

小麦粉から めんの販売まで 〈めんの総合専門誌〉

# 月刊 麵業界

*The Noodles*

2016

12

**麵業界展望 ~この人に聞く!~**

鳥貴族 大倉 忠司 代表取締役社長

**スーパー店舗数一覧2016【東日本】**

**地方は業界再編の最終段階に**

# 業界 ニュースファイル

## 「第3回全国郷土生パスタフェスタ」開催

全国郷土生パスタ協会（奥田政行会長、事務局…淡路麺業（株）内）は10月21日、「第3回全国郷土生パスタフェスタ」を千葉県柏市のオークビレッジ柏の葉で開催した。6名のシェフが、地域の食材を使った生パスタ料理を競い、予選で1位を獲得したシェフと奥田会長（人気店「アル・ケッチャーノ」シェフ）が対決するというもの。優勝に輝いたのは、東京・原宿のイタリアン「Blue Garden」の圓谷卓哉シェフ。作品は「東北の恵み〜海、山川の幸パスタ」。

圓谷シェフは「福島出身ということもあり、東日本大震災復興の思いを込めて、東北の秋の山海の恵みの豊かさを一皿に表現できればと考え、同メニューを考案した。きのこや秋シヤケといった山の恵みを一つの皿にまとめあげた」とした。審査員からは「一皿で色んな味が楽しめるのが良い」などの評価を得た。

同フェスタを運営する淡路麺業（株）の出雲文人社長は「すべての麺が美味しく仕上がっていて、麺屋として嬉しく思った」と挨拶した。このほか、宮城県産ムール貝やイタリアサルデーニャ島のパスタ「フレレグラ」を使用した「ムール貝とフレレグラのズッパティペッシェ」(c b

y f a v y」の戸田康利シェフ）、愛媛・宇和島産の鯛を使った「日本一の洋食鯛のUMAMIリングイネ」(B ALLY, S Tamachi)の沼口道夫シェフ)、「小田原蒲鉾とわさび漬けのカルボナーラ風」(隠れスパ3世)の阿部敬三シェフ)、「柴海農園有機野菜と元気豚の白いミートソースフリッジ」(レッドペッパー)の相良忠政シェフ)、淡路島産デュラム小麦の生パスタを使用した「淡路島ポークラゲの燻製バター風味 島小麦リガトーニ」(淡路麺業(株)「Pastafresca DANIMEN」)の福田孝宏シェフ)が同フェスタに出場。審査員からは「一般的なメニューから奇想天外なメニューまであったが、みなさん淡路麺業(株)の生パスタと上手くコラボしていると感じた」などと賞賛を

得ていた。

## CO<sub>2</sub>約20%抑制のバイオ発電に切り替え 江別製粉

江別製粉(株)（北海道江別市、安孫子俊之社長）はこのほど、電力供給先を従来の北海道電力から地元・江別市の木質バイオ発電所「王子グリーンエナジー江別」に切り替えた。これにより「電気料金の削減（約2〜3%安）」と二酸化炭素の排出量を約20%抑制することが可能になった」としている。また同社では、「地域の電力会社からの電力供給に切り替えることで、域内の経済循環が進む上、木質バイオ発電により、北海道内の間伐材利用が促進されることから、林業の再生や地方の活性化にも寄与することが期待される」とする。