

尾上製麺所

〈事業計画名〉新型乾燥機導入による新商品開発と生産安定化の取組み



乾燥機の導入で生産環境の安定化 冬季・通年販売できる新商品の開発に着手

事業の背景

冬季・通年販売できる新商品開発

一般的に素麺は「夏に食べるもので冬には食べられない」という固定観念とも言える強いイメージを持たれている。その為、素麺の売上は6～7月に集中しており、素麺業界全体として冬季の市場開拓が課題となっていた。2015年頃は素麺需要が特に低迷しており、全国の素麺産地において在庫過多が続いていた。各製麺事業者には素麺の生産調整が入り、事業継続に関わる非常に苦しい状況となっていた為、通年販売できる素麺以外の商品開発が急務となっていた。

当製麺所においても状況は変わらなかったが、以前から「ゆずうどん」「国内産小麦粉使用麺」といった特殊麺の製造開発等、素麺以外にも手延べの製麺技術を応用し、常に新しい事業展開に取り組んでおり、この状況を打破すべく生産工程を改善し、生産効率の向上・コスト減・生産量の安定化と新商品の開発を計画した。

事業の成果

生産性向上により品質安定と新商品完成

本事業においては新型の冷却除湿器（乾燥機）を導入した。これにより、天候や湿度に大きく影響を受けていた乾燥工程で温度・湿度を一定管理できるようになり、時間短縮・品質向上に繋がった。同時に、生産量が約2倍に向上し、省エネによるコスト削減も可能になった。

温度・湿度管理を行う事で生産環境が安定し、生産能力に余裕が生まれた事で、新商品の開発試作や量産が実現。

新商品の開発計画としては、「手延べにゅうめん」「薬膳そうめん（にゅうめん）」の試作開発、後に主力OEM商品となる「葛うどん」の完成、特級商品として熟成素麺の「3年古物（ひねもの）」の開発・量産体制構築、等の成果を得る事ができた。



尾上製麺所の概要

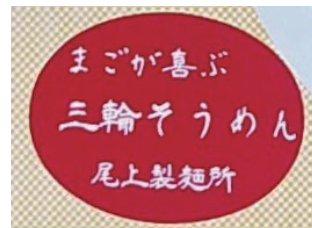
黒滝村発「まごが喜ぶ三輪そうめん」

当製麺所は、奈良県の過疎対策・地場産業対策の一貫として、三輪素麺生産家拡大推進を受け、昭和59年に創業。以来、三輪素麺工業組合員として当地、黒滝村にて三輪素麺や手延べうどん・そばの製造・販売を行っている。

黒滝村は吉野山地に囲まれた林業の町として知られている。当地で創業した理由は、創業者の出身地という事もあるが、特に冬季（12月から3月）は「乾燥した空気」「冷たい水」という気候風土であり、これ以上望めない程素麺作りに適した自然環境でもあったからである。

当製麺所は組合への卸が約8割であるが、残り2割の小売は贈答先の口コミを中心にDM、自社カタログ、FAX等の直売のみで展開。お客様には手間を掛けさせてしまいが「その取り寄せ手間が逆に良い」と逆に好評をいただいている。

今後もその「取り寄せ手間」に報いる為、黒滝村の自然環境の下で生産量の安定と品質維持に努めたいと考えている。



三輪素麺の課題と戦略

後継者・なり手不足への対策/素麺生産者が「冬」に食べる裏レシピ公開

2021年現在、素麺の需要はコロナ禍による巣籠もり需要も重なって非常に高騰しており、2015年頃とは真逆の在庫不足という現象が起きている。各生産者は組合オーダーのロット確保で手一杯になっており、他商品の生産・開発を行う余力が無い程であるが、業界全体が抱える大きな課題も露見していた。

一生産者に留まらず、奈良県三輪素麺工業協同組合の副理事長を担う者（当製麺所代表が兼任）として、三輪素麺生産者あるいは全国の素麺業界全体が抱える状況・課題を常に意識し、対策・解決策の模索を続ける。

【課題】後継者・なり手不足

素麺需要の高騰とはいえ、過去に無い程突出している訳ではなく、生産者の廃業などで供給量が減少している事も在庫不足の大きな一因であり、今後の業界の展望を思えば、需要高騰を手放しに喜べない状況である。

他業種でも同様であるが、後継者・なり手の人手不足は素麺業界でも深刻であり、如何に人材を呼ぶか、如何に人手不足を機械化でカバーして生産量を拡大維持するか等、課題は山積みである。今後組合内部、あるいは全国の素麺産地と連携を取りながら、業界全体の問題として解決・改善に取り組みたい。

【戦略】冬季の市場開拓

いくら需要が高騰しようとも、一過性の可能性も高く、また、「素麺は夏の食べ物」というイメージは依然根強く残っている。冬季の市場開拓は慢性的な課題となっており、冬季・通年商品の開発も急務であるが、アプローチを変え、「冬の素麺消費」を促すのも一手である。

素麺生産者は実のところ夏ではなく冬に素麺を食べる事が多い。例えば鍋料理のべとして、うどんの代わりに乾麺の状態のまま素麺を入れるのである。三輪素麺は元々強力粉を多用しており、煮崩れしにくく、冷やし素麺も良いが、鍋でこそ生きる麺である、とも言える。

このような、一般では余り知られていない、生産者達が知る「裏レシピ」を公開し、消費者の「冬には食べられない」という誤解を解き、うどんの代わりに消費してもらう事で、シェアの拡大を狙う。



尾上製麺所

業種分類 食料品製造業

事業内容 登録商標三輪素麺、手延べ葛うどん、手延べそばの製造販売

代表者名 代表 尾上 公一

ホームページ なし

所在地 奈良県吉野郡黒滝村中戸 957-1

E-MAIL onoue@m5.kcn.ne.jp

連絡先 TEL:0747-62-2327/FAX:0747-62-2239