

事業計画名 地元産の安全な米粉を利用した既存商品の改良と新商品開発

さわや食品株式会社



富山県産コシヒカリを使った ふっくらおいしい米粉パンを開発

本事業における成果

- ミキシング工程の効率化
- 米粉パンの品質安定化
- 高品質の商品開発に挑戦するための体制ができた

会社データ

創 業	1951年
代 表	澤谷 晴彦
所 在 地	射水市広上2000-35
TEL/FAX	TEL:0766-51-6388 FAX:0766-51-6390
E-mail	fwnn9536@mb.infoweb.ne.jp
資 本 金	1,000万円
従業員数	48人
取扱製品	パン、洋菓子、和菓子、サンドイッチ

1 会社の概要

高岡市民におなじみの老舗パン製造卸会社。1951年11月、高岡市上栄町（現在の川原町）に先代・澤谷常正氏が「さわや食品工業所」として創業した。1958年9月、高岡市昭和町に工場を新設して移転、1963年8月、法人化で「さわや食品株式会社」となった。

現社長が就任した1976年、大きな転機が訪れた。事業の大黒柱だった学校給食に、米飯が導入された。同業者が減少していく中で、「地元の子どもたちには、地元で作ったパンを食べてもらいたい」という信念と、「先代から受け継いだお客様の期待に応えたい」という思いで、販路拡大に努めた。

卸先が、学校給食や病院施設中心から、スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどに広がったため、2011年8月、現在地に移転拡張した。創業の地・高岡を離れることについては、相当逡巡したが、

昭和町の工場で使っていた庄川の伏流水が、現在地でも比較的浅い井戸で採取できたことが、大きな決め手となった。

水に対するこだわりと同様に、材料にこだわった商品開発に力を入れている。富山県産コシヒカリを使った米粉パンや、富山県産米粉を使ったパン生地と県民の大好きな北海道産の刻み昆布を混ぜ込んだ昆布パンなど、「地産地消は地域に根差した企業の使命」という。

「わが社の信者を創ること」を社是に、安心・安全の食品づくり、素朴な中にも斬新さがある商品開発に、社員一丸となって邁進している。

2 補助金事業の内容

創業初期から売り上げの中心だった学校給食販売は、1976年の米飯給食導入によって減少し、パン給食の回数は右肩下がりで減っていった。米飯増加の流れは、さらに進むとみられ、パン給食の売り上げについては、苦しい状況が続

いていた。

2000年ごろ、高岡市立古府小学校から「特別給食の献立に米粉パンを取り入れたい」という要望があり、製造に挑戦した。この時の経験をきっかけに、米粉パンの需要拡大を重要戦略と位置付けて、商品開発に取り組むようになった。

米粉パンの多くは小麦粉を主体に米粉を加えて作られているが、ボリューム、老化性（硬くなりやすい性質）、香り、味覚の点で、小麦のパンに劣っていた。「おいしい米粉パン」を作りたいという一心で、米粉と小麦粉の比率を調整したり、米粉100パーセントの製パンに成功したという山形大学の製法を参考にしたり、試行錯誤を重ねた結果、米粉をα化（デンプンが糊状になること）し、ペースト状にして製造するオリジナル製法を開発。ボリュームは約1.2倍に膨らみ、老化は約2日延び、米ぬか臭がなくなり、最初の食感と香りが大幅に改善できた。

しかし、米粉パンの生地はとても繊細なため、α化した米粉とほかの材料を混ぜて生地を作る作業を手作業で行っていると、安定した品質を保つことが難しく、効果的・効率的な製造のために「横型高速ミキサー」の導入を検討。機械による繊細なミキシング工程が加われば、その後の発酵工程で米粉パンが十分に膨らみ、おいしいパ



補助金事業で導入した横型高速ミキサー

ン生地を作ることが可能になることから、本事業を申請した。

3 補助金事業の成果

問題だったミキシング工程は、今回の横型高速ミキサーの導入によって、安定した品質の実現と効率化を達成することができた。

ただ、小麦パンよりコストが高い米粉パンは、激しい価格競争の中で、まだ確固たる売り上げの柱には成長していないのが実情だ。現在は、米粉の割合を80パーセントまで高めた高付加価値商品の製造に再チャレンジし始めたところで、既存パンとの差別化を図りたいと考えている。砂糖・塩といった副原料の選び方、発酵時間の調整、製パン方法の改良など、さらなる課題解決に向けて、鋭意取り組んでいる。

4 今後の展望

クリアすべき課題が多い米粉パンの開発にこだわるのは、農家の出身という社長のコメへの愛着と、食品づくりに関わる者として食料自給率の向上に貢献したいという熱意が根底にある。

学校給食にも、米粉50パーセントのコッペパンを納入している。米粉パンのおいしさを子どもたちに知ってほしいとの思いから、ほかの種類のパンと異なり、当日朝に焼き上げて学校に届けている。

現在は、新商品開発にむけて「富山県産コシヒカリ」の米粉、富山県産小麦粉「ゆきちから」、高岡市産のリング、射水市産の小松菜など、地元食材をアレンジした地産地消のパン作りに挑戦している。



工場内の製造風景



米粉食パン



米粉と刻み昆布を混ぜた昆布パンの生地



焼きあがった米粉食パン