

## 宮城県「蔵王高原産小麦使用白石温麺クラスター」の推進概況

～株式会社きちみ製麺の取組みを中心として～

### 1 きちみ製麺株式会社の概要

株式会社きちみ製麺（以下きちみ製麺とする）は、「蔵王高原産小麦使用白石温麺クラスター（以下白石温麺クラスターとする）」のコア企業である。また、きちみ製麺の吉見 光宣氏は、奥州白石温麺協同組合の代表理事を務め、白石温麺の普及と発展に尽力している。

きちみ製麺は、知人から小麦を生産し始めたばかりの農事組合法人、八宮農業生産組合を紹介されたのを機に、地場産である蔵王高原産小麦を使った温麺（うーめん）の開発にも取り組むようになった。

2009年月3日6日に、きちみ製麺の「白石温麺クラスター」の取組みについて、きちみ製麺代表取締役社長 吉見光宣氏にお話を伺った。



株式会社きちみ製麺



株式会社きちみ製麺 代表取締役社長 吉見 光宣氏

### 2 「白石温麺クラスター」におけるフードシステムの構築

「白石温麺クラスター」では、生産段階から一次加工、二次加工、そして販売までのフードシステムが構築された。

#### 2.1. 生産段階

きちみ製麺は、生産段階から白石市福岡八宮（やつみや）の農事組合法人「八宮農業生産組合」と連携した商品開発を行った。

八宮農業生産組合は、2006年度、標高約400～500メートルの蔵王高原で、シラネ品種の小麦を試験的に作付した。

きちみ製麺は、知人から八宮農業生産組合を紹介され、翌2007年度産小麦を使った商品開発に取り組むことになった。

2007年度は10ha作付されたが、乾燥機の処理能力が追いつかず、一部の小麦をだめにしてしまった。そこで、2008年度、2009年度は6haの作付にした。なお、2010年度は、そのうち1haをユキチカラ品種にする予定である。作付面積や作付品種については、八宮農業生産組合ときちみ製麺が相談して決めた。

#### 2.2. 一次加工段階

八宮農業生産組合の小麦の生産量は、約20トンである。20トンという小ロットは、製粉業者としては少ない量である。そのため、小ロットを取り扱ってくれる製粉業者は東北地方には少ない。

そのような中、白石興産株式会社は、八宮農業生産組合が生産した小麦のみを他産地産小麦と分けて管理し、福島製の製粉工場に依頼し製粉した。小ロットでも製粉してくれる製粉工場とのネットワークをしっかりと持っている白石興産株式会社との連携がなければ、蔵王高原産小麦使用の白石温麺の開発は難しかったと言えよう。

#### 2.3. 二次加工段階・商品開発

きちみ製麺は、当初手延の白石温麺の商品開発を行った。その際、宮城県産業技術総合センターが手延と機械延の麺のテクスチャ分析を行った。

通常、製粉時、小麦の用途に合わせ、小麦の性質の違いを見極めいくつかの品種をブレンドする。しかし、「白石温麺クラスター」の商品開発でのコンセプトは、「八宮農業生産組合の蔵王高原産小麦を使用した温麺づくり」

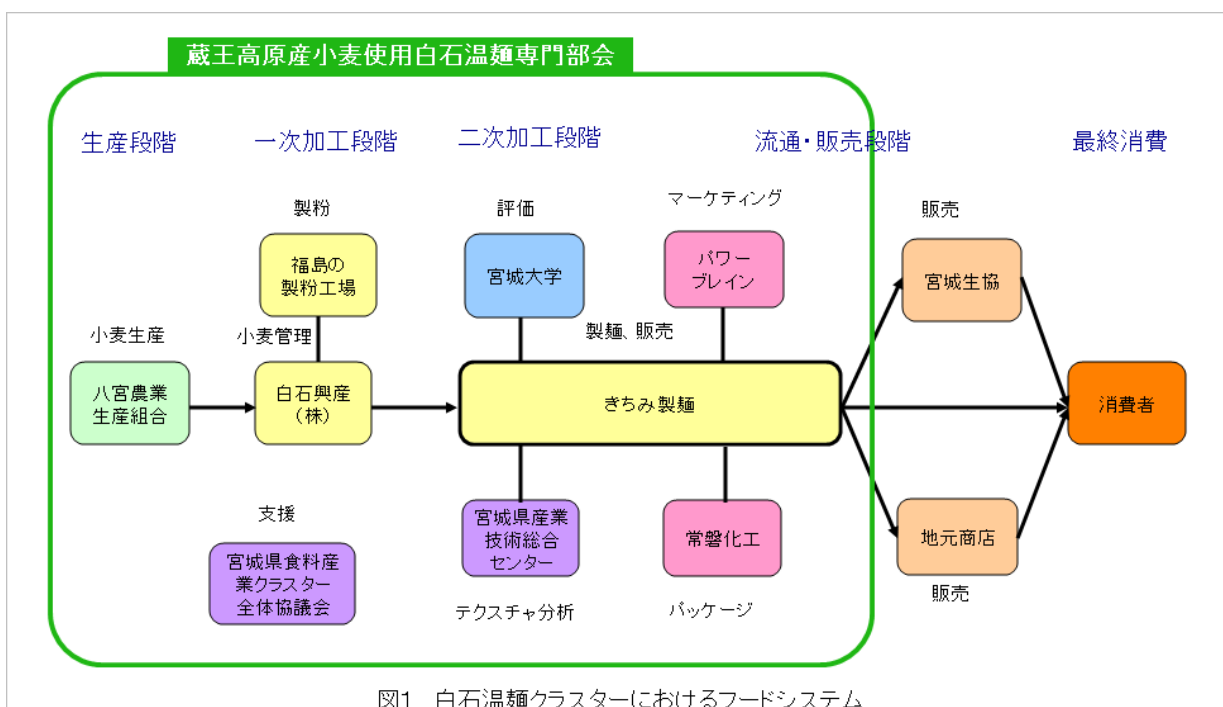


図1 白石温麺クラスターにおけるフードシステム

である。八宮農業生産組合の蔵王高原産小麦のみを使用した製麺加工は、調整に苦労した。いろいろ試した結果、手延よりも機械延のほうが無駄なく製麺できることが分かり、機械延麺を製造することになった。

商品開発を通じ、2010年度から、シラネ品種の弱点をカバーしたユキチカラ品種も作付けすることになった。

#### 2.4. マーケティング・デザイン・評価

輸入小麦や産地を特定しない国産小麦を使用した場合は、はじめから売り先に目処をつけることができる。しかし、特定産地の小麦を使用した麺作りは、悪天候で小麦が採れなかったときのリスクが大きく、商品が完成する前に販売先を確保することが難しい。きちみ製麺と以前から付き合いのあったコンサルティング会社・株式会社パワーブレインが、流通・販売部門のアドバイスをを行った。

パッケージデザインについては、きちみ製麺と以前から付き合いのあった常磐化工株式会社が担当した。

また、宮城大学学生らが、蔵王高原産小麦、国産小麦、輸入小麦のそれぞれを使用した温麺を食べ比べ、麺のコシや味について評価した。

#### 2.5. 販売

完成した蔵王高原産小麦使用白石温麺は、きちみ製麺の店頭直販、インターネット直販、パンフレット配布<sup>1</sup>による通信販売、地元商店、宮城生協で販売されている。

きちみ製麺では、通常の白石温麺を118円で販売して

<sup>1</sup> パンフレットでは、3束×12袋入り200セット限りの限定商品として販売された。



「白石温麺クラスター」で開発された白石温麺(右)と八宮農業生産組合の蔵王高原産小麦を使用した麦焼酎(左)  
(背景の写真は蔵王高原の小麦畑)

いるが、蔵王高原産小麦使用白石温麺は定価330円で販売している。普段使いとしては高いため、地元商店や宮城生協を利用する消費者の反応はあまり良いとは言えない。しかし、店頭直販、インターネット直販、パンフレットによる販売では、地場産小麦使用のこだわり商品ということで、一番売上が伸びている。ギフト商品としても好まれている。

### 3 蔵王高原産小麦を使った商品開発の展開

2008年には、蔵王高原産小麦を使った麦焼酎も開発された。麦焼酎は、福島県の笹の川酒造が商品化した。2008年度は小麦300キロ分を醸造した。

2008年12月には、蔵王高原産小麦使用白石温麺、麦焼酎、そして八宮農業生産組合が生産したソバ(2008年度は4ha作付)の試食・試飲会を一緒に行った。

現時点では、小麦乾燥機の処理能力の限界で、小麦の作付面積は6haとなっている。しかし、標高の違う土地で作付し、小麦の乾燥の時期をずらすことによって生産量を増やすことは可能である。今後は標高の違う作付地を増やすことによる小麦の増産を考えている。

#### 4 今後の展望

吉見氏は、食料産業クラスター事業に参加したことの感想について、「食料産業クラスター事業に参加するまで、小麦のフードシステムについて、詳しくは知りませんでした。小麦が小麦粉になってから先の知識はありましたが、小麦が小麦粉になるまでの流通の仕組みや、価格の決め方については考えたことがなく、また、農家との接点もありませんでした。参加して良かったことは、小麦のフードシステムについて理解することができ、さらに農家の方々と知り合えたことです。」と、語っていた。

また、生産者も、「これは自分たちが作った小麦で作られた白石温麺だ」と言って嬉しそうに、本クラスターで開発した白石温麺を買ってくれるという。

本クラスターの商品開発では、全く新しいタイプの商品が開発されたのではない。しかし、生産段階から加工、販売段階まで、フードシステムの構築がなされた点に注目できる。

「白石温麺クラスター」で開発した蔵王高原産小麦使用白石温麺は、市場で一定の評価を受けたと言える。しかし、吉見氏によると、小麦の品種改良によりもっと良い麺にしたいとのことである。これまでシラネ品種の小麦のみで製麺を行っていたが、ユキチカラ品種の小麦も使用することで、より良い麺になるのではないかと考えられる。さらに、先に述べた通り、小麦の増産も視野に入れている。

また、きちみ製麺では、今後ユニークな売り方の展開も考えている。蔵王高原産小麦使用白石温麺ではないが、宮城県白石市に縁のある戦国武将・片倉小十郎のキャラクターを使った商品の開発も試みている<sup>2</sup>。蔵王高原産小麦使用白石温麺についても、ギフト用商品としての展開を考えている。

今後も八宮農業生産組合の方々と連携しながら、美味しい白石温麺作りに取り組んでいくとともに、温麺業界全体を盛り上げていきたいとのことである。

#### 【お問い合わせ】

株式会社きちみ製麺

宮城県白石市本町46番地

TEL 0224-26-2484 FAX 0224-26-2493

URL <http://www16.ocn.ne.jp/~kichimi/index.html>

(文：山形大学農学部 博士研究員 大西 千絵\*)

\*社団法人食品需給研究センター 非常勤研究員

◇

◇

◇

<sup>2</sup> 人気テレビアニメの片倉小十郎のキャラクターを使用したいと考えている。ただし、2009年3月時点では、キャラクターの使用を申請中であり、発売されるかどうかは未定である。キャラクター商品は、奥州白石温麺協同組合で共同で販売したいとしている。