

2024年4月27日掲載

## 9 食感守る「命の原料」

マロニー  
代表取締役社長・  
井上寿夫



「マロニーちゃん」は1964年に誕生しました。今年で発売60周年となります。創業者の「煮溶けにくい春雨を作りたい」との熱い思いから、試行錯誤して生まれた商品です。

乾麺の真っ白な色、煮込んだ時のちゅるちゅるモチモチした唯一無二の食感は、北海道産馬鈴しょでん粉とコーンスターチの組み合わせから生み出されています。これが原料の大半を馬鈴しょでん粉が占めます。

95年、中村玉緒さんのテレビCM「マロニーちゃん」により全国に知られるようになりました。特に関西では「マロニーちゃん」の無いお鍋は考えられない。



マロニーちゃん

2024年5月25日掲載

## 10 「サツポロ一番」下支え

サンヨー食品  
開発第一部課長・  
駒形英樹



サンヨー食品(東京都港区赤坂)は、1953年に群馬県前橋市で創業し、「サツポロ一番」や「カップスター」をはじめとした約70種類の即席麺類の製造・販売を行っています。

その中でも「サツポロ一番」は、66年にしようゆ味の発売を開始してから50年以上にわたり、全国の皆さまにご愛顧をいただけて



サツポロ一番

当社の基幹ブランドです。「みそラーメン」や「塩らめん」などを相次いで発売、その独自の味わいと多彩なバリエーションが、幅広い世代に支持されています。

が、原料として道産馬鈴しょでん粉を使用しています。馬鈴しょでん粉は即席麺の自然な滑らかさと、もちり感、しなやかさのある食感をつくる上で、他のでん粉では再現することができない大切な原料です。食感と共に湯戻りが向

2024年6月22日掲載

## 11 多くが求める道産品質

松谷化学工業  
品質保証部  
品質管理課長・  
今井隆人



松谷化学工業(兵庫県伊丹市)は1919(大正8)年の創業以来、日本のでん粉業界のリーディングカンパニーとして、でん粉、加工でん粉、でん粉分解物、食物繊維、希少糖などの製造・販売を続けてまいりました。トウモロコシやタピオカなど、さまざまな農作物を起源としたでん粉を扱っていますが、馬鈴しょも当社製品群の中で重要な原料です。

馬鈴しょでん粉は国内とEUから購入していますが、わずかな原料由来の夾雑物きょうざつぶつ(の)の有無など、品質に関しては北海道産馬鈴しょでん粉が製造されています。



松谷化学工業の本社

品質だけでなく、近年地政学リスクが顕在化している影響もあり、今、多くのお客さまが北海道産馬鈴しょでん粉を求めています。私たちは日本全国に北海道産馬鈴しょでん粉をお届けする一助となるべく、今後も尽力してまいります。

2024年7月27日掲載

## 12 増産と栽培技術確立を

ホクレン  
でん粉課課長・  
野田達也



昨年8月より計12回の農業コラム「馬鈴しょでん粉」主産地への期待にお付き合いただき、ありがとうございます。昨年生産された2023年産馬鈴しょでん粉は、猛暑の影響から過去最低の生産量で、20年産以降4年連続の不作となりました。

このことからともひとつ迫っていたでん粉の需給状況がさらに悪化してしまい、現在、北海道産馬鈴しょでん粉を必要とされる全国のユーザーに十分供給できていない実態にあります。

また、残念ながら24年産でん粉原料用馬鈴しょの作付面積は、種いも確保の問題や他作物への転換などの影響で、伸び悩む見込みとなっております。



でん粉用馬鈴しょの作付け拡大を呼び掛けるリーフレット