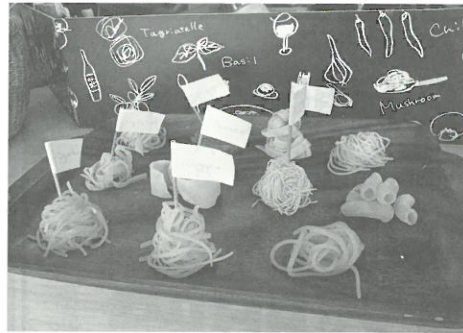




トゥットピアットではさまざまなパスタを提供

1,200軒となっている。今年の12月には新工場の竣工を予定している。現在3ラインで稼働しているが、設備増強によって5ラインとなる。現在は生パスタの良さを知ってもらうために、食材とフライパンをもって全国に営業に出ている。レストランでは一部メニューでは生パスタを使っているというところが多い。調理方法などを実際にみてもらい、できたものを味わって良さを知ってもらうことが目的だ。パスタは切り出し

口を変えることでいろいろな種類を作ることができる。いろいろな商品を開発し、将来的には淡路島産デュラム小麦でパスタをつくっていきたい。

——新工場について。

出雲 立地は生穂漁港を眼前に臨む海辺、山も見えて淡路島らしい景色を堪能できる。工場には見学ラインを設置し、工場横には、現在本社工場の横でアンテナショップとして営業しているレストラン「トゥットピアット」を移設する予定だ。生パスタや淡路島の食材などを購入できるショップも併設する計画だ。

地元の食に関わる生産者とシェフがコラボレートしていくことで食文化がうまれていく。一次産品とパスタのコラボで新しい食文化が生まれればと思っている。パスタはめん料理のなかでも、肉・魚・野菜など、すべての食材を受け入れられる素材だ。ご当地

の食材を活かすメニューを追究したらパスタ料理に行きつく。めんで一次産業の活性化、ひいては地域の活性化ができると考えている。

——製品について。

出雲 レストランで作ることができないパスタをわれわれが作る。イタリアには約500種のパスタがあるが、それを全部作ることができる店はないだろう。生パスタは乾パスタに比べると価格が高い。しかし、レストランのお客に喜んでもらうことが一番大切だ。価格以上の価値を提供できればいい。おいしいのは当然だが、それだけではない。調理の研修をはじめ、ノウハウを提供するバックアップ体制を整えている。顔と顔を合わせ、ユーザーの料理一皿の価値を高めるためにサポートしていく。お客さんに満腹感以上の満足を提供することが、個人店の価値の提供の仕

方ではないか。

アンテナショップとして展開している「トゥットピアット」ではパスタのラインアップを増やし、パスタを選べるようにしたい。季節の食材を使ってメニューを開発し、組み合わせを考えている。

——今後の展開は。

出雲 めんメーカーががんばればがんばるほど、東京のレストランの価値が上がる、そんな世界観を構築していきたい。明るくて未来があって、若い人が夢をもつてがんばれる業界にしていきたい。めんという食べ物はなくならない。小さいめん屋さんが生き残れるビジネスモデルを発信していければと思う。生パスタは可能性のある食品だ。イタリアには500種類に及ぶパスタがあるが、その1/10も日本には入ってきていない。中小零細にもチャンスがある市場だと考えている。



出雲 文人 社長

——淡路島産デュラム小麦について。

出雲 14年はあまり雨が降らなかったため、よく収穫できた。今年の出来については、これからの天候にかかっている。イタリアから種を輸入し、兵庫県の農業改良普及センターや県外の農業試験場な

どの協力を得て、指導の下栽培に取り組んだ。淡路島の土壌は水はけがよく、気候も温暖で生育に適していたのかもしれない。昨年は収穫量がまだまだ少なく、全粒粉にしかなかった。今年は製粉して淡路島産デュラム100%のパスタをつくることができそう。

——協会の取り組みは。

出雲 昨年開催した「郷土生パスタフェスタ」では7人の有名シェフがそれぞれの地元の食材を使って魅力的なパスタを提供してくれた。今年の10月には会員を中心に淡路

麺業界展望

この人に聞く! VOL.93

淡路麺業 出雲 文人 社長

淡路島産デュラム小麦で地域活性化

淡路麺業（兵庫県淡路市）は昨年、デュラム小麦の栽培に取り組んでいる。14年は3反で300kgを収穫、今年は3町を作付けし、約3トンの収穫を見込む。生パスタ製造を営む同社は14年秋に「全日本生パスタ料理協会」を立ち上げ、収穫した小麦を原料にパスタをつくり、10月に神戸で「全国郷土生パスタフェスタ」を開催した。小麦の収穫を前に、今後の展開を聞いた。

島食の食材探訪ツアーを組み、シェフによるメニュー講習会を開催する予定だ。プロもアマも問わず、食材とパスタの組み合わせや食べ合わせを研究することで、全国的にパスタのレベルを上げていきたい。生パスタについては、イタリア料理のシェフにぜひ使ってもらいたい。今はニーズがまだ少なく、市場が小さくはない。食べる側の意識が変われば商品が必要になる。もっと求められるものになれば、量が必要になり、メーカーも増えていくだろう。

12月には新工場が竣工

——現況は。

出雲 生パスタユーザーは増えている。現在、当社の生パスタ生産量は1日約1万5千食、すべてチルド品で全国に発送している。ユーザーは約