

淡路  
麺業

# 生パスタの普及に積極的に取組む



出雲文人社長

今年で創業一〇七年の淡路麺業(兵庫県淡路市)は、一〇〇七年より茹うどん主体の製造から生パスタへと業態を大きく変えた。現在の顧客数は北海道から沖縄までのレストラン約二〇〇軒に生パスタを供給しており、昨年末に日産三万食が製造可能な新工場を竣工した。昨年に生パスタを広く知って貰うため「全日本パスタ料理協会」を発足、一般料理店向けにイベントなどを開催している。また、オール国内産を目指して、昨年から「淡路島産デュラム小麦」の栽培に挑戦。昨年は五・七ヘクタールの面積で収穫した。これらの取組みを積極的に行っていける同社五代目社長の出雲文人氏に、生パスタの魅力や今後の展開について聞いた。

## 特性を引き出せる

### レストランに特化し販売

貴社の歴史を教えて下さり。

主体として、良い商品を適正価格で販売するのをモット

ーです。

出雲——当社は一九〇九年に水室幸次郎氏が創業。六八年に淡路島内の五つの製麺企業が集まり、現在の淡路麺業を設立。私で五代目となりますが、社業を継いだのですか。

出雲——いいえ。大学を卒業してから、スープメーカーに五年在職した後、二〇〇五年に入社しました。

最初は当社に四十年以上いるベテランの職人さんにつれて、みちりと麺の製造を勉強しました。

生パスタを始めたキッカケは、出雲——当社では、それまで主に茹うどんの製造を直近で新商品はありますか。

出雲——レストランに特化して販売しており、スープや小売店などでは販売しています。

それはなぜですか。

出雲——小麦アーレギーの人でも食べられるグルテンフリーのパスタや、健康志向に向けて低糖質のパ

ス。

麦とば。

出雲——以前から、純国

産の生パスタを作りたいと

は認知度が低く、その特性を最大限に引き出すことが

できるのは、料理を提供する店舗であると考えたからです。弊社でも新工場にパスタレストラン「DAN-MEN」を併設し、一般の人々に生パスタを知らせる目的です。そのために、一昨年十月に「全日本パスタ料理協会」を設立しました。

日本の気候では難しかったのですが、

出雲——日本は温潤な

## 昨年は5.7トンを収穫

### 淡路島産デュラム小麦を栽培

### 純国産の生パスタ目指し



淡路島産デュラム小麦

会ではどのような活動を行っているのですか。  
出雲——シェフ、生産者、製麺業者の育成や、生パスタを使った研究」というテーマで、昨年は「生パスタを地域の特産品のブランド化と販売拡大、素材と生パスタの組合せと麺質の研究を行いました。栽培などで、昨年は一般の方々に全国の当地に向けた活動を行いました。



淡路島産デュラムパスタ

上に、デュラム小麦の収穫時期に当たる六月は梅雨と重なっていますが、淡路島では昔ながらの栽培がされています。

出雲——最初お願いした

....

時は正直とまではあつたのですが、淡路島では昔、P.B.商品の最小ロット量は三〇キログラムからになります。ただ、梅雨前に収穫できる品種や病気に強い品種の選定など、まだまだ課題があります。

出雲——最初お願いした

....

用での本格的な販売は今年十月頃になりそうです。

出雲——最初お願いした

....

たまに、昨年は「シェフと製麺業者向けに、『生パスタを

使った研究』というテーマで、卵黄を使った麺と卵白を使った麺の食べ比べや、パ

タの組合せと麺質の研究を行いました。

出雲——以前から、純国産の生パスタはすでに販売されていますか。

出雲——最初お願いした

....

たともあり、それで共感していただけたのだと思います。

出雲——最初お願いした

....

栽培には適していると思つていていただけたのだと思います。

出雲——最初お願いした

....

栽培が可能となりました。

出雲——最初お願いした

....

栽培が可能となりました。