

淡路麺業 5代目社長

出雲 文人さん (38)

国内ではほとんど生産されていないパスタ専用のデュラム小麦を淡路島で栽培し、地元こだわった生パスタを作る。明治42(1909)年創業の製麺会社の5代目社長は、2年前に手探りで小麦作りから始め、今年9月に「淡路産パスタ」にたどりついた。

最初はお客さんの要望だったという。「国産の小麦粉でパスタを作ってほしい」。実はパスタに使われるデュラム小麦は国内ではほとんど生産されておらず、ほぼ100%が輸入という。デュラム小麦は国内産小麦に比べて粒が大きく硬く、黄色がかったり。出雲さんは国内産の小麦でパスタを作ってみたが、うどんのようでパスタ本来の食感や風味が出にくく「国産小麦では作れるパスタに幅(限界)がある」。出雲さんによると「デュラム小麦は粉としての需要がなく、病気になりやすいこともあって情報もほとんどない状況」だった。

そこでイタリアに詳しい人を介して種を輸入、平成25年12月に0.3%で作付けしてみると、翌年に約300^{キロ}の小麦を収穫できた。小麦の味が強くて万人向けではなかったというが、栽培に成功したことで、26年には3.9%で3種類のデュラム小麦を作付け。今年6月に約5.8^{トン}を収穫し、9月に製粉された小麦粉を手にした。食感に影響するタンパク質含有量は昨年の10.8%から14%に改善され、味は「小麦の味が強く、もう少し精製したい。でも昨年よりもよくなっている」。

国産デュラム小麦栽培が成功したことで、生パスタ文化の発信を目指し、ネット上で広く資金を集めるクラウドファンディング「きびだんご」で資金募集を行うほか、23日には淡路市の津名港ターミナルでデュラム小麦パスタのお披露目の会を開催する。その後は直



今年6月、国内ではほとんど栽培されていないデュラム小麦の収穫を前に笑顔をみせる出雲さん

編集後記

国産デュラム小麦作りにも挑む若き経営者は生来のパスタ好きと聞いていたが、「お弁当のハンバーグの隣のパスタくらいしか食べたことがなかった」というから面白い。子供の

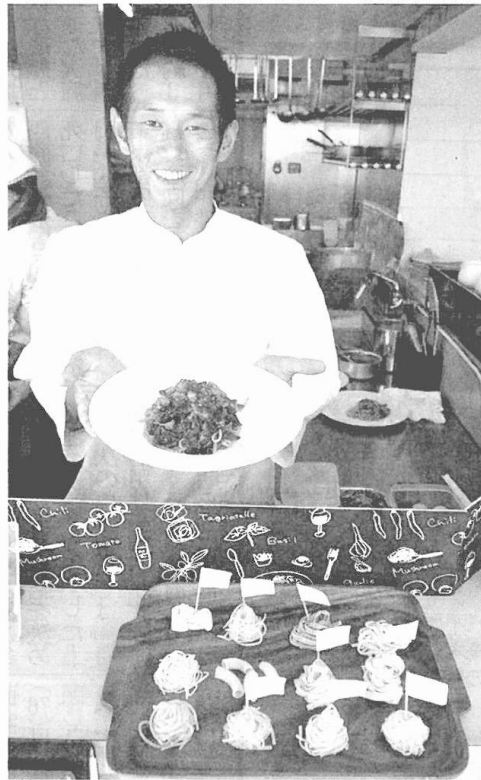
ころ麺といえはうどんだったそうで、実家がうどんを作っていたのだから当然か。それでも新しいことに挑戦し、追求する姿勢こそが成功の秘訣なのだろう。(中野謙二)



国産デュラム小麦で淡路産パスタを

いずも・ふみひと 昭和52年10月2日、淡路市志筑生まれ。38歳。県立津名高校から近畿大を経て、京都市の食品メーカーに就職。5年後に帰島し、家業の淡路麺業に入社。30歳で社長に就任した。淡路産タマネギを丸ごと揚げた「タマネギつけ麺」で有名な「いづも庵」、生パスタ工房「トゥットピアット」なども経営している。

国産デュラム小麦による地元産パスタ作りに挑戦する淡路麺業の出雲文人さん ー淡路市志筑



営店でも提供していく。

さらに12月にはパスタ専門レストランを併設した新工場が完成予定で「パスタ工場の見学やいろんなパスタを展示したり、食べられるパスタミュージアムを作りたい」と話す。

生パスタを極めようとする出雲さんだが、かつては「パスタは食べなかった」という。社長に就任した8年前、業績は右肩下がり。プロテインを練り込んだアスリートヌードルなど新商品も開発したが売れず、唯一やっていたなかったパスタへの挑戦を決めた。

「ほかをやっていないニーズを探して、地道に一軒一軒営業して回った」努力が実り、やがて生パスタが看板商品となって26年度の売り上げは18年度の7倍になったという。

「小麦は作りやすい作物で、昔は淡路でも作られていた。休耕地や遊休地が増えているので、ボクらが頑張れば農家や地域が潤う。お米のように日本人が食べて本能的においしい、と思ってもらえる麺作りを目指していく」。若き社長の夢は続いていく。