

今、地域のために、私たちができること。

# 地域を想う

株式会社 菊水



## 江別産小麦「ハルユタカ」と地域連携。

菊水では全国各地に自社商品を送り届けるマクロスケールの事業を展開する一方、北海道に根付き地域活性化の一助となるプロジェクトにも積極的に取り組んでいます。その一つが地元江別市で栽培された強力小麦「ハルユタカ」を使用した商品開発です。

「ハルユタカ」の商品化は、江別の貴重な資源の有効活用を趣旨とする個人参加の異業種交流グループ「江別経済ネットワーク」発足に端を発します。その第一回ミーティングの席で、当社社長である杉野や他のメンバーが、「ハルユタカ」を利用した江別の麺の事業化を提案しました。小麦農家・研究機関などの参画もあり商品化構想が加速、平成16年(2004年)に前年収穫した「ハルユタカ」を用いた「江別小麦めん」が江別市内の飲食店にて提供されました。消費者からの評判も良く、その後は関連商品が続々と開発されています。

「江別小麦めん」プロジェクトは小麦の栽培から製粉、麺の製造(菊水)までを「オール江別」という点にこだわる一方、子供たちの学習に取り入れるなど、アイデアを盛り込みながら江別市全体で取り組んだのが最大の特徴です。その結果、生産者から消費者の間に存在する異業種の距離を大きく縮め、地域内での連携したモノづくりのシステムが確立されたのです。また、麺をベースに様々な食に波及し、多くのお店でそれぞれの特徴を活かしたメニューが考案されています。

麵製造業から麵製造を媒介にして、街や人と連携していく企業へ。地域の明日を見据えた菊水の取組みはこれからも続きます。



一日あたり約200アイテム、50万食の商品を製造する本社工場。



江別市内の小学校で小麦の収穫から製粉・製麺工程を体験する出前授業風景。



江別のご当地キャラクター「えべちん」とコラボレーション。江別小麦の認知度アップに役かっています。



えべちん

「ハルユタカ」をはじめ江別産小麦100%で麺を開発し、地域連携で商品化しています。



# 北海道のおいしさを全国へ

半世紀を超える「おいしい麺づくり」への一途な取り組みが築き上げた本場札幌の味。



株式会社 菊水 〒067-0051 北海道江別市工業町19番地6 代表TEL: 011-383-7905 <http://www.kikusui-ltd.co.jp/>