



日本産・環境・安心 食の3重丸 セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



report 25 2014年8月6日更新

松本米穀精麦株式会社 をレポートしました

小麦のふるさと、熊谷の小麦を100%使用
スパイシーな「熊谷うどん四〇・九度の麦畑」が
第5期セレクションを受賞

熊谷市は良質な小麦が豊富に実る、日本有数の小麦の産地です。過去に国内最高気温の40.9度を記録したことも有名で、その暑さと小麦本来の美味しさを体感できる、スパイシーなうどん「熊谷うどん四〇・九度の麦畑」が、第5期「食の3重丸セレクション」を受賞。「小麦を通して熊谷の名を広め、地域を元気にしたい」とする松本社長にお話を伺いました。



松本米穀精麦株式会社 松本社長

松本米穀精麦株式会社 概要

住所：埼玉県熊谷市末広1-79

TEL：048-523-1201

URL：<http://www.naozane.co.jp/>

第5期受賞製品

- 熊谷うどん四〇・九度の麦畑

» 製品について詳しくはこちら

江戸時代から続く穀物商が挑む、新たな食の安全対策と地域の活性化

1772年の創業以来、約250年の歴史を持つ松本米穀精麦株式会社。江戸時代から代々、穀物商を営んできました。戦争直後は食料の安定供給のため、当時の社長は熊谷市の戦災復興計画の実行委員長を務め、精米精麦工場をいち早く再開。地域の復興に全社一丸となって尽力しました。今も地元を大切にしたいという想いは変わらず、特産品の企画や食育を通して、熊谷の活性化に努めています。また食の安全への意識も高く、同社が運営する鶏卵工場では、業界で日本初となる鶏卵専用のHACCP認証を取得しました。

「私たちが大切にしているのは、食の恵みを安全に食卓へ届けたい、地域を豊かにしたいという2つの想いです。信頼のおける農業者から仕入れを行い、生産者の顔が見える作物の販売を心がけています。またHACCPについては、食の安全を守るには世界標準のマネジメントが必要だと考え、他社に先駆けて認証を取得。さらに当社のブランド卵は、養鶏場の段階からHACCPの基準に基づいた管理を徹底しています」と松本社長。また同社は環境への配慮として、直営の養鶏場から出る鶏ふんを堆肥にし、農家などへ供給。この堆肥で栽培した作物を地域で活用してもらい、循環型農業にも力を入れています。



上質な小麦が豊かに香る、熊谷うどん。単一地域小麦100%の希少品

第5期セレクション受賞の「熊谷うどん四〇・九度の麦畑」は、地元熊谷の小麦だけを使用した、半生タイプのうどんです。しっかりとしたコシを持つ中細麺で、日本有数の産地が育んだ、2種類の上質な小麦が風味豊かに香ります。もっちりとした食感と、つるつるとしたのど越しも好評。また過去に日本最高気温を記録した熊谷の暑さを感じてもらおうと、ハバネロやカレー粉など各種香辛料を組み合わせたスパイスが付いています。辛さは好みで調節が可能。スパイシーな味わいの中にも小麦が香る、新しい美味しさで人気を集めています。うどんをテーマにした全国イベントでも、高い評価を受け



ました。

「実は単一地域の小麦だけを使用したうどんは非常に珍しく、製品化されたものは全国でも大変希少です。流通の構造上、製粉の段階でさまざまな産地の小麦が混じってしまうんです。しかし地元の小麦だけで作りたいという想いがあり、紆余曲折をへて熊谷産小麦100%を実現しました。熊谷らしい、小麦の香りに満ちたうどんを楽しんでください」と松本社長。

今後はうどんだけでなく、小麦を使った特産品を開発し、小麦のふるさと熊谷の名を全国に広めていく。

ここがPOINT



熊谷は、小麦生産の中興の祖、権田愛三の故郷です。彼は麦踏みや二毛作などの技術改良を研究。それを熊谷から日本中へ広め、小麦の増産に成功しました。熊谷が偉大な人物を生んだ優秀な小麦の産地であることを地元に加え、誇りにして欲しいと、同社は学校での手打ちうどん教室や、流しうどんのイベントを開催。熊谷の活性化に努めています。