

広告

いしかり産

▼石臼でひいたそば粉は、握ると指紋が残るほどしっとり。



▼こちらの会社で石狩産そばの占める割合は1割弱。それでも少しずつ増えているのだとか。



“新そば”の季節、到来です。そこで今回は、そば粉を製造する山加製粉(株)を訪ねました。こちらの自慢は、石臼でひくそば粉です。

平成19年に新港へ全面移転した工場には、14台の石臼がずらりと並び、新そばシーズンともなると24時間体制で稼働します。

石臼は1分間に13回転という低速回転で、1台あたり製粉できるのは1時間にわずか3kg。それでも時間をかけてひくことにこだわるのは「風味がやっぱり違います。それに甘みもあって、しっとり^いと粘りも出ますよ」とは、同工場でリーダーを務める久保田恵さん。

最近では、この石臼でひくおいしいそば粉を、産地別でも味わいたいという声が増えています。石狩産もその一つ。同社では、生麺「石狩そば」と乾麺「石狩産北乃蕎麦御膳」、そば粉「石狩産石臼挽粉」の3種類を予約販売しているの、9月中旬から年内いっぱい楽しめる“新そば”の味を、ぜひとも地元産で堪能してく

若草のように香りさわやかな新そばを楽しむ

ださい。なお、石狩産そばを扱う同社は(いしかり地産地消の店) (9ページ参照)にも認定されています。

ところで、こちらではそば打ち体験もできるのです。先生は、久保田さんたち男性社員。聞けば男性社員は皆さん、そばを打てるとのこと。きっとそば通にはたまらないレアな話も聞けるはず。ぜひ、この秋はそば打ちにも挑戦してみませんか!

●山加製粉(株)のそば打ち体験

場所 新港西1丁目771-3

内容 そば作りの全工程(水回し、地延し、四つ出し、たたみ、切る、試食)。作ったそばは持ち帰ることができます。

定員 1回につき2~5人 ※応相談

費用 3,000円(石狩市民は2,500円)

申込方法 電話で予約申し込み(月曜~金曜9:00~17:00)

申込・問合せ ☎75-9811



▲山加製粉(株)、JAいしかり地物市場とれのさとで販売しています。

空洞化の前に、地方を

民間調査機関によると、1万1千社の回答から、国内産業の空洞化に何らかの懸念を示した企業は76.5%になるといふ。日本経済、雇用に重大な影響を及ぼしかねない事態に、政府は対策の必要性を強調している。円高、人件費、TPPなどに電力不安も加わり、加速化は避けられないようだ。◆市では石狩のポテンシャルを生かした事業化をアピールしており、7月には東京事務所を開設するなど、本州企業の誘致に力を注いでいる。中でも、海外流出の要因ともなっている電力を大量に必要とするデータセンターなど、情報関連企業に対し、民間グループの協力をいただき、冷涼な石狩の気候を活用した省エネ石狩モデルを提案、間もなく国内最大級の郊外型大型データセンターの始動をみる。◆雪活用技術も国費を活用したデータ蓄積を進める一方、9月都内で開いた市主催のフォーラムでは、国際競争力を持つ超低消費電力型の事業化提案がされるなど、エネルギー問題を直視した石狩からのプレゼンを行った。一極集中化の東京では見えない地域特性を生かした低コスト化、国内にはまだ可能性は十分残されているはず。もしそのことに気が付かないとすれば、国際競争力を語る以前の問題なのだが。

(市長)