

地元で働く

ひょうご企業探訪2016



4

兵庫県手延素麺協同組合(たつの市)
井上猛理 理事長(59)



「播磨乃糸」のブランドで知 全国1位を守り続けている。られ全延べ素麺の生産量約450軒を束ねる。単なる相豆扶助組織でなく、生産・出荷に直接関与。小麦粉などの原料を一括購入して分配し、できあがった商品を重賞い上げて販売するが、去任事だ。徹底した品質管理。ブランド力を磨き上げており、手延べ素麺の生産量で



兵庫県手延素麺協同組合の井上猛理理事長(左)にインタビューする武庫川女子大3年の谷澤美穂(右)さん。いずれもたつの市龍野町

「播磨乃糸」の特徴は、「小麦粉、塩、水を混ぜた生地を熟成させながら何度もより合わせ、これをめくり引き延ばして作ります。独特のこしとどろけの生が特徴です」

「品質管理の方法は？」

「約20人の検査指図員が生産者を一軒ずつ回って、指導や検

1887(明治20)年設立。従業員は約170人。主力は麺の直径が0.7~0.9mmの「上級」。中華麺やうどんも製造する。2015年8月期の売上高は約153億円。たつの市龍野町富永219の2。☎0791・62・0826

ブランド力磨き海外へ

品をしています。原材料の小麦、小ししており、2006年から八粉は大手製粉会社が配合した粉、ワイナリーで店頭試食を始めました。組合の研究所で分析し、実際に、ミラノ万博ではトマトソーに試作して、品質や作りやすさ、又、混ぜたメニューを提案し、味などを確認した。購入しま、好評でした。その土地の食文化です。また、麺を巻く帯の裏に、対応しながら、海外展開を進ロット番号をふり、生産者や生めていきます。一方、食が多様産時期が分かるようにしています。国内でも、イベント開催す。帯はブランドの証しでもあります。を通じて、麺文化の魅力を発するので、決まった職のみが管 信ずることが重要です」

「求める人材は？」

「明るく前向きな人。自分では、明かす前向きな人。自分で

「国内屈指のブランド力で、昨年はミラノ国際博覧会(万博) 考えて行動する力を重視しました。人口が減って国内市場は縮 ず」

(まごめ・中務册子)



現在の品質管理方法の基礎を築いた2代目トップの澤野利正氏の銅像

総務部 岡崎祐太(29)

商品保管や組合員の福利厚生など業務はさまざま。失業市の美事も組合員ですが、初めて知ったことも多いです。来年は

先輩職員の声

組合創立30年。「播磨乃糸」ブランドの魅力をもっと高めるため、いろいろな仕事にチャレンジしたいです。