



代表取締役社長の森井啓修さん(前列右から3人目)を囲む皆さん

## 日本初！国産はるさめは 森井食品から



国産はるさめ第1号が御社で誕生したと聞きしましたか？

うちは、明治20年に、ここ桜井で製麺工場としてスタートしました。当初はるさめは、輸入された原麵を販売していましたが、次第に手に入らなくなったので、自国で作れないものかと検討し始めたんです。そして、昭和12年、独自の製法で日本初の国産はるさめを作ることに成功しました。



開発当初は、試行錯誤されたんでしょうね。

はるさめの産地 中国では、緑豆澱粉りょうとうでんぷんから作りますが、日本の気候では緑豆が育ちにくいので、国内で多量に生産されていたジャガイモやサツマイモから採った澱粉で作ることを研究しました。

そのため、作り方や製造方法を教わるのに、中国から技術者を呼んできたようです。しかし、イモの澱粉は緑豆に比べ熱に弱いので、熱で溶けたりくっついたりするなど、中国と同じ製法ではすぐに商品化できませんでした。

そこで、独自の製法を開発したんですね。

どうしたらくっつかないかを考えた末、冷凍製法を用いたんです。



3機備えた大型冷凍機内。約16時間かけてゆっくと凍らす。

緑豆澱粉はよく練った後、細い穴から熱湯中に押し出して凝固させ、冷水で洗い、天日で干します。ですが、イモの澱粉で同様に作るべくくっついて、1本ずつ外れなくなるため、水洗いする代わりに冷凍し、乾燥します。すると、麺の周りに付いた氷が溶け出し、同時に麺が硬くなるので、外れやすくなります。

また、麺中の凍った水分が、解凍時に無数の穴をあけるので、味がしみ込みやすく、口当たりがソフトなので、サラダや酢の物に適しています。

ひょうたん印が目印ですね。

はい。このマークが付いていればうちの商品です。



商標マーク

他にも、「もり井の葛きりポッカポカ」のCMでおなじみ、お鍋に最適な葛きりや、手延べ素麺があります。また、大手食品メーカーのはるさ

めを使った商品にも、うちのはるさめが使われているものもあるんですよ。

今後の目標は？

はるさめはヘルシーなので、ダイエツト志向のインスタント食品として、今の時代に合った商品です。

簡単かつ短時間の調理で食べることができるよう加工でき、保存性のある食品として、今後、需要が増えるでしょうね。他のメーカーと協力して、今の消費者ニーズに合った便利な商品開発を目指し、いろいろな場面でうちの商品を使ってもらえるよう、技術開発をしていきたいです。



「新しいものを工夫して、新商品ができたとき、ものづくりの喜びを感じる」と語る代表取締役会長の森井 一晶さん

### 森井食品株式会社

所 桜井市河西641  
☎ 0744・42・3451  
FAX 0744・45・1134  
URL www.morii-foods.co.jp/  
明治20年創業、昭和49年社名を森井食品(株)に改名。はるさめや葛きりなど、澱粉から麵を作る食品会社。従業員82人の内ほとんどが奈良県在住。中国、アメリカに駐在員を置き、海外展開も目指す。豊富な経験と多彩な技術力に、さらに磨きかける。