



**販路拡大を目指し、
まずは素麺が抱える
不具合に注目。**

風光明媚な島原城をはじめ温泉、湧水などの観光資源に恵まれた島原半島。長崎県内の4割以上の農産物産額を占め、手延素麺やジャガイモは全国的にも知られる。ただし、独自性に富む商品が少ないこともあり、生産量・販売量ともに減少傾向が否めない。春〜夏の観光シーズンには、冷やし素麺のニーズが高まるものの、これを供する飲食店や観光施設は意外に少ない。わずかに2、3分で茹で上がる素麺だが、途中で差し水をしたり、噴きこぼれないように

終始見ている必要がある。鍋に麺を投入してから10〜15分放置できるパスタのほうが、はるかに手間がかからないのだ。

**水を注いでから数分で
食べられる冷凍素麺と、
具材のセットを開発中。**

素麺が抱えるデメリットを解消するために構想されたのが、水を注いで数分放置すれば出来上がる冷凍素麺。独自の製法で開発する冷凍素麺と、地元農産物を組み合わせたセット商品を開発することで、これまでとは異なる新たな顧客の確保を目指す。地元産ジャガイモ、自社農場産のキノコ類を使った「簡単、早い、美

(上) 小麦の中力粉、薄力粉を合わせ、冷凍素麺に適した配合を研究中。捏ねる工程から島原の湧水を使っている。
(中) 素麺は細いため解凍が難しい。そこで冷凍技術を用いる企業と連携し、急速冷却冷凍装置「3Dフリーザー」を利用。素早い解凍を実現するための冷凍容器の開発にも着手。
(下) 具材は自社キノコなど。

味しい」具材、ペットボトル入りの島原湧水とをセットにして販売する。人気商品「養々麺」などで培った乾麺技術を生かし、冷凍加工技術、成形技術を有する企業や公設試験場と連携を図って開発中。完成後は、県内小売店はもとより、インターネットなどでの直接販売も行う。

Company Info.

**地元農家との絆を大切にしながら、
健康的で美味しい食品づくりに尽力。**

くすだきやと
昭和18(1943)年、楠田喜弥人が創業し、昭和51年法人化。昭和32年に長崎県の指導で「長崎県えのき茸生産組合」を設立したのはじめ、翌年にはエノキ茸の人口栽培研究を始める。昭和57年には南島原市有家町に「ファミリー農園」を設立してカイワレ大根、青シソを水耕栽培。昭和60年より麺類製造業に着手し、手延素麺のほか、冷凍チャンポン、冷凍皿うどん、冷凍具雑煮などの冷凍食品も開発。手延素麺を簡単に美味しく食べられる乾麺タイプのレトルト食品「養々麺」が人気商品だ。



楠田喜熊さん/代表取締役。
「地元農家と協力しながら『美味養生』『体に良くて美味しい食品づくり』をモットーに、こだわりの商品づくりを進めています」



株式会社 雲仙きのこ本舗
長崎県南島原市有家町尾上3147
TEL.0957-82-0011
<http://www.unzenkinoko.co.jp>



水を注いで数分で食べられる冷凍素麺（開発中）。小麦の強力粉、薄力粉を合わせて冷凍素麺に適した配合を研究し、連日試作を行っている。

**[長崎県・南島原市、雲仙市]
島原素麺と島原半島農産物を使った
具材付き冷凍麺セットの開発
株式会社 雲仙きのこ本舗**



○活用する地域資源：島原手延そうめん、ばれいしよほか

冬は温泉、夏は湧水など観光資源が豊富な島原半島。夏場は名物の手延素麺へのニーズが高まるが、供する飲食店は意外に少ない。原因は、差し水など調理にかかる手間。これを解消し、地元農産物を使った具材とセットにした冷凍素麺を開発することで、これまでにない販路を拓く予定だ。乾麺技術を生かし、連日試作が行われている。

**独自性に富む島原名物、
「簡単、早い、美味しい」
冷凍素麺を開発中。**