

提携先	(株)みそ半	記入日	2008/8/19
登録消費材名	手延べそうめん		

．これまでに努力してきたことや、生産条件の限界性など

07年の手延べそうめんの全国の生産量は、微増でしたが、06年度が20%近くの大規模な減産でした。島原は、手延べそうめんの製造が地場産業の大きなウェートを占めておりますが、07年は微減でした。ただし、06年度は30%以上の減産になったため、地域経済に与えた影響も深刻でした。この減産傾向は、最需要時期の天候による影響もありますが、ライフスタイルの変化でそうめんを食べる機会が減っている状況下で、業界がこの変化に対応しきれていないことが主因と思われます。そのため、弊社では“安全・おいしさ”に“健康・楽しい”をプラスした製品開発に努め、少しでも、伝統食品であり地場産業品である“手延べそうめん”の需要の喚起に努力してまいりました。また、食糧自給率の向上に少しでも寄与することを目標に、近隣（九州地区）の国産小麦を使用した製品化を基本としております。

．前年に努力したことへの評価(成果や課題)

“安全・おいしさ”に“健康・楽しい”をプラスした製品開発に努め、『手延べ黒ごま麺（黒ごまを練りこんだ麺）』を開発し、販売しました。一定の評価を得ることが出来た製品になりました。

．上記の成果や課題につながる今年度の努力目標、または今年度の新たな努力目標

伝統食品であり、貴重な地場産業でもある“手延べそうめんを主とした手延べ麺”を消費者の嗜好を喚起・創造できるよう、“安全・おいしさ”に“健康・楽しい”をプラスした製品開発に、引き続き努めることを主としてまいります。国産小麦の使用量を少しでも増やし、食糧自給率の向上に寄与します。使用原料を全て国産（現在は、紅花油がアメリカ産、塩の主原料：天日塩がメキシコ産）に変更した場合に、品質・食味が維持できるが、検討いたします。ただし、製品開発の前提としまして、衛生管理や品質管理の日々の努力も重ねてまいります。