

麺類製造の小国製麺(胎内市、斎藤与志雄社長)は13日、新潟県の泉田裕彦知事を訪問し、米粉麺普及に向けた今後の取り組みについて報告した。2012年秋にも新工場を稼働させ、米粉麺の生産能力を10倍に高める。さらに同麺類の販売地域を県内、関東、中部などから11年内をめどに

米粉麺、関西でも販売

小国製麺、生産能力10倍へ

関西にも広げる方針を示した。同社は米粉を使い、うどんや焼きそば、つけ麺などに使う麺を製造・販売している。杉村友喜美専務は「米粉麺はゆでて冷水でしめるとキュッと引き締まり、(米粉の入っていない)中華めんにはない食感になる」と商品を手配した。泉田知事

知事を訪問、計画披露

は米粉の普及が米の価格を安定させることなどに言及した。小国製麺は胎内市の中条中核工業団地に新工場を建設する予定。県が小麦粉消費量の10%以上を米粉に置き換える「R10プロジェクト」を推進していることなどを受け、米粉関連商品の開発に注力している。