

株式会社 おびなた

認定のテーマ名：「冷凍そば粉」に適した戸隠産玄そばを活用した「冷凍そば粉」の開発、製造及び販売

1. 認定事業の現況

本事業は株式会社おびなたをコア企業とし、農業生産法人有限会社蕎麦の国を連携企業とする2社で推進したもので、単年度売上は5千万円を超え、本年2月をもって5年間の支援期間を終了した。当初の目論見通り、蕎麦の国から安定的良質な玄そば供給を受け、冷凍そば粉を活用した品質改善がなされ、おびなたの営業体制・製造体制も大きく改善した。

(1) 冷凍そば粉を活用した品質改善



※向かって右が1年経過した常温保存のそば粉。左が1年経過した「冷凍そば粉」。

写真では解りづらいが、色の違いがある。



※前の写真のそば粉に水分を加え、プレパラートで挟んだ写真。水分を加えた場合、向かって右の一年間常温保存したそば粉は赤色化（劣化）しているのが解る。



※向かって右が1年経過した常温保存のそば粉を使用した手打ちそば。左が1年経過した「冷凍そば粉」で打ったそば。写真では解りづらいが、実際の物はプロでなくても、「色」「食味」の違いがわかる。

(2) 営業体制の改善

冷凍そば粉を活用した新商品開発に成功したことにより、輸入原料等を使用した低価格商品（そば粉割合が40%程度）から冷凍そば粉を利用した高配合商品（そば粉割合が80%~100%）への切り替えを行い、高品質・高価格な商品の販売に主軸を置いて活動するようになった。このことにより、販売数量は減少したが、売上高については前期比101%の売上高となっている。また、取引先からの夏季のそば粉の色や香りに対するクレームが減少し、営業部門の生産性が向上している。

(3) 製造体制の改善

生産数量よりも、高品質商品を作るという製造体制に変わり、働き方改革が進んでいる。また、連携先の農業法人蕎麦の国の生産量及び単収を増やすために、おびなたの社員が出向いて農作業のIT化を進め、ノウハウのデータ化、データ分析による精密農業の取り組みを続けている。

2. 今後の展望（見通し）

更なる売上向上のために、冷凍設備拡充の用地確保を進めているところである。また、高価格高品質な商品を消費者から選ばれる商品にしていくために、全国の既存取引先である商社、卸売り会社へ営業を強化していく。将来はグルテンフリー志向の高いヨーロッパへの輸出に挑戦していく予定である。

3. 認定を目指した経緯

株式会社おびなたは、戸隠地区や近隣の信濃町地区の蕎麦生産農家、長野県内各JAから買入れた玄そばを、製粉加工（石臼挽き、ロール製粉、ムキ実等）し、そば粉を地元（戸隠・長野市内）や県内外の蕎麦店に、製麺した加工品を生活クラブ生活協同組合等の小売り市場に販売している。同社は、戸隠地区のそばの栽培を広めるため、特別価格で買い入れるなどしてそば生産農家を保護してきた。その結果そば生産農家が増え栽培耕作地も増加した。しかし水田を転作し栽培したそばは品質的に劣り、また作付面積が小さい個々の農家から集買したそばは品質にバラつきが多かった。さらに、そば粉は秋に収穫した玄そばを製粉加工し保管するが、どうしても翌年の7~8月頃になると品質が劣化してしまい、色は悪く風味が落ち、さらにそば粉がつながりにくく、「夏には手打ちそばは打てない」といわれていた。製粉時の製法を変えても十分な結果が出なかったところ、松本大学人間健康学部健康栄養学科の矢内和博専任講師（当時）が、冷凍技術を利用し冷凍保存したそばが美味しく食べられるという研究をしていると聞き、自社の小さな冷凍設備で挑戦することになった。この冷凍技術を活かすには、そば粉製造の加工技術と共にその基となる玄そばが重要で、土壌や収穫時期の管理や、刈取りから乾燥までの手順の統一により畑による玄そばのムラを無くすことが必要となる。

一方、農業生産法人有限会社蕎麦の国は、「蕎麦の産地戸隠」を復活させたいと戸隠地域のそば栽培農家をまとめ、戸隠在来種を土作りから収穫まで工夫を凝らし栽培し、高品位なそば生産に意欲的に取り組んでいた。

そこで、両者が連携し、おびなたの製造設備・加工技術と、蕎麦の国の栽培ノウハウ・生産体制を以って新事業展開をすることとなった。

4. 利用した中小機構の支援策

認定計画のブラッシュアップ支援と認定後のフォローアップ支援を受けて、事業化を実現、売り上げを増やすことができた。専門家の派遣支援では、その時々課題について相談ができ、認定計画を進めていくことができた。また、中小機構主催の認定事業者交流会に参加することで、これまで関連のなかった異業種の関係者と交流を深めると共に、本事業のPRを促進することができた。

5. 企業概要

| | | | |
|------------|--|------|-------|
| 事業者名 | 株式会社おびなた | | |
| 本社所在地 | 長野県長野市戸隠 2640 番地 | | |
| ホームページアドレス | https://www.obinata.co.jp/ | | |
| 設立年月 | 昭和 34 年 | | |
| 資本金 | 30,000 千円 | 従業員数 | 130 名 |
| 売上高 | 全体 2,455,530 千円（平成 30 年 2 月 28 日現在） 認定事業の売上高約 55,000 千円（平成 31 年 2 月 28 日予想） | | |

6. 認定事業の概要

| | |
|--------|---|
| テーマ名 | 「冷凍そば粉」に適した戸隠産玄そばを活用した「冷凍そば粉」の開発、製造及び販売 |
| テーマの概要 | ソバの「栽培手法」「収穫時期」等の栽培技術と「食味を高める加工技術」「製品保管技術」の有機的連携で、従来にはない、収穫したてのソバを原料にした時の様な「色」「食感」を長期間に亘って提供できる高品位な戸隠産「冷凍そば粉」の生産と販売を目指すものである。 |
| 認定期間 | 平成 26 年 11 月 7 日～平成 31 年 2 月 28 日 |