

勝部表装有限会社

■事業

自社生産米を活用した商品の ラインナップ拡大事業

■対象類型

革新的サービス

■導入機械装置

小型製麺機、真空包装機、フライヤー

農産物に付加価値 好評の米粉せんべい

【経営方針】

温故知新

故きをたずねて、新しきを知る

代表取締役の勝部義弘(61)さんは、島根県隠岐の島町内の建具表装店で10年間修行をして独立。内装仕上げ工事、屋外広告製作、印刷業と業容を広げてきた。平成22年には、認定農業者となり農業に参入。耕作放棄地や後継者のいない農地を借りるなどして、約20ヘクタールでコメや小麦、ソバなどを生産、柿やミカンなど果樹も栽培している。自社生産米と、地元産の藻塩、イカを原料にせんべいを製造、土産品として好評だ。平成30年4月には、町内の五箇地区に製麺所と食堂を開業、中華麺の販売もしている。廃業した畳店の設備を受け継ぎ、畳製作も始めた。根底には「農地を守り、価値のある製品を生み出すことで、島を受け継ぐ人たちのための土台作りをしたい」との思いがある。工房名などの「南」は、実家の屋号。多様な業務を妻の芳子さん(61)長男浩史さん(36)三男将史さん(28)、四男聡史さん(25)が支え、新たな雇用も生み出している。

米粉麺生産へ 試行を重ねる

今回の設備導入は、米粉麺の生産が目的。従来から製造している米粉せんべいと合わせて売り込むことで、島内にとどまらず県内観光地の土産物店、道の駅などにも販路を拡大、売上の増大を目指している。別の補助事業で手掛けた中華麺の製品化が先行したが、開発の手を緩めてはいない。茨城県つくば市の研究施設から麺に適した高アミロース米を導入し、麺を試作したが「乾燥すると折れる」という壁に突き当たった。新潟県から譲り受けた種籾から収穫した高アミロース米で試したり、寒天を混ぜたりなど試行を重ねた。その過程で、小麦を混ぜると粘りが生まれ、「折れる」という欠点を軽減することに成功した。



重機では場整備する代表取締役 勝部義弘氏



1

1 導入した小型製麺機



2

2 導入した真空包装機



3

3 五箇地区にオープンした製麺所兼食堂

豊かな食材で 地域の独自性

当初は、小麦アレルギーの心配がないグルテンフリーを強調した商品を開発する予定だったが、スタート地点に立ち戻って再検討。米粉30パーセント以上なら「米粉麺」と称することができることから、小麦を混ぜることも視野に入れ、今後の開発を進める方針となった。もちろん、原材料のトップには米粉を表示できるように足取りを進めている。

島内には、メカブなどの海藻や魚介類、シイタケなど豊かな食材がある。地域の独自性を打ち出した付加価値の高い商品とし、高価格帯で勝負する方針には変わりはない。令和3年の春頃には、町中心部に食堂のオープン計画を進めている。米粉麺の開発を急ぎ、製品化できればメニューに加え、客の反応を確かめる予定だ。

■Company Data

勝部表装有限会社



勝部表装の本社と工房 MINAMI

代表者名：勝部 義弘
創業年月：昭和58年6月
設立年月：平成元年2月
資本金：7,000千円
従業員数：7名
主たる業種：室内装飾業、屋外広告業(広告・印刷)、
農業、菓子製造業、めん類製造業
売上：90百万円
本社：〒685-0006
島根県隠岐郡隠岐の島町有木クラミ口46-28
電話：08512-2-3065
FAX：08512-2-4158
URL：http://katsubehyousou.com/