

3類型	農林水産物	通巻番号	2-26-007
地域資源名	そば	認定日	平成27年2月2日
地域	岩手県釜石市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

事業名：低酸素気流を利用した粉体殺菌技術による保存性に優れた無添加生そば・半生そばの開発・販売

会社名：株式会社川喜

所在地：岩手県釜石市定内町3-12-18

連絡先：TEL：0193-23-7485

URL：<http://www.kawakinomen.com/>

事業概要(新たな活用の視点)

・大学等地域研究機関と共同で取り組んできた「低酸素気流を利用した粉体殺菌」技術を活かして、酒精等の添加物を使用しなくとも保存性に優れた生そば及び半生そばの開発を行う。そばの風味を残した生そばの賞味期限は、通常製造日を含め3～4日程度であったが、本事業では10日程度の賞味期限を実現する。

売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)

◆競争力

- ・生そばのそば粉比率60～75%で、酒精等の添加物を使用せず、そば粉とつなぎの小麦粉及び自然素材・食塩と打ち粉のみの原材料で、現状の倍の期間の賞味期限を実現する。
- ・使用するそば粉は、当社が地域の耕作放棄地再生の一環として取組んできた、地元釜石の和山高原産で、自社栽培のそば粉である。



和山高原のそば栽培風景

◆市場性

- ・そばの需要は年間13万～15万トン程度で堅調に推移していると見られている。また、蕎麦打ちを楽しんでいる人も数十万人に達すると言われており、単に食欲を満たすだけでなく、多くの人々の心も豊かにする作物として定着している。

◆販路

- ・生そばは、首都圏や関西圏の高級スーパーや百貨店向けと自社通販用の商品。半生そばはギフト・カタログ通販用、高速道路パーキングのお土産品用に開発する。
- ・ターゲットとしては、40代の二世帯・三世帯世帯をメインに想定。購入意向率・自宅で茹でて食べる比率は中程度にあるが、そばを食べる比率や高級スーパーでの食品購入頻度が高い層とする。



そば粉比率50%の生そば
「いわて南部地粉そば」

地域資源における関係事業者との連携

- ・釜石・大槌地域で耕作放棄地再生に取り組む「ソバの里組合」(機械共同利用組織)と連携してからだにやさしい麺づくりを目指していく。この取組が拡大し、和山高原産そばの栽培量が増加すれば、耕作放棄地の削減やそば生産農家の所得アップにもつながる。