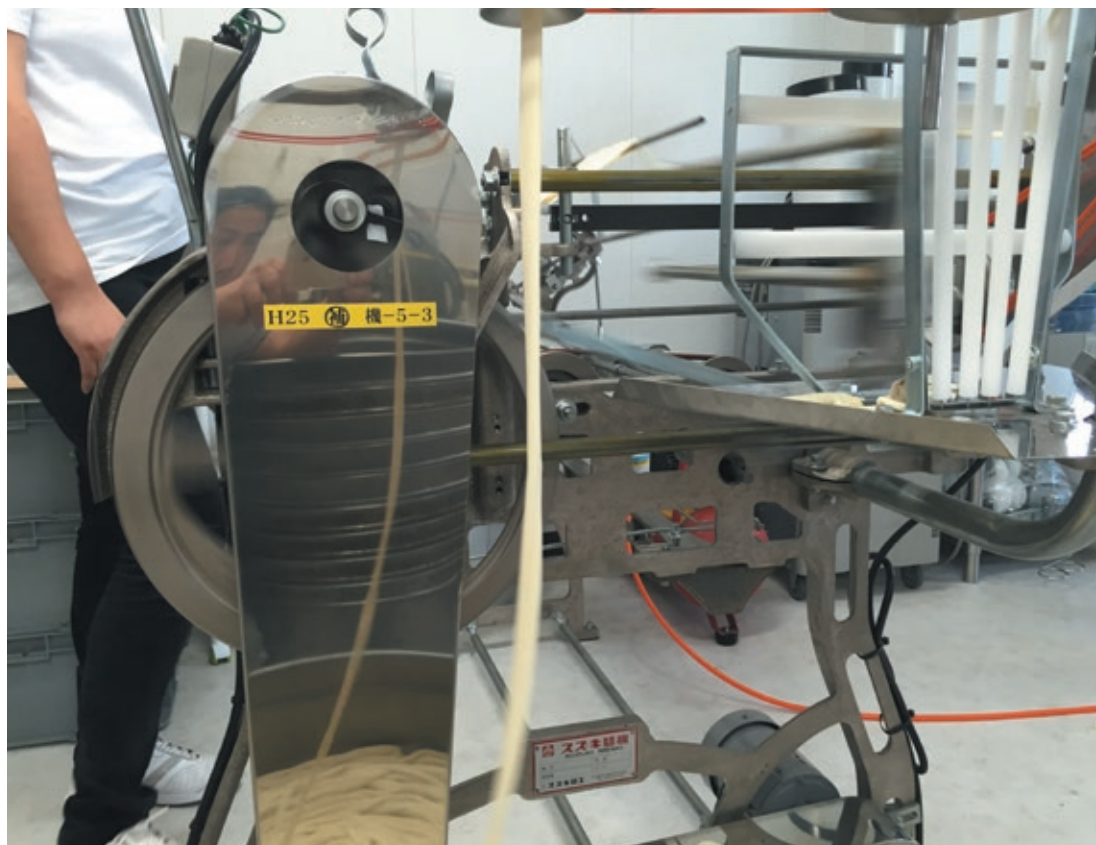




氷見うどん・パスタの袋入り麺

かなや麺業

製造業(食品)

平成25年度 ものづくり技術 設備投資
H25 一般型氷見うどんを次世代に
増産体制を整備、手延べ麺の魅力を発信

導入された製麺機

会社の概要

当社は氷見うどん製造業者の最後発で、平成18年に創業した。創業者は20代の頃、偶然味わった氷見うどんの半生麺の美味しさに感動し、氷見市内の老舗氷見うどん製造業者の元で約5年間修業を積んだ後、同市大野の自宅裏に製麺所を開設した。作りたての半生手延べ麺の格別な味わいを知ってもらいたいと、氷見うどんの製麺技術に磨きを掛ける傍ら、平成25年には、イタリアンシェフの協力を得て「氷見パスタ」を開発した。デュラム小麦と富山県産の小麦

「ゆきちから」を独自に調合し、試行錯誤を重ねて完成させた。モチモチとしながらも、シコシコとしたコシのある麺は人気を集めている。平成27年には製麺所を現地に移転し、「お食事ができる製麺所」としてレストランを併設した「なごみ」をオープンした。作りたての半生手延べ麺には定評があり、県内外の旅館や料理店でも採用されている。店頭販売されている袋入り麺も、お土産として売り上げを伸ばしている。

補助金事業の内容

氷見うどんは250年余りの歴史を

持ち、「讃岐うどん」「稲庭うどん」に次ぎ、日本三大うどんの一つに数えられることもあるご当地うどんである。しかし、讃岐、稲庭に比べ、全国的な知名度は高いとはいえない。次世代に氷見うどんを受け継ぐため、県内外への発信は不可欠だが、地元の氷見市内でも、製麺を見学・体験し、出来たてのうどんを味わうことのできる場所は、これまで設けられていなかった。当社では、以前に地元の小学校でうどん作り体験を実施したことがあり、実際に麺を作ってもらうことで、需要開拓につながるのではないかと考えた。

そこで、レストラン併設の製麺所開設を機に、予約制で手延べ体験の受け入れを開始した。県内外の観光客や地元の子どもたちが参加し、伝統の手延べ製法を体験している。製麺所横のレストランで出来たて、ゆでたての麺を味わうことも可能になり、氷見うどんの本来の美味しさをその場で味わってもらうことができるようになった。

ハード面では、自動麺裁断機や大型ミキサー、麺専用の熱風乾燥機、製麺用の浄水装置など8種17台の機械を導入し、従来の約4倍の生産を可能にする設備が整った。

補助金事業の成果

製麺体験を実施し、「手延べ」と



氷見パスタを使った料理

会社データ

創業	平成18年
代表	金谷 和義
所在地	氷見市窪852-6
TEL/FAX	0766-73-7309
E-mail	himi@udonkanaya.com
URL	http://www.udonkanaya.com
資本金	500万円
従業員数	5人
取扱製品	氷見うどん・氷見パスタの製造、食事ができる製麺所「なごみ」の運営

いう、見ても楽しい、食べてもおいしい氷見うどんの魅力を知ってもらうことができた。参加した子どもから大人までが「楽しかった」「今まで食べたことがない美味しさだった」と話してくれており、手ごたえを感じている。また、製麺所にレストランを併設したことで、出来たての麺を味わってもらうことができるようになった。国道沿いの立地でアクセスも良く、県外客の来店も増えている。お土産として、店頭販売している袋入り麺の販売も好調となっている。

ハード面の整備により、氷見うどん・パスタの増産体制も整った。自動麺裁断機の導入で、これまで男性にしかできなかった麺の裁断が女性でもできるようになった。また、熱風乾燥機や浄水装置の採用で、品質の高い麺を安定生産できる環境が整備された。

今後の展望

麺の増産を可能にする体制は整ったが、職人の不足は深刻化している。次世代に氷見うどんを受け継ぐためにも、職人の育成が急務となっている。手延べ体験を通して、子どもや若い世代が氷見うどんに触れる機会を増やし、担い手の拡大を目指す。

また、氷見うどん・パスタの増産に向けては、県内外でさらなる需要の開拓が必要である。氷見うどんのブランディングを進めるため、異分野の料理人へのアプローチを図っている。新たな料理法なども提案し、魅力の掘り起こしにつなげたい。

氷見うどん・パスタにとって、伝統の手延べ製法は欠かせない工程である。時間や手間がかかるため、市販品のような大量生産、低価格化を進めることは難しい。今後は、「特別な日」に手にとってもらえるような麺を目指し、商品価値の底上げを図る。



麺の手延べ体験



食事ができる製麺所「なごみ」の店内