖斐川町上南方1907

●TEL/0585-23-1015

●FAX/0585-23-1015

●設立/平成21年7月1日

●資本金/300万円 ●従業員数/5人

e-mail: hananoki@yahoo.co.jp



代表取締役
花木 英光

企業概要

平成元年に「花の木珈琲店」をオープンし、平成12年より手打ちそばの店も並行して始める。地元地域の耕作放棄地を活用したそば生産に着手し、その生産が軌道に乗ったことを機に平成21年よりそば部門を独立する。本店および大垣店に加え、本事業により生産量が増加しことを受け、今年に入り揖斐川町内にセルフ方式「そばの駅 揖斐川」を出店、3店舗体制になった。また、土産品用の4人前生めんセットの販売にも取り組んでいる。

事業成果

本事業により、冷凍保存庫、石臼製粉機、製麺機、真空包装機を新たに導入し、以下の成果が得られた。

◎石臼製粉機

新しく考案した可変式電動石臼2台を使用することで、粗い粉と細かい粉がうまくブレンドされ、従来の製品よりも風味があり食味もよいコシのある麺の製造に成功した。



石臼製粉機は粗挽き用・細引き用の2台が稼働

◎製麺機

そば粉のこね方、伸ばし方においても手打ち製麺とほぼ同じ結果となり、1日あたり14kgの生産量が、28kgと2倍に拡大した。



無添加の十割そばが製造できる製麺機

◎急速冷凍庫・冷凍保存庫

玄そばが従来の30日間から90日間へ、そば粉は10日間から30日間の品質保持が可能になった。冷凍保存庫の使用により、玄そばの色焼がなく鮮度を保持することができ、一年を通じて新そばの風味を持つ製品を提供できるようになった。



冷凍保存庫に保存されている地元産そば

◎真空包装機

生めんを真空包装機で包装、急速冷凍することにより、香りおよび食味が打ち立てと変わらない状態となった。

成果の活用状況

(補助事業実施後の取り組み)

今回導入の機材により、西濃産のそば粉のみを使用し、添加物もなく、コシが強い高品質の十割そばの生産が可能になった。現在は当社の3店舗で十割そばの販売を行っている。

今後は生麺だけでなく冷凍蕎麦においても、瞬間冷凍機と冷凍保存庫を活用すること

で添加物を必要としない製品を生産し、業務用・土産品用の販売を拡大していく。



揖斐川町内の休耕田を活用したそば畑