

# キラ☆星

## 「そば粉100%」の製めん機製造

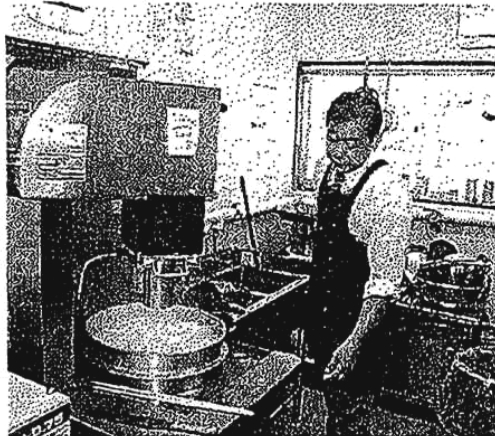
そば粉百%の「十割」とわり「そば」は香りも豊かで魅力的なメニューのひとつ。だがそば打ちの巧拙が食感に現れるため飲食店は二の足を踏みがちだ。十割そば（盛岡市、石渡隆司社長）はそんな店主の悩みを独自技術で解決するユニークな製めん機メーカーだ。同社が今月下旬に発売する卓上タイプはコンパクトさが売り。製めん能力は一時間に三十五食とやや少ないが、価格は四十八万円と大型タイプの半値以下に抑えた。

小麦などのつなぎを使わない十割そばはめんが切れやすく、のご越しのよい食感を出すには熟練の技がいるとされる。同社の製めん機を使えば、そば粉に水を一定の割合で混ぜて機械に投入するだけ。職人要らず

## 十割そば

### 《会社概要》

- ▽本社 盛岡市上堂3-18-19
- ▽社長 石渡隆司氏
- ▽売上高 4億4800万円 (2008年3月期)
- ▽従業員 20人
- ▽事業内容 製めん機やそば粉製造販売



そば打ち経験が無くても2分で十割そばを作れる

## 職人の味手軽に、卓上型も

の秘密は通常より多い加水量と、生地を押し出し技術などにある。

手打ちの場合はそば粉1kgに水を四百五十cc加えるのに対し、製めん機は六百五十cc。手打ちだと粘ついて扱いづらい状態になる水分量だが、機械で押し出すには丁度よい。

生地をカップに詰め機械にセット、空気圧でノズルから押し出す。ノズルの下には鍋があり、そのままゆであげる。加水量が多いため短時間に粘度を増し、めんのブツ切れを防ぎ風味も逃さない。仕組みは単純でも十割そばの課題をつまやく克服し特許も取得した。

石渡社長は岩手医科大学で医学史などを教えたが、定年退官後の二〇〇一年に社長に就任した異色の経歴の持ち主。大学勤務時代、当時そば屋店主の現会長とそばの普及で意気投合し一九九三年に十割そばの製めん機を開発。その後会社を設立した。国内四百五十店に製めん機を納め、順調に売り上げを拡大。ただ類似品も出回り始め、今後は競争力の維持が課題となる。

卓上タイプは製品群の充実の一環。電動の石臼機や専用のそば粉などの食材も充実させる。地元食材を練り込んだ「当地十割そば」の開発など、そばのトータルシステムの提案に業容を広げていくという。

そばは低脂肪、高たんぱくの食材。石渡社長は「日常食として手軽にそばを食べれば現代人の食生活改善につながる」と強調する。飲食店のほかに病院や福祉施設にも販路を広げる考えで、今後は中国・大連での販売も計画する。

(盛岡支局長 入江学)