

需要者の求める 小麦の品質

製麺工業協同組合 理事長

丸菱製麺 代表

富江 彦仁

目次

- 滋賀県製麺工業協同組合
- 丸菱製麺
- 小麦の品質に求める事
- 組合の取り組み

滋賀県製麺工業協同組合とは



滋賀県製麺
工業協同組合

創立 1949年（昭和24年）

会員数 10名

目的 滋賀県産小麦を使った麺の開発・普及

主な取り組み

2011年 第1回ご当地うどんサミット開催

2018年 第1回ソフトめんレシピコンテスト開催

2022年 近江生パスタ～湖国そだち～開発

2023年 LFPにて近江冷やし中華～湖国そだち～開発

2024年 近江生中華～湖国そだち～開発





丸菱製麺

- 創業 1932年（昭和7年）
従業員 8名（PA含む）
主な商品 ゆで麺、蒸し麺、生めん、皮類
特徴 国産小麦（滋賀県産）にこだわった商品づくりをしています。



小麦の品質に求める事

- 多種多様の滋賀県産麦の種類
 - 特に高たんぱくの滋賀県産小麦
 - 商品によって小麦粉の使い分け
- 品質の安定（小麦たんぱく）
 - 日本には四季があり日々、気候に合わせた加水のコントロールが必要
 - ロットごとのたんぱくの差が少ない小麦

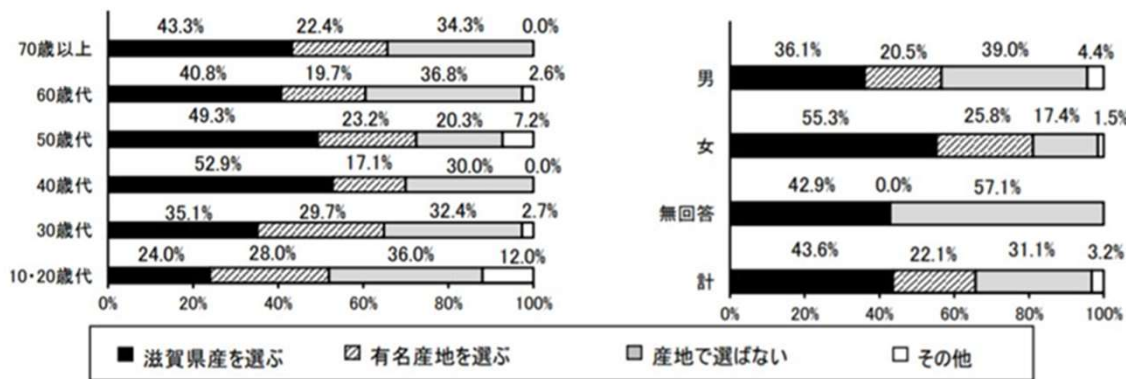
滋賀県産の農畜水産物への関心度



【問5】 滋賀県産の農畜水産物やそれを使った料理や商品を、意識的に選んで食べたり、購入されたりしていますか。（回答チェックは1つだけ n=344）

- 【回答】
1. できるだけ滋賀県産農畜水産物に関係のある商品を選んでいる
 2. 滋賀県産農畜水産物に限らず、有名産地の農畜水産物に関係のある商品を選ぶようにしている
 3. 特に産地で商品を選んでいない
 4. その他

	年 代 別						性 別			計	割合
	10・20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳以上	男	女	無回答		
1.	6	13	37	34	31	29	74	73	3	150	43.6%
2.	7	11	12	16	15	15	42	34	0	76	22.1%
3.	9	12	21	14	28	23	80	23	4	107	31.1%
4.	3	1	0	5	2	0	9	2	0	11	3.2%
計	25	37	70	69	76	67	205	132	7	344	100.0%



(出展：令和2年度「おいしがうれしがキャンペーン」についての県政モニターアンケート)

44%の消費者が滋賀県産の食材を
意識して購入している！
有名産地品を選択される消費者と合わせると、
60%以上の消費者が産地に拘って購入している！



県産食材を活かした商品の需要は高い！
「安心・安全」に加え、「美味しい」を兼ね備えた
オール滋賀商品の展開には効果があると思われる！

■ 食品における6つの価値

- ①機能価値
例えば「健康増進」なら、「脂質ゼロ」などの制限食品、また糖分の吸収速度を緩慢にさせる食物繊維といった、健康維持に関する価値のことです。
- ②感性価値
人を楽しませたり、意外性を打ち出したり、思わず人に教えたいくなるような商品です。今までにない食材の組み合わせ、ユニークなパッケージ・ネーミング、形状、異業種コラボなど、既存商品・サービスを異なる視点で。
- ③価格価値
単純に安いという事だけではなく値段は安くはないが、それを上回る品質いわゆる「お値打ち感」を打ち出すこと。旬の食材の使用や、一つ一つの具材が大きな商品、お客様の期待値を大きく上回るサービスなどが挙げられます。
- ④時間価値
単身世帯や共働き世帯の増加に伴い、調理・片付けや買い物などにかかる手間を減らしたいとのニーズが高まっています。
- ⑤希少価値
入手困難な食材のみを扱う専門店、牛1頭やマグロ1匹からわずかな量しか取れない希少部位、人気が高く手に入るまでに長い期間を要する日本酒を使用したりする例が挙げられます。

⑥ 社会価値

東日本大震災以降、単なるモノやコトの消費では無く「意味消費」という言葉が生まれました。食べることで復興支援や地域貢献に繋がるなど消費のありがたさへ変えるものです。

「滋賀県産食材」 使用商品の特徴

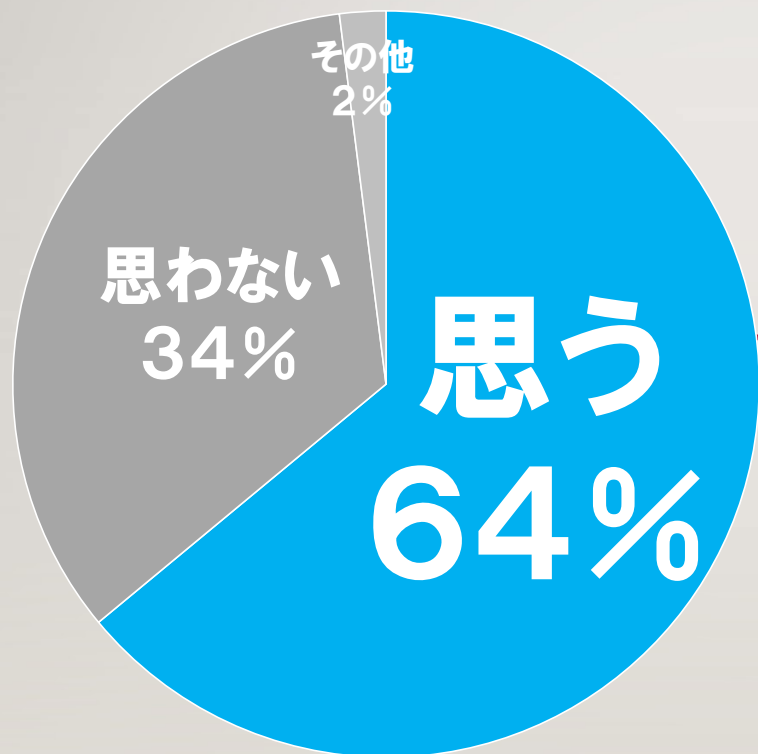
滋賀県が開発・生産した小麦や野菜等を使用し、
滋賀県製麺工業協同組合会員企業が製造



「商品」の価値

地産地消で地元へ貢献するという
“社会価値”

Q：社会的課題につながることを意識して、
商品・サービスを選択しようと思っているか



「オール滋賀食材商品」
地産地消
で地元へ貢献

3人に2人が
“社会価値”
意識し商品選択

出展：内閣府「消費者行政の推進に関する世論調査」（2015年9月）

組合の取り組み



ご当地うどんサミット
うどん文化の発展やご当地グルメの振興
を目的として開催。
近江鉄道八日市駅前通り、約260mを
歩行者天国とし13種類のご当地うどん
を販売。
来場者の投票で見事「近江牛うどん」が
初代グランプリ獲得



組合の取り組み

近江うどん～三方よし～

使用小麦 ふくさやか

近江商人の三方よしにちなみ

「ツヤよし、コシよし、粘りよし」

食感にこだわった商品です。

地産地消の観点から学校給食にも採用



近江うどん(ゆで麺) ▼

組合の取り組み

近江ソフトめん
使用小麦 ふくさやか50%使用
給食で人気の主食メニューを商品化
レンジで1分間温め好きなソースを
かけて
手軽に食べれます。
レシピコンテストも開催し多くの簡
単アレンジレシピがあります。



近江ソフトめん ▾

組合の取り組み

近江生パスタ～湖国そだち～

使用小麦 びわほなみ 30%～50%

滋賀県そだちの生パスタ

びわほなみに加えパスタ用粉を使用することで

パスタらしい色合いと風味に加え弾力のあるパスタです。

使用頂く店のシェフのこだわりに合わせてびわほなみの割合を変更できます。

滋賀シェフコラボフェア開催



組合の取り組み



近江冷やし中華～湖国そだち～
使用小麦 びわほなみ
白く冴えた麺職ともっちり感が
特徴
早ゆで麺で時短調理が可能
LFP（ローカルフードプロジェクト）で開発
滋賀シェフコラボフェア開催



ご清聴ありがとうございました

