



美味しい麺作りで 伝統の粉食文化の再発見を

1



8

- ①半生麺は自然乾燥室に運ばれ、送風機をあてながら24時間かけ乾燥させる。こうすることで麺の中心部からの水分移行が進み、組織の歪みがない麺が生まれる。
- ②ミキサーで練ってそばろ状になった小麦粉は30～40分かけて叩きまとめられる。「うどんの足踏み」を機械で再現。
- ③こねて伸ばした生地をロールに通して1枚に合わせる。この後、生地を少し休ませることで強いコシが生まれる。
- ④こねから製麺までを行う5段階連続圧延麺機。コシの強い生地を作り上げる。
- ⑤昔ながらの麺づくりを機械化した製造ラインに人員はそれほど多くはない。しかし要所に厳しいチェックの目が光る。
- ⑥乾麺第一工場内。製造工程が違うため乾麺と半生麺は別棟で製造されている。
- ⑦梱包は脱気、計量ののち金属チェックを行って箱詰めされる。
- ⑧看板商品「とろろうどん」ほか小山製麺の豊富なラインナップ。

厳しい気候風土の東北で受け継がれてきた小麦やそばなどの粉食文化。奥州市の小山製麺は、地域に根ざした製粉・製麺メーカーとして50年余りの歴史を刻む。めまぐるしく変わる食のトレンドを注視しそれに呼応しつつも、同社の根底にあるのは「美味しさの追求」というシンプルな思い。代表取締役社長の高橋政志さんにこだわりを伺った。

岩手の粉食文化を支えて50余年 「とろろうどん」が看板商品

県北の「そば」をはじめ「ひつつみ」「はつと」など、岩手県には穀物を粉にして食する粉食文化が各地に根付いている。ここに盛岡冷麺などのご当地麺ブームも相まって、本県の粉食文化は実に個性豊かだ。

そんな“粉もの王国”岩手を支えている製麺メーカーが、奥州市胆沢区に本社工場を構える株式会社小山製麺。看板商品の「とろろうどん」をはじめ、OEMも合わせると商品数は100点を超えるという。開発にも積極的で、乾麺の常識を超えたそば粉の配合に成功した「極細そば」や、関東圏をターゲットにした「ぺろっこうどん」などオリジ

ナル商品も多い。「あくまで主力は『とろろうどん』ですが、3年程前からはどこにもない商品作りにも力を入れてきました」と、代表取締役社長の高橋政志さんはいう。だが創意工夫と革新に挑む企業姿勢は、どうやら創業時からのようだ。

昭和35年、同社は小さな製麺機1台で事業をスタートさせた。その頃のエピソードとして残る創業者手づくりのドラム缶製のかまどは、まさに創意工夫の原点。昭和55年には、山芋そばにヒントを得て「とろろうどん」が開発された。「ところが、とろろが多過ぎると硬化してしまい商品にならない。配合バランスにはかなり苦労しました」。どこにもない商品づくりの背景には、挑戦と失敗の積み重ねがあるのだ。

美味しさの追求が小山ブランド その実力は県外そして海外へも

創業以来、製粉・製麺業に進進してきた小山製麺。その原点は「美味しいものを作ろうという思い」と高橋社長はいう。

「どんなにいい設備があったとしても、『思い』がなければ美味しいものはできません。私たちは、いつもお客様の笑顔を目指して浮かべながらもの作りをしています」。

南部小麦をはじめとする高品質な粉、そして清浄な胆沢川水系の水。材料の吟味は当然だが、興味深いのは製造工程における「熟かし（ねかし）」だ。これは麺を干す（乾燥させる）ことで旨味を醸成させる技術で、麺づくりで最も大切な工程。通常は3～6時間で熱風乾燥というところを、同社では実に24時間以上もかけて自然乾燥させている。「昔ながらの手延べ方式を機械化しただけ」と工場長の実戸千秋さんはい

うが、日産5万食の製麺工場でのシステムは注目に値する。だが「これだけはゆずれない」と高橋社長。「美味しさの追求が小山ブランドだから」と言い切る。

現代は、食生活の欧米化などで乾麺の需要が減っているという。その中で同社は商品開発に取り組み、ぺろっこうどんを手始めに関東進出の足がかりを掴んだ。近年は、欧米での健康ブームや小麦アレルギー等の需要から輸出用乾麺も作っている。これに伴う設備の改変や更新にセンターの各種制度が活用され、高橋社長は「事業計画を立てやすく、支援があつて成り立つことができる」と信頼を寄せる。今後は資金のみならず人的支援にも期待するともいう。

今や海外進出も果たした小山の麺。しかし高橋社長は、あくまで岩手にこだわる。「一番は、岩手の人に食べてもらうこと。そして、麺という日本古来の食文化を取り戻すため努力していかねばなりません」。



お客様の笑顔を見るために
あらゆる努力を

輸出用乾麺製造のきっかけは、当社が製麺業界では珍しくISO22000認証とHACCPの2規格を取得していたからですが、そもそもお客様の笑顔を見るため製造過程でのミス可能な限りなくしたから取得したもの。その思いは今も変わりません。

代表取締役社長
高橋政志



会社名 株式会社小山製麺
本社 岩手県奥州市胆沢区小山字下野中2-5
電話 0197-47-0434
代表者 高橋 政志
創業 昭和35年(1960)3月
従業員 50名
業種 各種乾麺、半生麺製造販売、製粉加工、外食産業経営

URL
<http://www.oyama-seimen.co.jp/>
産業情報いわて



【支援企業紹介】奥州市
株式会社小山製麺

