

本田商店社長の本田繁さん。仕入先であるJA
しまね斐川地区本部の蕎麦畑にて。

100年を超える歴史を持つ
出雲蕎麦の老舗、本田商店（島根県）。
蕎麦を実の状態で仕入れ、
自分たちで製粉し、
麵にすることに
こだわり続けてきました。
変化をいとわない
同店5代目社長が見据える、
地域の未来、
そして次世代の未来とは――。

蕎麦屋飛 島根の明日



挽きたての 蕎麦の風味を

挽きたて、打ちたて、湯がきたて。おいしい蕎麦には「三たて」と呼ばれる鉄則があります。

三つのなかでも粉の挽きたてというのは、なかなか実現できることではありません。製粉屋にメーカーが粉を発注して仕入れて、製麺するのが一般的だからです。どうしてもタイムラグが生じます。

「弊社では蕎麦の実の状態です。仕入れて保管をしています。商品を作るときにそれに合った実を自家製粉をして、タイムリーに商品にしているんです」

そう説明してくれたのは島根県雲南市で100年以上続いてきた出雲蕎麦の老舗・本田商店の社長で5代目の本田繁さん。

蕎麦の風味は抜けやすく、粉になっている状態の時間が長いほど風味は逃げていくのだそう。粉の状態を極力短くできるのが、自家製粉のメリットです。本田商店のように製粉から製麺までを自社で行うところは、全国でもめずらしいと言われています。

本田商店の蕎麦の特徴はそれだけではありません。

「生そばは保存をきかせるためにアルコールや調味酢などが入っていることが多いんです。そういったものが入っていると、袋を開けた時につんとした匂いがします。うちではそれを使用せずに作っているのです。開けた時に蕎麦の香りがします。食べる前から「あ、おいしい蕎麦だな」とわかっていただけるはずですよ」

余計なものを使用せず、殺菌方法に独自のノウハウがあり、長期保存を可能にしました。大地を守る会の商品の場合、生蕎麦でも90日間の賞

亦々化、亦々化で

100年続く

出雲蕎麦

味期限を保証しています。さらに、貴重な島根県産の蕎麦粉だけを使った商品もあります。

改善重ねて 生産性アップ

工場を案内してもらいました。中に入ると、蕎麦のいい香りが漂ってきます。

本田商店では、社員1人あたりの生産性にもこだわり、一体となって作業を見直し、改善を重ねてきました。改善によって得られた資源、人員を基に、そば以外にも生パスタの製造も始め、更なるおいしさを模索、追求しながら雇用を維持し続けています。

「変化・改善は、会社の文化として、常に社内に話をして、納得してもらってきました。他の会社と比べても、変化・改善に対してアクティブだし、スピードも早いと思いますよ」

社員が積極的に改善していくカルチャーの土台として、社長は従業員の給与や職場環境、働き方も大事にしています。同地域の食品業の一般的な求人比べて高い給料を提示し、さらに有給休暇の消化率も80%を超えています。厚生労働省の調査によれば、全業種の平均有給休暇消化率

は56・6%(令和2年)なので、比較してもかなり高い数字です。

「お休みの人がいたら、他の人が代わりにやる仕組みが必要になるので、誰でもできる化」が進んでいくんです。自分の受け持ち以外についてもこうしたらいいんじゃないか、と改善に積極的に参加してくれます」

こうした改善の効果で高い利益率をキープしていますが、何から何まで効率重視というわけではありません。乾麺を作る際に麺を乾燥させる工程は、温風乾燥で時間を短縮する方法が一般的ですが、風味が抜けないように、冷風乾燥を守り続けています。

JAしまね斐川地区本部の組合長。



10月下旬、この日は収穫の作業の真っ最中。この地区では17名ほどが蕎麦を生産している。



自慢できる場 つくりたい

守るべきものを守りながら、変化に対しては前向きに。その姿勢は、代々、本田商店に受け継がれてきたものでもあります。3代目の時代は、蕎麦も作っていましたが、メインはお菓子の問屋だったのだそう。安く量産する蕎麦を作っていた時代もありましたが、4代目のときに、娘本田社長の妹のアトビーがひどかったことをきっかけに、余計なものを使わない蕎麦作りに切り替えたそうです。自分自身も変化しながら、時代の要請にあわせて変えていく。それができたからこそ100年続く企業になったのは間違いありません。

そういう意味で、蕎麦にだけこだわってフレキシブルな考え方をしています。うどんやラーメンと比較し、とてもフレキシブルな考え方をしています。うどんやラーメンと比較し、とてもフレキシブルな考え方をしています。うどんやラーメンと比較し、とてもフレキシブルな考え方をしています。

蕎麦の消費量は10分の1程度にとどまっています。製麺業では山陰でナンバーワンの地位を誇りますが、まだまだ会社の認知度が低いことも課題として捉え、「変化」の真っ最中。「例えば働く人たちの服装も、白衣ではなく、カフェっぽいユニフォームにできないか考えています」

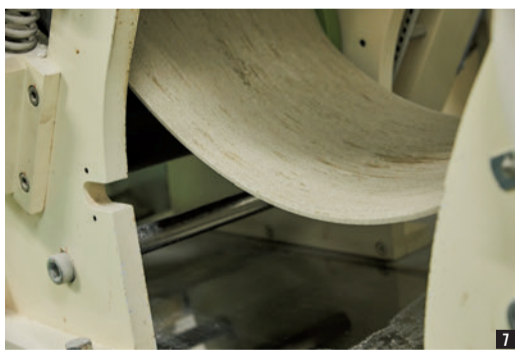
話題になって、外から見ると変われば、中の人の満足度も変わってくるはず、と社長は言います。いま構想が進んでいるのは、工場周辺に観光施設を作ること。蕎麦を基点にしながらも、地域の特産品を楽しめる飲食スペースや売店など広く本田商店ブランドを体感できる華やかな場所を作りたいと考えています。「島根って華やかな場所がすごく少ないし、テレビでも話題になりません。県外に出て『どこ出身ですか?』と聞かれたときに、自信を持って答えられるかというと、田舎だし気後れしてしまう感じがある。若い人が

県外に流出してしまっている現状もあります。だから『島根いいですよ』って自慢できる場所を作りたいんです」

会社の将来だけでなく、地域の未来、次世代の未来も見据えて。5代目の挑戦は続いていきます。



- 1 2 3 実をつけた蕎麦を収穫していく。例年は種をまいてから2ヶ月ほどで収穫できるが「今年は花が咲いている期間が長くて3ヶ月くらいかかっている」とのこと。
- 3 4 自家製粉の様子。一度粗挽きした後、製粉し、その後2回ふるいにかける。
- 6 7 粉に塩水を混ぜてミキシングしたものを、シート状に伸ばしていく。
- 8 10 カットした後包装し、蒸気で殺菌する。
- 9 乾麺は1日かけて自然乾燥させる。この工程を温風乾燥にすれば時間はかからないが風味が抜けてしまう。



温でも冷でもおいしくいただけます
奥出雲そば・乾麺
(島根県産そば粉使用)
1595 6パック
200g
449円(税込485円)
⑦小麦・そば
⑤本田商店(島根県雲南市)



のどごし、香りをお楽しみください
奥出雲生そば
1596
100g×2パック
440円(税込475円)
⑦小麦・そば
⑤本田商店(島根県雲南市)



20年目の「100万人のキャンドルナイト」。地球のために、1人1人ができること

カナダの自主停電運動にキャンドルの灯りをプラス

2001年、アメリカのブッシュ政権のエネルギー政策に反対して、カナダで自主停電運動が起こりました。よりよい暮らし、社会、そして地球のために、日本でも、何か行動を起こしていきたい。皆で無理なくやっつけていける、日本らしいものになりたい。大地を守る会の会長・藤田和芳はそう思いました。仲間と話し合いを重ね、電気を消

して、キャンドルを灯してみるのはいかがでしょうか。ただ、普段の暮らしの中から過剰な電飾をなくして、自然の光だけで過ごしてみる。大地を守る会の会員の皆さんに「電気を消してキャンドルを」と呼びかけると、「ベランダで夜空を見て過ごした」「普段なかなか話せないことを人と話した」など声が続々と届きました。

自発性、多様性、そして連帯感のあるムーブメント

大地を守る会と会員の皆さんの思いと体験から、2003年に「100万人のキャンドルナイト」が始まりました。合言葉は「でんきを消して、スローな夜を。」、決まっていることは、夏至と冬至の夜8時から10時までの2時間、電気を消してゆっくりと過ごそうということだけです。いつもよりもゆっくりと流れるときを感じながら過ごす

と、普段はなかなかできないじっくりと物事を考えることや語り合うことができます。電気を消すことから化石燃料などエネルギーのことを考えるのもよし、食事をすることから食材や産地のことを考えるのもよし。自発性と多様性があるのが、「100万人のキャンドルナイト」です。



1 電気を消すだけでも、キャンドルを灯してもOK。炎のゆらぎは心を落ち着かせてくれます。
2 ゆっくりと過ごす方法は自由。ラジオを聴く、食事をする、子どもに本を読む……。
3 過去にはフォトコンテストも実施。

みんなで電気を消してスローに過ごそう 100万人の キャンドルナイト2022冬至 2022.12.20(火)~26(月)

冬至も実施します

2003年に始まり、アクションを実施し続けている「100万人のキャンドルナイト」。毎年、夏至に開催しているイベントは今年、2019年以来3年ぶりに、港区の増上寺で開催しました。20年目を迎える2022年は、アクションを冬至も実施します。「でんきを消して、スローな夜を。」という合言葉のもと、皆さんもそれぞれ、電気を消して、ゆったりとした時間を過ごしましょう。プレゼントが当たるキャンペーンも実施します。詳細は下記をご覧ください。



DATA
主催…… 大地を守る会
後援…… ふるさと回帰支援センター
協力…… アースデイ東京実行委員会、カメヤマキャンドルハウス、環境省脱炭素ライフスタイル推進室、環境=文化NGO ナマケモノ倶楽部、日本キャンドル協会、みなと環境にやさしい事業者会議 (mecc)、港区立エコプラザ、ロクシタン、WWF ジャパン



▲最新情報や詳細は、「100万人のキャンドルナイト」公式サイトへ
<https://candle-night.tokyo/>

イベント

自然環境に調和した漁業
“Eco-Harmonic Fishing Technology”を知ろう

おさかな喰楽部新年勉強会

2023.1.21(土) 13:00~15:00

「自然環境にも、社会・経済にも調和する漁業生産技術“Eco-Harmonic Fishing Technology”」について、旧 東京水産大学・現 東京海洋大学在職中から国内外の漁業現場で研究・開発を続けている稲田博史先生(水産学博士)とともに、私たちが育む水産・漁業のあり様について考えましょう。魚をおいしく食べ続けるために知っておきたいこと、漁師さんたちの工夫・苦心を知り、あらためて「いただきます」の気持ちを醸成する『楽修』を試みます。

DATA
会場…… 遠忠商店3階会議室(中央区)
※東京メトロ半蔵門線「水天宮前駅」6番出口より徒歩3分
講師…… 稲田博史先生(稲つわわく漁技研 代表)
参加費…… 1,000円(中学生以下無料)
定員…… 30名
申込締切… 2023年1月5日(木)まで
主催…… 大地を守る会 おさかな喰楽部

※生産者も参加します。ぜひ会いに来てください。
※新型コロナウイルス感染症の状況により中止になる場合があります。中止の場合は、お申込みされた方にメールで1月13日(金)までにご連絡いたします。



『NEWS大地を守る』は
WEBでもご覧いただけます。
イベントの詳細・お申込みも
WEBからどうぞ。

大地を守る会

検索



●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。

お問い合わせ

オイシックス・ラ・大地 ソーシャルコミュニケーション部
TEL●050-5306-8513
E-mail●ord_social@oisixradaichi.co.jp

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuai.daichi-m.co.jp/Information/8>

※イベントについてWEBへのアクセスが不可能な場合は、ソーシャルコミュニケーション部へお電話いただきご確認・お申込みください。



大地を守る会
DAICHI wo MAMORU KAI

発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513