

わがまち 企業訪問

vol.14

市内の企業では、どのような製品やサービスが生産され、どのような人が働いているか。企業の思いと働く人の情熱を紹介します。

シマダヤ東北



変わらない故郷の味

社員一丸で目指すほっとするおいしさ

ラーメン、うどん、そば、と、食卓の大定番麺料理。50年以上にわたって、安全でおいしい麺を製造・販売しているのが、古川地域の北原工業団地にあるシマダヤ東北株式会社です。

シマダヤ東北は、古川工場・仙台工場・郡山工場(福島県)の3工場を構え、味の好みや調理方法など、時代とともに変化する消費者ニーズに対応し、業界をけん引しています。

現在、常温で1000日保存可能な「ロングライフ麺」、釜あげのおいしさをすぐに味わえる「冷凍麺」、鍋ひとつで簡単に作れる「冷凍調理麺」、多品種の本格生中華麺「チルド麺」の4種類を製造しています。

古川工場では、主に「冷凍麺」が生産され、全国の食卓に届けられています。

冷凍麺は、釜あげした麺を瞬間的に冷凍して製造されます。おいしさの要は、なんといっても生地の高品質。真空

ミキサーで空気を抜いた密度の高い生地は、ほどよいコシと、もちもちの食感を生み出します。

さらに、毎日の気温・湿度によって水加減を変えることで、より良質な生地が出来ます。職員の長年の経験と感覚で培われるもので、まさに職人技ともいえます。機械技術のみでは補えない、繊細な柔らかさ、味が実現されているのです。

平成30年度からは、新たに「冷凍ライン」を設け、総力をあげたプロジェクトが動き出しています。

立ち上げは、新入社員のみで行われたことから、なにより「人材育成」に力が注がれました。会社全体がワンチームとなり、小さな気づきも共有できる環境づくりが大切にされています。

生地のねばり加減の調整、機器のメンテナンスなど、失敗と成功を何度も重ねて軌道

に乗り始めた新ラインは、シマダヤグループでも全国トップレベルの生産量を維持しています。

安全でおいしく食べられる麺にこだわった、シマダヤの技術ノウハウは、今日も食卓を豊かに、食べる人に感動を与えています。

おいしい食への思い



▲製造部長
吉田弘康さん

古川工場では、そば約50種、冷凍うどん・ラーメン約10種、ロングライフ麺約9種を製造。市内の大手食品スーパーでの販売や、業務用としてもたくさん使用されています。

地元で生産された、安全でおいしい麺を、食卓にならべてみませんか。

会社概要

| | |
|------|----------------|
| 社名 | シマダヤ東北株式会社 |
| 代表者 | 代表取締役 紺野賢一 |
| 所在地 | 古川塚目字北原56番地 |
| 創業 | 昭和42年 |
| 社員数 | 138人 |
| 事業内容 | 包装麺、冷凍麺などの製造販売 |

伝統の 息吹

第三回

しの竹細工

岩出山伊達家第四代城主伊達村泰公が、京都から職人を呼び、家臣の手仕事として奨励したことが始まりと伝えられている「しの竹細工」。

そのしなやかで美しい伝統の竹細工は、職人の培われた経験と確かな技術が織りなす「芸術品」です。

ざるやかご、さまざまな竹細工は、米をといだり野菜を洗ったりと、用途によって編み方が異なります。網目の違いで水はけが変わり、規則性のある模様は美しさを表します。

しの竹細工は、材料に岩出山地域に自生する竹を使用しています。12月に入ると、材料となる竹切りを行います。切った竹は2.5メートルの長さにする。そろえ、6カ月間乾燥させ、そこから竹を二つに割って、水に浸して柔らかくし、竹の皮の部分をはぎ取ります。そうして手間をかけて、やっと材料となる皮の部分(へげ)ができあがるのです。

手間暇かけて作られる竹細工は、材料作りが難しいポイントです。習得するのに2〜3カ月かかり、熟練の職人でも、使った初めて竹質の良しあしが分かることもあるそうです。

また、表皮のツルツルした面を内側に編み込んでいくことも特徴の一つで

す。そうすると、使用する際に、手触りが良くて使いやすい機能的な面と、竹のしなり具合がちょうどよく、作りやすいという側面があります。真竹のざらさは、表皮を外側にして編むため、そこが大きな違いとなります。

しの竹細工は、日常生活品として利用するほかに、一輪挿しや照明器具など、インテリアとしても身近に感じることが出来ます。

岩出山地域の竹工芸館では、職人の製作風景を見学したり、竹細工体験をすることが出来ます。また、さまざまな展示品もあり、中には、「和」を醸し出す照明器具が、モダンで心安らぐ空間を感じさせます。

脈々と受け継がれる伝統の「しの竹細工」。暮らしの中に取り入れることで、ちょっとした特別感を味わってみませんか。



▲竹細工体験は予約が必要ですので、電話で連絡ください。 竹工芸館 ☎73-1850