

別紙 1 (報告様式)

農林漁業現地事例情報「食料自給率向上に資する取組事例」

行動計画の項目に基づいた分類：ウ 地産地消の推進の取組

取組名：美唄産小麦を使用した「美唄味噌ラーメン」の開発
取組主体：有限会社 角屋 (北海道・美唄市)

1 取組の背景

美唄市の製麺業者角屋とJAびばい女性加工部会では、地場産農産物を利用した商品の販売を目的に、同市で収穫された春まき小麦「春よ恋」を利用した「美唄味噌ラーメン(生めん)」を共同開発し、平成20年6月から販売を開始した。

2 取組の具体的内容

麺は美唄産小麦「春よ恋」を100%使用した手もみ風の中太縮れ麺で、コシとつるつるした食感が特徴である。

味噌だれのベースは、同加工部会が13年から作っている味噌を利用しており、美唄産大豆「トヨホマレ」と、こうじの原料に「きらら397」を使用しているのが特徴である。

20年7月1日～9日まで東京都で開催された「美唄市物産フェア」では、100食が販売され美唄市のPRに一役買った。

3 取組の具体的効果

20年6月以降に製造したラーメン約1,200食は、市内のスーパーや通信販売で販売される他、地場産農産物を利用した麺の普及のため、学校給食にも提供される等、売上増加と知名度が向上した。

また、地場産小麦を使用することで、地産地消の推進や、消費者の信頼確保にもつながっている。

4 今後の展開方向

20年7月中旬～9月までの期間限定で美唄産小麦「春よ恋」を使用した新たな商品「ざるラーメン」、「冷やしラーメン」の製造を開始する。

5 取組に係る問題点と解決策

春小麦は麺にすると黒ずんだり、ねばりが出るなど、試行錯誤が続いたが、小ロット製粉に対応できる「江別製粉」の協力によりラーメンに適した粉の開発に成功した。

画像



ラーメンは一パック
二人前入り（麺二百四
十グラム、スープ百グラム）。

【情報収集官署】北海道農政事務所 岩見沢統計・情報センター

連絡先：0126-23-4466