

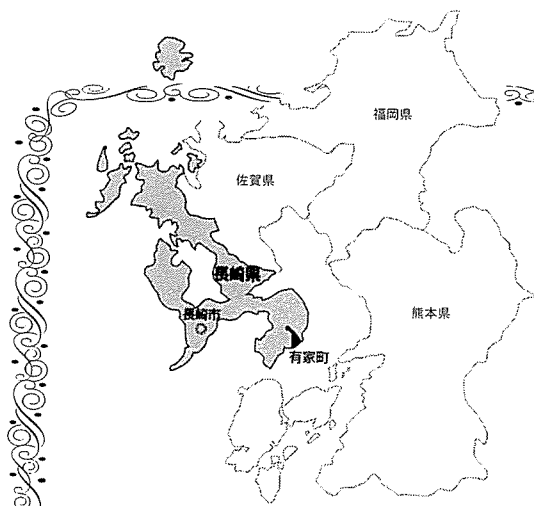


ありがとうの15周年
全国の特産品 すらり5,000品目

むらおこし白書

平成13年11月

 全国商工会連合会



官民一体となった取り組み 手延そうめん振興事業 への取り組み

ありえちよう
長崎県有家町商工会

手延そうめんの全国有数の産地として知られる長崎県有家町は、国・県による支援事業「技おこし事業」の指定を受け、そうめんの新商品を開発した。

「即席性」に重点をおいた製品「即席冷やし・あったかカップ手延そうめん」、「機能性」に重点をおいた製品「健康保持長寿そうめん」、「特殊性」に重点をおいた製品「手あぶりグルメそうめん」「ハイブリッド輪状二層麺」「老麺(ろうみゅん)」など特徴のある多様な商品がある。

これらは、消費者ニーズに沿った手延そうめんの新商品を開発しようと商工会が中心となり、有家町内の手延そうめん業者らにより組織された「有家町商工会技おこしグループ」が3年がかりで研究してきた商品である。

手延そうめん産地、長崎県有家町

長崎県島原半島地域には有家町・西有家町を中心に約450軒(社)の手延そうめん製造業者が集積し、地域の主要産業となっている。年間出荷額は約105億円ともいわれており、島原半島のみならず、長崎県の主要地場産業とも位置付けることができる。なかでも有家町は全国第2位の生産高を誇る「島原手延べそうめん」の町である。



▲鮎帰りの滝

恵まれた温暖な気候と肥沃な土地を活かし、葉たばこ、梨、ハウスみかん等の果樹、施設園芸をはじめとする農業も盛んである。中世時代にはキリシタン文化が栄えた歴史を有しており、400年前に有家セミナリヨで制作された銅版画を復刻するなど、文化遺産によるふるさとおこしも進められている。

有家町を含め、半島東部地域は手延そうめん

の日本最大級の産地でありながら、大半が下請け加工のため、他の手延そうめん産地に比べ、産地としての統一性、組織性、ブランド性に遅れをとっている状況にあった。さらに小売価格の低迷により、加工料の値下げ圧力が強まり、産地存続の危機にさえ陥る危険性もあった。

こうした中、有家町では平成10～12年度の3年間、手延そうめんの振興事業に積極的に取り組むこととなったのである。

「地域ビジョン策定事業」への取り組み

平成10年度は、国・県指定による「地域ビジョン策定事業」に着手した。町内の商工会関係者、地区内各種団体、商店街等が中心となり「有家町商工会技おこしグループ」を組織した。将来に向けて手延そうめんの産地として生き残り続けられるよう産地全体の諸問題を洗い出すとともに、今後の方向性を検討した。

主な事業としては、手延そうめん産地としての基盤確立と業界発展のため、製品の品質の高度化、新製品開発及び製造された製品の品質検査を行っている。そして、麺業技術センター、手延そうめんの里（資料館、料理店、販売店）、製麺業者経営支援センター（経営、人材育成、福利厚生）設立の3つの施設整備構想を工業振興の足掛かりとして立案した。

現在、施設設置の実現化に向けて、町や関係者との連携をとりながら検討を続けている。

「有家町技おこしグループ」の取り組み

平成11年度は「技おこし事業」の指定を受け、消費拡大をねらいとした手延そうめんの新製品開発に重点を置き、調査研究に取り組んだ。当事業では長崎県工業技術センター、民間企業等の協力を受けながら、ワーキング委員会を組

織し活動を行っている。ワーキング委員会で中心となって活動してきたのが、同町内の手延そうめん業者らで組織された「有家町商工会技おこしグループ」であった。

近年、パスタ等各種「めん」の登場で伝統的な手延そうめんに大きな影響が出始めている。伝統的な手延そうめんを現代風な手延そうめんにアレンジすることにより、消費拡大を図ることに重点をおき、手延そうめんの「即席性」「機能性」「特殊性」を兼ね備え、それぞれが特徴をもった試作品7種類を開発した。

「即席性」に重点をおいた商品開発

「即席性」に重点をおいた製品では、「即席冷やし・あったかカップ手延そうめん」が開発された。製品の特徴は、いったん茹でた手延そうめんをマイナス90度で凍結乾燥させたノンフライ麺を使用していることにある。沸騰したお湯を注いで3分で完成する。



「即席性」に重点をおいて開発したカップ有家そうめん

特産品開発・販路開拓
等に関する成功事例

お湯を捨て、内封のスー
プを付けだれて食べれ
ば「冷やしそうめん」、
お湯を捨てずスープを注
げば「温かいそうめん」
になる。

原料は厳選された素材
を使用している。麺は麺

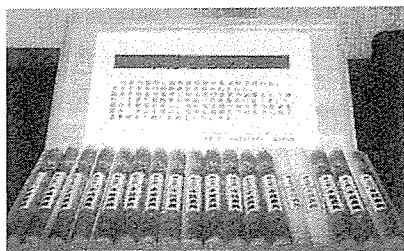
製造用としては最高級的小麦粉を使用し、五島
産の天然塩「いそしお」、スペイン産の「オリ
ブオイル」、インカ帝国の主食として食べ継がれ
てきた穀物「スーパーキヌア」を加えている。
スープは、五島産のトビウオ、鰹節、昆布など
贅沢な材料でダシを取り、有機丸大豆醤油で調
味し、風味豊かに仕上げている。1箱12個入り3,
000円で全国一律無料発送も行っている。

「機能性」に重点をおいた商品開発

「健康保持長寿そうめん」は、キヌア、マカ
などアンデス地帯で栽培された栄養素の高い穀
物が含まれたそうめんである。タンパク質、ミ
ネラル（カルシウム、マグネシウム、鉄分、リ
ン、ナトリウム、カリウムなど）、食物繊維（玄
米の10倍）、アミノ酸等を豊富に含んでいる。離



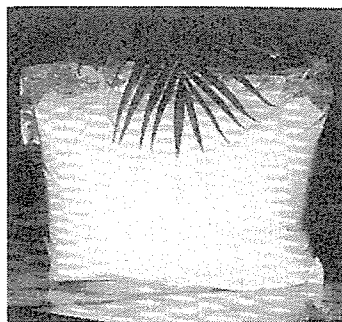
▲「機能性」健康保持長寿そうめん



▲「特殊性」に重点をおいた手あぶりそうめん



▲厳選された素材。写真左から「いそしお」、「スーパーキヌア」、「オリーブオイル」



「特殊性」に重点をおいた商品開発

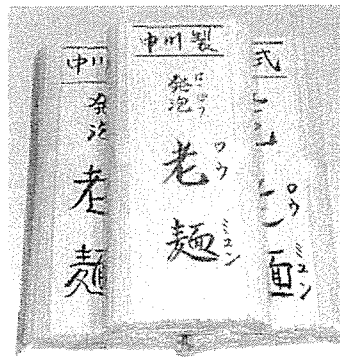
「手あぶりグルメそうめん」は、そうめんの
極上品といわれている「老成物（ひねもの）」を
ヒントに開発された商品である。手延そうめん
は木箱に入れ蔵に三年保存し出荷するものが最
高といわれているが、茹でる寸前に火にあぶる
ことで老成物（ひねもの）となり、極上の手延
そうめんになるとされる。

「ハイブリッド輪状二層麺」は、異質の麺帯
を組合せることにより、利点の引き出しに成功
した麺である。外側を硬く製造し、麺芯に向う
ほど柔らかく、麺芯より外側に向けて限りなく
「ふくよかな食感」を追求し、伝統的な製法に新
たな技術を加えて完成させている。

「発泡麺（老麺）ろうみゅん」は、りんご、
ぶどう、じゃがいも等をスライスあるいは乾燥
した物に水を加え自然発酵させて得た発酵種を
使用したそうめんである。中華饅頭などの生地
に使用される「老麺法」を応用した製法を取り
入れている。特に発酵力、芳香に優れている。
当製品は老麺のもつ発泡力により、乾うどんの
茹であがり時間の短縮を実現している。



▲ハイブリッド輪状二層めん



▲発泡老麺（はっばろうみゅん）

特産品開発・販路開拓 等に関する成功事例

販路開拓活動

平成12年度は、地区内28組合及び個人より意欲ある人を再募集して、「即席性」「機能性」「特殊性」を重点とした製品の改良、市場調査と食味食感テストを実施している。

特に「即席カップ麺」については、関係団体等の指導、協力をえて、様々な方面から意見をいただきながら改良型を開発した。

改良した新製品として、即席カップ手延そうめん、茹でそうめん、健康保持長寿そうめん（長命草）の3製品が開発されている。

茹でそうめんは現在市販はされていないが、日配品として安く気軽に利用してもらい、家庭に持ち帰り手軽に加工し、各種料理に利用できるよう配慮されている。

健康保持長寿そうめん（長命草）は、日本最南端の与那国島に多く自生している「長命草」を原料にしたそうめんである。「長命草」は、高血圧、動脈硬化、リウマチなどによく効くといわれており、健康食品、自然食品としての期待も大きい。

平成10年度に構想化した麺技術センターやそうめんの里の設置実現に向けて、「地域関係機関と連携を図り、流通網整備及び品質の向上の両面の結果が得られる利点を活かしながら、麺製

造だけではなく、地域特産品全体の振興発展にもつながりたい」と有家町商工会経営指導員の木村優仁さんは話す。

当事業の実施により、これまでは手延そうめんの製造だけに従事してきた業者が、作るだけでなく、販売していくことの大切さを実感した。そして異業種交流の機会を提供することとなった。有家町は地域が一体となった産地及び麺業界活性化に向けて、その第一歩を踏み出したといえる。

平成13年度事業経過

平成13年度は「地域資源等活用型起業化事業費補助事業」により、平成12年度に改良された「即席カップ手延そうめん」をさらに改良するための研究を行っている。

九州経済産業局や長崎県より指導を受け、関東から沖縄まで約1,000名の方に試食してもらい、製品についての様々な意見をうかがってきた。現在も、それらの意見を取り入れた改良型製品及び茹でそうめんについて研究開発中である。

「製品のバリエーションを増やし付加価値を高め、所得向上を目指したいです。製品製造業者組織を核として、起業化を進め、あわせて組織の融合を図っていけば必ず産地振興につながるはずです」と木村さんはいう。

平成14年度には、現在の「技おこしグループ」を母体とする法人格を持つ組織の設立を予定している。

平成10年度に策定した「手延そうめんの里」などの構想は実現に向け、着実に前進している。「顔の见えない産地」有家町は、そうめんの里づくりへ向けて確実にその歩を進めている。今後の活動に注目したい。



▲有家町商工会経営指導員の木村優仁さん