

日本最大の小麦・そば産地 多種多彩の麺文化開く

北海道 東北

北海道は小麦やそばの大産地。

国内産の大半を北海道が占めるため、潤沢な原料をもとにした、乾麺づくりが行われている。永谷園グループの藤原製麺、マルナカや新得そば、小田壺が点在する。北海道ではひやむぎ消費が盛んで、全国の2割近くが消費される。

岩手県は「わんこそば」や韓国由来の「盛岡冷麺」が人気。県北には冷麺をメインにした戸田久、そば専門の北館製麺、県南には白物とそばを生産する小山（おやま）製麺がある。

秋田県は「稲庭うどん」の聖地。細くコシのあるうどんは全国にファンを持つ。佐藤養助商店、稲庭うどん小川など老舗や名門が点在

する。全国の乾麺を冷風乾燥で即席加工に仕上げる、神室のめぐみも秋田にある。

山形県は県のキャッチフレーズにもなった「ラーメン県・そば王国」。エリアによって山形そばは「紅花そば」「山形そば」「天童そば」と分かれ、そば屋が軒を連ねる。また日本一のラーメン消費地であり、「米沢ラーメン」「鳥中華」「酒田のラーメン」など独自の味がある。ご当地ラーメン「鳥中華」でブレイクしたみうら食品、「とびきりそば」を販売する小川製麺所、元祖「やまいも蕎麦」の石黒製麺、もち製造と製麺の城北麺工がある。

宮城県白石市は、「温麺（うーめん）」の産地。そうめんの半分長さで油を塗布せず製麺する。白石温麺協同組合にはアウトサイダーも入れて約10社、きちみ製麺、白石興産、はたけなか製麺、松田製粉などが携わる。

福島県はそば生産が盛んで、奈良屋や主にセブンへ供給する池田食品工業がある。

小山製麺

地元麺文化を乾麺で再現

岩手県南の麺類メーカー。国定公園の焼石連峰がもたらす冷涼な気候のもと、銘水・胆沢川水系の水と、地域の豊かな麺文化を受け継いだこだわりの麺づくりが特長。

乾麺、生麺、半生麺と幅広く手掛け、生産工場は乾麺専用の第1工場と、生麺や半生麺を製造する第2工場と使い分ける。食品安全認証のFSSC22000を取得し、国内にとどまらず海外にも広く輸出する。国内では小売や卸以外に地元の土産店や飲食店にも販売しており、コロナ禍が落ち着いて以降は人流の回復により、袋ラーメン類や「手提げ盛岡冷麺」など土産やギフト関連商品の売上げが回復傾向にある。

看板商品はロングセラーブランドの「とろろうどん」。山芋を練り込んだやや細目のつるつる食感が特徴。幅広の麺とモチモチ感が楽しめる「ぺろっこうどん」、三陸の磯の香りが豊かな「三陸めかぶそうめん」など、独自の麺もそろえる。

近年販売が安定しているそばでは、岩手のわんこそば専門店とコ



東屋のわんこそば
240g

ラボした「東屋（あずまや）のわんこそば」や「そば通も叫ぶ 八割そば」が好調に動いた。「東屋」は乾麺、半生麺ともにそろえるが、名店の味が自宅で楽しめることもあり、小売だけでなく、土産物店や岩手県の物産展などでの採用が増えている。「そば通も叫ぶ」は、そば粉の豊かな風味と、細打ちの藪そばが人気。地域性と高配合を打ち出した「挽きぐるみ八割わんこそば」を新発売した。

岩手の有名店とのコラボ商品が好調に推移することから「三千里カルビスープラーメン」を発売した。焼肉店などの来店客の8割が頼む看板メニューを袋タイプの干しラーメンで再現したもので、発売から半年で8万箱を出荷した。今後新しいコラボ商品の投入を予定。他社と差別化を図るとともに、乾麺ラインの稼働率を上げて効率化を図る。