

黄金色の小麦畑のある食文化を守りたい



平和製粉株式会社



会社外観

企業概要

代表取締役社長

樋口 玄氏



所在地 三重県津市河芸町東千里字新界495番地1
TEL:059-245-5588 FAX:059-245-0914

設立 1948年(昭和23年)7月

代表者: 代表取締役会長 樋口 宗明氏
代表取締役社長 樋口 玄氏

資本金 1,000万円

従業員数 39名(2025年5月現在)

事業内容 製粉業(国産小麦)

URL <https://heiwaseifun.co.jp/>

国産小麦産業の発展に貢献し、いつも「おいしい」がある
日本をつくる。

県内で唯一、国産小麦に 特化した製粉会社

パンやうどん、ラーメン、パスタ、
ケーキ、餃子の皮などに使われる
小麦粉は、今や日本人の食生活
に欠かすことができない。原料の
小麦は約8割を輸入に頼ってい
る現状にあるが、25年ほど前よ
り全国で小麦の品種改良が進め
られ、国産の新品種が次々誕生
している。中でも、三重県は国内
小麦生産量(作地面積)5位で
あることをご存じだろうか。平
和製粉株式会社は県内で唯一、
国産小麦に特化した製粉を行
う会社だ。

戦後まもなく製粉事業へ 参入

平和製粉株式会社の創業は
1948年。戦前は米穀販売
業を営んでおり、戦後、政府の
食料政策の一環で製粉事業を
担ったことを契機に現在の会社
を設立した。



調質(小麦に水をしみ込ませる)工程

2024年、長らく会社を牽
引してきた3代目の樋口宗明氏
が代表取締役会長に、4代目の
玄氏が代表取締役社長に就任。
現在は親子で経営を担う。
宗明氏が入社した頃は全国
に100社程度、県内に7社の
製粉会社があったという。当時、
平和製粉株式会社でも一部国
産小麦を取り扱ってはいたもの
の、他社と同じく外国産小麦が
ほとんどを占めていた。



立体自動機械倉庫



原料保管庫(ストックセンター)

自動倉庫、2024年には原料を長期間保管できるストックセンターを新設。以前の輸入小麦は5品種程度で管理や保管もシンプルだったが、現在は約20品種の国産小麦を扱い、商品は200ブランドを超える。さらに一等粉・二等粉・ふすま・全粒粉などに加工し、それらを掛け合わせてブレンド粉を作るなど

大をはかり、三重県の中勢や北勢でもあやひかりを使った伊勢うどんが製造されるようになった」と宗明氏は語る。

ニシノカオリは、小麦本来の香りの強さと甘味が特徴。タンパク質を多く含み粘り気があるため、強力粉としてパン店やラーメン店からの引き合いが増え、流通量が伸びた。

「あやひかりを初めて食べた時、そのおいしさに感動した」という宗明氏。国内産は外国産に比べて品質が劣ると言われていたが、これなら外国産とも勝負できると確信した。

さらに、北海道産の品種「きた

転機は、2000年に誕生した三重県産小麦の品種「あやひかり」「ニシノカオリ」との出会いだった。

あやひかりの特徴は、麺にするモチモチとした歯ごたえとツルツルした滑らかな食感になること。主に伊勢うどんの原料として使われている。「当時は伊勢での製造が主流であったが、製麺組合が伊勢うどんの消費拡

三重県産小麦との出会い

現在まで、業界における中小企業の廃業やM&Aが進み、製粉会社は60社程にまで減少。県内では同社ともう一社のみになった。

このような苦境の中で、平和製粉株式会社はどこに活路を見出したのだろうか。



挽砕(胚乳部を砕き、細かく粉にする)工程

商品数は無限だ。顧客のニーズにあわせて配合したオリジナル商品も製造しており、テレビで取り上げられる人気ラーメン店や海外のうどん店などでも同社の小麦粉が使われている。宗明氏は「それらを保管するための専用倉庫が欠かせなかった」と話す。

会社のこれからを支える人材を育成

昨年、宗明氏は玄氏に社長の座を譲った。まだまだ社長として働き盛りではあるが、「自分も父が60歳の時に会社を受け継いだから」と世代交代の理由を語る。

新社長の玄氏はこれから注力したいことについて、「自社の人材育成」と言い切る。「これまで社員の立場で働いてきた中で、会社の良いところ、改善すべきところが見えてきた。これまでは会長の強い牽引力で経営を進めてきたが、今後は組織として成長していく必要がある」と話す。現在、玄氏と同世代の社員の採用を進めながら社内での若返りをはかっている。玄氏は「会社を支え

工場建設に向けて太陽光発電事業へ参入

2014年には思い切って新事業への参入も決めた。2012年より始まったFIT制度(再生可能エネルギーで発電した電気を電力会社が一定価格で一定期間買い取ることを国が保証する制度)を利用し、「太陽光発電」による収益の柱をつくらうと考えたのだ。「当時は売電価格も高く、産業用太陽光発電では20年間の買取保証があった。この投資が成功したら、長年構想していた新工場を建てようと思った」と宗明氏は語る。宗明氏の読みは正しく、太陽光発電事業は本業に次ぐ稼ぎ頭となった。そして2022年、念願の国産小麦専用の新工場を建設した。

「あやひかり」の春よ恋「きたのかおり」も誕生し、国産小麦を求める取引先が増加。国産小麦の市場が広がったことで、2018年に宗明氏は自社で製粉する小麦すべてを国産に切り替える決断をする。



パッキング(袋詰め)作業

強みを活かすための設備投資

新工場は国産小麦の特徴にあわせて設計された。設計は宗明氏をはじめ、社員自らで行ったという。地元の工務店や機械メーカー等の協力を得て、他社にないオリジナルの製粉ラインを作り上げた。「国産小麦は外国産に比べて粉のふり抜けが悪い品種があるため、シフターの面積や機械と連絡するスポートの角度を工夫した。他にも、高速回転で清掃がしやすい集塵設備や空気輸送設備等を小麦粉の製造場所から外し、衛生的かつ安全に清掃が行き届く環境づくりをした」と宗明氏はこだわりを語る。

2023年には製粉後の国産小麦粉を保管貯蔵する立体

未来に残る会社になりたい

「平和製粉株式会社を未来に残る会社になりたい」と語る玄氏。それが叶えられるのもすべて「国産小麦は外国産小麦に比べて味・香りに個性があり、おいしいから」と2人は口を揃えて言う。同社の事業も、国産小麦の品種改良に取り組み県や新品種の栽培に挑戦し安定的な生産を実現する農家など、多くの人々の努力と熱意があつてこそ成り立つ。

「最近九州で生産されている国産小麦による初のフランスパン用小麦粉に注目している」と

宗明氏。その探究心はとどまることを知らない。

平和製粉株式会社は、製粉事業だけでなく、国産小麦の認知向上や品種開発などを進め、国内の生産者を支援するとともに、日本の食料自給率の向上と食文化の発展に貢献していく。

編 会員事業部 中嶋 理可

支店より一言

国産小麦粉の可能性は無限大。同社は、国産小麦のおいしさに着目し、品質と安全性に優れた国産小麦に特化することで、大手との差別化を図っています。三重県産「あやひかり」の出会いから取り扱う商品は200ブランドを超え、取引先の細かなニーズに対応することで、発展を遂げてきました。現状に満足せず、国産の認知向上を図るべく新たな可能性を模索する同社の躍進に期待しています。



百五銀行 白塚支店
兼 河芸支店長
大杉 佳史