

横山 順二 〔代表取締役〕

岡山手延素麺株式会社



《岡山手延の成り立ち》

旨い麺作りに欠かせないもの、それは良質の麦、そして塩と水。岡山、兵庫、香川 穏やかな気候に恵まれた瀬戸内海沿岸のこの3県には3つの条件が揃っており、昔から麺作りが盛んに行われ、今でも全国有数の麺どころとして知られています。岡山で手延べ麺の生産が盛んになったのは江戸時代中頃と言われ、明治から第2次世界大戦前までの長い間、兵庫県に次ぐ全国第2位の生産量を誇っていました。

この伝統を受け継ぎ、昭和38年に弊社は設立されました。当初は農家で作られた麺を集荷し、包装、販売する会社としてのスタートでした。ちょうどスーパーマーケットができ始めた頃と重なり、いち早く個包装商品

の販売を開始したため、スーパーの繁栄と同時に弊社も会社の基礎を築いたと聞いています。

昭和45年ごろになると、手延べそうめんの需要が意外に多い一方で、後継者難による生産者数の減少から商品確保が困難になりました。そこで、自社工場を建設し、手延べ麺の製造まで業務を拡大したものの、当時の機械では思うように生産量があがらず、採算の取れない時期が続きました。思案を重ね、出した結論が手延べうどんです。そうめんより麺線が太く、量産に適していたからです。おいしい手延べうどんの製造に向けて試行錯誤を重ね、弊社の手延べうどんが完成しました。現在、岡山県の手延べうどんは全国1位の生産量を誇り、当地方の麺作りの特長となっています。

岡山手延では、自社工場では手延べうどんの生産を、手延べそうめんは主に岡山県の素麺生産者が製造したものをそれぞれ「かも川」の商標で販売しています。

《今後の方向》

成り立ちが示すように、弊社は地場産業として地域に根を下ろして発展してきました。主力商品である手延べ麺の業界は年々縮小傾向にあります。江戸時代から親しまれてきた食品です。急激に忘れ去られることはないでしょう。原料も製法も非常にシンプルなため、味を守るためにも大きく形態を変化させることはできませんが、当地方の特長である手延べうどんを中心に、世の中に合わせた食べ方、販売ルートなどを工夫しながら地域とともに発展していきたいと思っております。

横山順二氏

1954年7月生まれ
1977年岡山大学農学部卒業・広島県庁入庁
1981年(株)横山製麺工場入社
1985年岡山手延素麺代表取締役就任現在に至る
(財)おかやま環境ネットワーク監事

