

# 生産者と消費者の橋渡し 製粉会社の取り組み

県内には蕎麦の製粉とその粉を使った製品製造を担う企業があります。その代表格である、日穀製粉株式会社(本社：長野市)の取り組みについて尋ねてきました。彼らは私たち消費者に何を届けてくれるのでしょうか？

蕎麦粉を使った菓子。蕎麦＝そば切りというイメージにとらわれず、自由な発想で商品開発を行う。

機能性や産地を強調するなど、細かなニーズに応えられるようにさまざまな特性を持たせている。

手早く簡単に食べられるものに慣れている現代人に合わせ、干しそばもツユ付きの一人前を個包装に。

- 御社のこだわりとは？  
まず安全安心です。残留農薬等の自主基準による検査や、コンタミネーション制御を行っています。コンタミネーションとはアレルギー物質の意図せぬ混入のことですが、弊社では平成17年にブレンド工場のライン機械を分解・洗浄↓組み立て可能なものに変え、細心の注意を払っています。また、蕎麦は地域性や好みの分かれる食べ物ですから、多様なニーズに応えられるよう製品も多種類をご用意しています。
- 近年蕎麦のニーズで変化はありますか？  
地産地消の意識が高まって市町村はもちろん地域や集落単位でも蕎麦が栽培されるようになり、少量の製粉依頼が増えました。ですから、小ロットでも対応できる機械を導入致しました。また、食の多様化が進んでいるのでさまざまな食形態と包装単位、機能性の高さの強調を心掛けて商品開発に取り組んでいます。
- 御社は蕎麦文化の発信にも注力されているように感じますが？  
「蕎麦に関しては日本」「日穀に聞けばわかる」と思っていただけのように、情報発信を行っています。また、松本に「そばふれあい館」を設け、そばの博物館として利用していただけるようにしました。背景には、地域との連携を大切にしたいという思いもございます。
- 最後に蕎麦に関する展望や希望をお願いします。  
蕎麦は栄養価が高く、非常に優れた機能があります。長く日本の食文化に根ざしてきた割に、小麦粉などと比べて消費量が少ないのが残念です。もっと魅力を理解していただき、たくさん食べていただきたいですね。



そば処を設けて新しい料理方法や提供方法の提案も行う。店内の雰囲気づくりにも工夫がなされ、心地良く味わう楽しみを体感させてもらえる。

(そばきり みよ田 長野市南千歳1-16-2 長野第1ホテル1F ☎026-227-9161)

## 第15回 日穀製粉 新そば祭りが行われます!!

新そばの試食、そばふれあい館/工場見学、自社製品の直売、手打ちそば体験コーナーなどが行われる毎年恒例のお祭り。

日時：10月16日(日)10:00～ 場所：松本工場(松本市南松本2丁目)