

兵庫県手延素麺協同組合

日本一の手延べ生産組合

「揖保乃糸」の商標を保有する生産者団体。兵庫県播州地区の5市町にまたがる約380軒の組合員が加盟する。そうめん生産量は日本一の約104万箱(18kg換算)。

その知名度は圧倒的で、24年には、農林水産省の「地理的表示(GI)保護制度」に、揖保乃糸ブランド自体が登録された。

製造は各組合員の施設で行われるが、組合が仕入れから製造、出荷に至るまで細かい規定を設けて生産をコントロール。検査指導員による検品を行い、合格したもののだけが揖保乃糸ブランドとして専用倉庫にて保管熟成される。

組合直営工場もあり、主力製品以外のそうめんやうどんの製造のほか、組合員の技術指導、研修なども行う。加工場では「上級品300g」をはじめ袋物商品を包装加工する。工場、加工場ともにFSSC22000を取得しており、一部組合員のFSSC認証工場と合わせて、対応施設だけで輸出向け商品の製造も可能だ。

生産された手延べめんは、種類によって色分けした帯で結束さ

れ、その内側にはシリアル番号を刻印する。バーコード管理と合わせて生産者、製造日、原料ロット、検査格付け、流通経路などのデータがひもづけされ、組合で一括してトレースできる仕組みになっている。揖保乃糸の品質は、こうした安全安心な生産体制が土台となっている。

めんは、手延べそうめんを主として、ひやむぎ、うどん、中華めん、パスタと幅広い。毎年10月から4月までそうめんを生産し、その前後の期間に、ひやむぎをはじめ他のめんを生産する。贈答用の主力商品である「特級品」は、極寒期の12〜2月に、熟練生産者によって生産される。組合からは、3月8日から6月8日まで毎月8日に開催される共販にてめんを卸売りして、特約販売店や大手食品卸を通じて全国に販売される。

主力商品「手延素麺 揖保乃糸 上級品」は、全生産量の8割を占める組合を代表するそうめん。熟成と延ばしを繰り返しながら、11の工程によって作られる、めん線0.7〜0.9mmの細めん。帯の色から「赤帯」の愛称で親しまれている。「上級品300g」は、国内配荷率9割を超えるガリバー的存在で、スーパリーの台頭により家庭用の小

分けとして商品化。1964年の発売以来、進化を続けるロングセラー商品だ。

「上級品」とともに揖保乃糸を支える「特級品」は、0.65〜0.7mmの極細めん。「黒帯」と呼ばれ、袋入りの単品販売も人気だが、メーンは贈答用として販売される。1年熟成させた「古物(ひねもの)」や2年熟成の「太古(おおひね)」は、独自の風味とコシにファンも多い。「iTi(国際味覚審査機構)」では、最高位にあたる三ツ星を15年連続で受賞している。

揖保乃糸の中では最も細く仕上げられる「三神」は、わずか0.55〜0.6mmの極細めん。取り扱い先も百貨店の贈答用など一部のルートに限られる。原料にこだわり、国産小麦のみを使った「縞(より)つむぎ」、さらに兵庫県産にこだわった「播州小麦」は、それぞれ「五つ星ひょうご」「ひょうご推奨ブランド」の認定品。

このほか国家資格の「手延製麺技能士」謹製の「熟成麺」、北海道産小麦を使い少し太めにした「太づくり」、豪州産小麦と国産小麦を50%ずつブレンドした「夢双」、ごまを配合した「金胡麻」など充実した品ぞろえが特徴。また近年は業務用の出荷も拡大しており、大手量

販やCVSでは、秋冬のにゅうめんなどの採用が伸長している。

そうめんのイメージが強いが「手延ひやむぎ」の配荷も多く、「ひやむぎ400g」は「上級品」と同様に、カテゴリーシェアトップの看板商品。他にも手延べ製法で製めんした「手延うどん」、やや平めんに仕上げた「聖」や「宝播うどん」、手延べ中華めん「龍の夢」、手延べパスタ「龍の夢PASTA」、そうめんをノンフライ加工した「即席にゅうめん」など多彩だ。

組合では揖保乃糸の品質向上とともに消費拡大にも取り組む。広告宣伝やSNSでの露出強化、最盛期にはミス揖保乃糸とともに、全国各地の量販店・百貨店にてイベントキャラバンを開催。また調味料メーカーをはじめ、さまざまな食品企業、非食品企業ともコラボレートして、揖保乃糸のおいしさと品質の高さを訴求している。



揖保乃糸
上級品300g