

2023年9月23日掲載

2 道産イモ使い甘味料

王子コーンスターチ
北海道工場長・高橋信太郎



北海道地域密着型の王子コーンスターチ北海道工場(砂川市)は、98年より道産馬鈴しよでん粉を原料として、清涼飲料水やチューハイ、パン、たれなどさまざまな食品に使われる「異性化糖」という甘味料を製造しています。

異性化糖は、でん粉からアミラーゼなどの酵素でつくられたぶどう糖と果糖の混合液です。当工場の異性化糖の納入先は主に食品・飲料メーカーで、道内需要の約8割を担っているため、道内の皆さまにも一度は口にしていただいているものと思えます。馬鈴しよ農家の皆さまに生産され、産地でん粉工場にて製造された原料を供給いただき、日頃より感謝しております。



異性化糖を運ぶローリー車

近年、でん粉原料用馬鈴しよの生産量が減少傾向と聞き及びます。労力のかかる作業や病害虫への対応などの苦勞があることも耳にしており、安定的な供給を心配しています。

景気の回復や道産ブランド力などもあり、今後も堅調な需要が見込まれるため、でん粉原料用馬鈴しよの作付けの継続・拡大を切にお願いいたします。当工場も北海道地域密着型の工場として、道産原料を使用し、安全安心な製品づくりに取り組んで参ります。

2023年10月28日掲載

3 片栗粉、道産一筋63年

ホクレン
本所雑穀課調査役・山下昇



ホクレンの片栗粉商品

ホクレンの片栗粉は、1960年から旧小樽工場で一般消費者向けに販売を開始しました。ホクレンの中でも長い歴史を持ち、成熟した商品となっており、片栗粉は消費者の声に応え、簡便性を取り込んだ顆粒片栗粉「とろりんぱっ」の販売や利便性を求めたチャック製品の販売も進めてきました。

また、販売環境が変化していく中で、プライベートブランド品も多く取り扱うようになり、北海道産原料一筋で63年間販売しております。

近年は不作や作付面積の確保が困難な状況から、供給不安が広がっております。

片栗粉は北海道産ブランドが根強く、ホクレンとしては産地・製造・販売が一体となり、産地情報を的確に伝え、安心・安全な製品作りに継続して取り組み、馬鈴しよでん粉の生産振興に寄与してまいります。

北海道から日本の食卓へ片栗粉を届けるため、でん粉原料用である馬鈴しよの作付けの継続と拡大をお願いいたします。

2023年11月25日掲載

4 こだわり支える道産

かま栄
代表取締役社長・佐藤公俊



1905(明治38)年に小樽で「かま栄」を創業して118年、北海道に長く愛されるかまぼこメーカーを代々目指してまいりました。

かまぼこの製造は、魚のすり身の播漬(らいかい、すり潰すこと)、成形、加熱、冷却の工程を経て製造されています。この播漬工程において、魚肉すり身を細かくする際に、でん粉を加えることで食べた時のあの特徴的な弾力ある食感が生まれます。

当社の使用しているほとんどの魚肉すり身のグレードは最上級品と上級品のみで製造しており、かまぼこ製品の品質のため原料には特にかたわっています。

原料へのこだわりはでん粉も同じです。北海道産馬鈴しよでん粉が無ければ私たちの商品は製造できません。納入元からは今後の北海道産でん粉の供給について供給不安があると聞いていますが、原料馬鈴しよの生産拡大により、引き続き安定供給をお願いいたします。



本社併設の直売所(小樽市)に並ぶ出来たての揚げかまぼこ

小樽市、札幌市、新千歳空港の11販売店舗においては、インバウンド観光客よりむしろ道内消費者の利用が多く、北海道固有の自慢のかまぼこを皆さまにもぜひ召し上がっていただきたいです。