

国産小麦ブームをつくる 各地の中小製粉会社

江別製粉株式会社（北海道江別市）

小ロット製粉に対応できる製粉プラント「F-ship」で地産地消を推進（p35）

アグリシステム株式会社（北海道芽室町）

500軒の農家と播種前契約。環境保全型農業や有機の小麦づくりを推進。日本各地の町のパン屋から注目（p32）

府金製粉株式会社（岩手県岩手町）

柳屋のラーメン用小麦粉を製粉（p44）

阿部製粉株式会社（福島県郡山市）

地元産を中心に国産小麦の利用拡大のため、原料サイロを増設

笠原産業株式会社（栃木県足利市）

県内の農家、JA、行政、実需者、流通業者、消費者による「麦わらぼうしの会」を主宰。料理教室や食育講座の開催、試食イベントなどを実施して県産小麦の利用を促進

石臼製粉プラント・ミルパワージャパン（神奈川県平塚市）

地域ブランド「湘南小麦」の成功ノウハウと石臼製粉技術を学べる石臼道場を開催（p33）

かねこ製麺（神奈川県中井町）

神奈川県、滋賀県など全国から仕入れた農林61号などの数品種の国産小麦を製粉し、うどん、そうめんや餃子の皮などを製造・販売。農家からの製粉委託も請け負い、地域の小麦づくりを応援

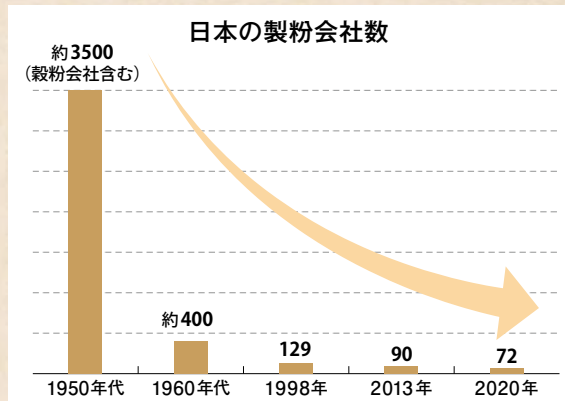
「うちでもやってみよう」という製粉会社の皆様、ごめんなさい。特集に登場する会社を中心に紹介します。

まごめ編集部

数は減っても、中小製粉会社はまだまだ地域の「核」になる！

「パン食文化研究室」を主宰し、国産小麦のパンづくりの推進に取り組んでいる青沼一彦さんによると、1960年代に全国で400社あった日本の製粉会社は、現在は72社と大きく数を減らしてきたという。輸入小麦の利用が増えるなかで、内陸部にある中小の会社が、海岸沿いに拠点をもち大手の製粉会社に比べ不利だったこともその一因だ。

だが、中小だからこそできることとして、各社それぞれに地域と連携した独自の取り組みを進めてもきた。国産小麦の利用拡大が求められる今、そんな地域の核としての中小製粉会社の活躍がいつそう期待されている。



* 1950年代は、きなこなど小麦以外の製粉も行なう穀粉会社が村ごとに多く存在していた。詳しくはfacebook「パン食文化白書」も参照



大手4社の製粉工場の位置。
海沿いに建っていることが多い

- 日清製粉
- ニッポン
- 昭和産業
- 日東富士

前田食品(株) (埼玉県幸手市)

農家とともに県産の超強力小麦づくりに挑戦。パン・中華麺用での利用を拡大 (p12)

井澤製粉(株) (京都市)

「県内産せとぎらら」を「京小麦」のネーミングでPR。地域の飲食店などと開催する試食イベントは毎回盛況 (p28)

理研農産化工(株) (佐賀市)

地元産小麦の調達量増加を目指し、新工場を新設

熊本製粉(株) (熊本市)

JA生産部会と連携した高品質のパン用小麦粉を開発 (p34)

吉原食糧(株) (香川県坂出市)

うどん用に適した「さぬきの夢2009」の小麦粉の普及に加え、これをパン用、菓子用アレンジした小麦粉を開発し、利用を拡大 (p35)