

食

名古屋市製麺協同組合

互いの連携と 交流を大切にした活動

栄養重視に加え消費者ニーズに合わせた 麺づくりへ

ラーメン、うどん、そばなど麺類が好きだという人はたくさんいます。麺の太さやコシの強さなど、地域や消費者の好みにあわせて、種類も豊富です。

戦後の日本は食糧不足で、国民の栄養状態もよくありませんでした。そこで麺にビタミンやカルシウムなどを加え、栄養価が高く美味しい麺を作ることを目的に、製麺業者の研究交換の場として名古屋強化麺組合がつくられ、昭和63年（1988）に名古屋市製麺協同組合となりました。

組合設立当初は個人経営だった事業者も時代とともに規模を拡大し、現在は法人を中心に18社が加入しています。経営形態もスーパーへの卸売や業務用、学校給食を中心に行っているところ、製造だけでなく店舗をもっているところなど様々です。製造する麺は、乾麺、半生麺、生麺、ゆで麺、蒸し麺（うどん、きしめん、中華麺、焼きそば、日本そば、パスタ、餃子の皮）など様々です。



原料の吟味から配合に至るまで製麺技士が行う



組合各社は乾麺、半生麺、生麺、ゆで麺、蒸し麺、皮類などを製造

名古屋ならではの麺の開発を目指す

組合活動の理念は、みんなで力を合わせて消費者に喜ばれる麺をつくることにあります。品質の向上にも努めていこうと、これまでに「ご当地麺」（愛知県産小麦「きぬあかり」「ゆめあかり」使用のきしめん）などを組合員で共同企画したこともあります。

麺の製造とはいっても、スーパー向け、業務用、給食用、通販用、土産物用など各組合員の取引先が異なり、主力製品も異なってきますが、組合員のそれぞれの持ち味を生かし、業界全体として発展していくことを大事にしています。組合の融和と発展を図るため、一泊や日帰り食品会社の見学に出かけたり、年に2回開催するセミナーでは市役所や中央会に相談して、法律や金融経営などの専門家を招いて知識の習得に努めています。衛生管理ではHACCP（ハサップ）などについても組合として取り組んでいます。

様々な活動を組合として企画し、青年部が中心になってそれを具体化・実行しています。きしめんや味噌煮込みに続く、名古屋ならではの新しい麺が期待できそうです。