

地域貢献を目指す IT起業家の挑戦

2017年夏に発表された、

高崎産小麦粉を用いた生パスタ、ジャパスタリア。
地産地消のひと役を担い、地元へ貢献したいと、

異業種のIT業界から製麺業に挑んだ吉田幸二さんの思いに迫る。



高崎産小麦粉・きぬの波を用いた生パスタブランド、ジャパスタリアは、ジャパンとパスタ、イタリアを組み合わせた造語。高崎パスタを日本中へ広めたいとの思いが込められている



出来上がった生パスタを1玉分ずつ計量し、袋詰めする吉田さん。たった1人で製麺から出荷まで行っている

フリモARで
メッセージが
流れます



メディアエージェント
吉田幸二さん



ジャパスタリアは高
崎生パスタという
商品名で、JAたかさ
きグルメ四季菜館の各店舗でも販売

農家とパスタ店をつなぎ 地産地消に貢献するのが夢

2017年1月、パスタの原材料となる群馬県産小麦粉の大量仕入れを目指し、吉田さんは、JAたかさきを訪ねた。生パスタ量の構想を打ち明けると、担当者から予想外の提案がもたらされる。高崎産小麦・きぬの波を使い、生パスタを共同開発しようとい

かし、せっかく集めたデータを無駄にはしたくない。吉田さんは、自らパスタの製造・販売へ乗り出そうと決意。本業の合間に、コツコツと試作を続けた。

出来上がったパスタは友人や知人に配り、その都度、改善すべき意見を収集。一方、うどんのよ

うな食感から脱却するため、東京の真空製麺機メーカーに頼み、機材を借りた。「真空押し出し製法のマシンで製麺すると、味や食感が格段にアップしました」と、吉田さんは振り返る。

商品として通用する生パスタが作れると確信した吉田さんは、量産の道を模索。流通に乗せるため、次のステップへと行動を移した。

きなかつたという。吉田さんの作った麵を試食した組合の役員たちは、これならば商品化できると絶賛。生パスタの宣伝に、協力してくれる約束をもらった。

ところが、畑違いの吉田さんは、めん類製造業の申請に必要な製麺設備などを持っていない。慌てて工場探しを始めた頃、偶然出合ったのが、食品加工場を持つた市内の農業生産法人ホウトクだ。

干し芋の加工時期である冬場のみ工場を稼働していた同法人は、閑散期の場所提供に協力してくれたという。パスタの仕上げに必要な真空製麺機は、インターネットのオーナーで落札。5月に念願のめん類製造業免許を取得した吉田さんは2017年6月、待望の生パスタブランド、ジャパスタリアを発表した。

まずは高崎産小麦で作った生パスタのおいしさをプロに知つてもらおう。販売ルートを持たない吉田さんは、市内のカフェアン

ドレストラン・グルーの協力を得て、試食会を開催。吉田さんの思いと商品力に賛同したパスタ店のオーナーたちは、次々と仕入れを申し出た。

取引店が増えると、今度は流通ルートの確保という新たな課題も浮上。店舗への直接納品が、追いつかなくなつたのだ。その問題

パスタのまち高崎で オリジナルの麺づくり

パスタを提供する店が市内各所に点在する高崎市。毎年11月には食の祭典・キングオブパスタが開催されるなど、地元を代表する料理として定着している。

「パスタのまちといながら、なぜパスタを手がける製麺所がないのか不思議に思つていました」と話すのは、IT企業・メディアエージェント代表の吉田幸二さん。この素朴な疑問から、吉田さんの生パスタづくりへの挑戦が始まった。

企業のホームページ制作やシステム開発の会社を太田市で起業した吉田さんは7年前、交通利便性の良い高崎市へ転居。顧客サービス向上のため、高崎市の経済動向を分析するなか、市内にパスタ専門の製麺所がないという事実に気付いた。

「そのうち誰かが高崎産のパスタを作るだろう」と吉田さんは静

觀していたが、一向に完成したとの噂は聞こえてこない。それならば、自分で高崎のパスタブランドを立ち上げよう。2015年暮

れ、吉田さんは友人の飲食店オーナーに相談し、県産小麦を使用した生パスタづくりへ動き出した。

パスタの主な原材料は、地中海沿岸や中近東などで栽培される、デュラム小麦というタンパク質の多い硬質小麦である。しかし、群馬県で作られているのは、うどんやパンなどに適した軟質小麦。タンパク質が少ないため、ゆでてもコンの強いパスタ独特の食感を出すのは難しいという。

2016年にいると早速、パスタづくりを調べ始めた吉田さん。さまざまな素材を試した結果、卵の分量がうまさの鍵を握ると気付いた。吉田さんは試作した生パスタができるたび、飲食店オーナーに感想を求める。試験的に店で提供してもらつたが、コストが高いため定番メニューには入れられないこと、断られてしまう。し

を解決したのが、高崎問屋町の食品卸会社、日栄物産株式会社との業務提携だ。群馬県内各地に食品の配送網を持つ同社の協力で、「市内にはもちろん、県内全域展開にも夢が広がりました」と、吉田さんは感謝する。

「高崎産小麦を作る第一次産業の農家と、第三次産業のパスタ店をつなぐ、第二次産業であるパスタ製麺所は、パスタのまち高崎に足りなかつたラストピースだと考えています」と吉田さん。現在、出荷先は25店舗に増え、本業よりパスタづくりの方が忙しいと笑う。それでも、素人だった自分に多くの人々が協力してくれた恩に報い、地産地消に貢献できるなら構わないとほほ笑んだ。

異業種から挑戦した吉田さんの熱意が生んだ、高崎産小麦粉100パーセントの生パスタ。今はまだたつた1人で営む小さなパスタ製麺所の、さらなる成長が楽しみだ。

フリモARアプリをダウンロード



で「フリモAR」を検索

※AppleおよびAppleロゴは米国その他で登録されたApple Inc.の商標です。App Store®はApple Inc.のサービスマークです。

※Google Play および Google Play ロゴは Google Inc. の商標です

① フリモARアプリをダウンロードして起動

② ③ マークがついた写真にカメラをかざすと

スキャンがはじまります

※写真の向きにあわせてカメラをかざしてください

④ スキャンに成功すると動画がスタート！