

誌上 de 展示会



会社名

株式会社 小山製麺

商品名

山ごぼそば蕎麦

支援事業名

商品化・事業化可能性調査

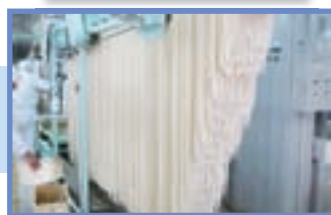
信州の手打ち蕎麦で有名な「ごぼそば」、オヤマボクチと呼ばれるやまごぼうの葉から繊維を取り出し、蕎麦のつなぎに使用しています。食物繊維が豊富で独特の食感と歯ごたえが食欲をそそる一品です。

かねてからこの蕎麦に興味のあった 当社ではこの蕎麦を乾麺として商品化することに成功しました。しかし、その開発には様々な苦労がありました。特にオヤマボクチの葉より繊維を取り出す作業は本場信州でも手作業によるところが多く、機械化が進んでいなかったため、独自の加工製法の確立は困難を極めました。

本来はつなぎとして葉の繊維を使用することから「ごぼそば」と呼ばれますが、商品名から山ごぼうの風味を期待するお客様が多く、風味の改良のため商品の試食会なども実施し消費者ニーズを徹底して探りました。

こうして完成した「山ごぼそば蕎麦」、蕎麦本来の栄養を損なうことなく、豊富な食物繊維を含むその特徴から蕎麦を健康食として確立するのに一役買う存在になりそうです。

麺づくりの工程



スタッフから ひと言

P-D-C-A

先日、自分がコーチをしている中学校卓球部の市内の新人戦があった。結果は、予選リーグ2勝2敗で決勝トーナメントに進めず惨敗。一年生主体のチームで基本技術もまだ出来ていない。サーブは狙い打たれる。相手のサーブを返せない。サーブをやっと返球したと思えば狙い打たれる。惨めな負け方。

反省会でのこと。コーチ「敗因は何か」生徒「相手が上手すぎた」コーチ「? そうか。それでこれからどうする」生徒「...? ...しっかり基本練習をする。走り込む」

敗因を他人のせいにしては何も解決しない。自分達の何が足りなかったのか、劣っていたのかを自覚しないとこれから何を目標として練習すれば良いか解らない。

反省が生かされない。

これと同じようなことは大人社会にも沢山ある。事業の成功・失敗。企業経営の成功・失敗。その度にPlan⇒Do⇒Check⇒Actionのサイクルをしっかりと回し、反省を生かして事業をしなければならないといわれる。

しかし、これが意外と難しい。上手く行かない原因を他社、環境のせいにしていないだろうか。形ばかり反省しても実践ができていない等々。身に覚えのある方(自分も含めて)は、中学生に負けないよう反省すべきは反省して頑張りましょう。

総合支援グループ 二階堂 篤