

# 「おぎらの普及促進で組合に活力を!!」



## 山梨県製麺協同組合

事務局長：篠原憲造さん

設立 / 昭和57年8月10日  
所在地 / 山梨県甲府市国母6-6-4  
理事長 / 飯島賢一  
組合員数 / 40人 職員数 / 1人  
出資金 / 965千円  
TEL / 055-226-6768  
FAX / 055-227-5472



山梨県製麺協同組合の事務局長篠原さんは、昭和62年12月に組合の事務局を担当し約20年、組合と共に歩み、組合の歴史を見てきた。着任当時と比べ組合員の減少や組合事業の衰退など、組合の存在意義が希薄化してきていると言う。

組合事務局

# Hello!

Q 組合の活動は？

組合員の取り扱いは「ほうとう」や「うどん」などの原料となる、小麦粉の共同仕入れが主な事業です。数年前までは業務用のエプロン、長靴、帽子や機器類の共同購入も実施していましたが、組合員の減少に伴い現在では行っておりません。一方で、共同仕入れ事業も先細りの傾向にあり、事業活動を維持していくために、何らかの対策を講じなければなりません。

Q 事務局で

うれしかったことは？

組合が中央会の支援を受け開発した、夏のほうとう「おぎら」が軌道に乗り、着実に売り上げを伸ばしてきたことです。そこまで行き着くには、幾度も試行錯誤を重ね、麺の太さやコシ、つゆの絡み具合などを研究し、やっと商品化まで漕ぎ着けることができました。今までの努力が結実し、本当にうれしかったです。

Q 事務局で困っていることは？

組合員の高齢化や後継者不足、販売不振による廃業、大手関連業者の参入等に加え、今年の10月から麺の原料となる小麦粉の輸入価格が10%値上げしたことです。そのため、製粉メーカーが小麦粉の卸売価格を引き上げることが予測され、その対応に苦慮しています。当業界の先行きに不透明感が強まっていることが一番の懸念材料です。

Q 最後にひとこと

現在組合では「おぎら」と「ほうとう」のおいしい食べ方を紹介したリーフレットを作成しています。一風変わった食べ方も掲載してありますので、ぜひ一度召し上がってみてください。また、おぎらの知名度は県外ではさほど高くありませんので、リーフレットで紹介することにより、多くの方に山梨県の夏のほうとうを知ってもらい、味わっていただきたいと思います。