

菓子の小麦粉 8割道産に

池田食品グループ、28年までに転換へ

円安で輸入品との価格差縮小

豆菓子やかりんとう製造・販売の池田食品グループ（札幌、池田靖子社長）は、原料小麦粉に占める道産品の割合を大幅に増やす。2028年までに8割を輸入小麦から転換する計画だ。円安の進行で価格差が縮まっており、昨年9月から本格的に道産小麦を使う商品の販売を始めている。輸入品の価格上昇要因となる円安だが、道産品の相対的な競争力底上げにもつながっている。

品質維持へ独自ブランド

かりんとうを製造するグループ企業の浜塚製菓では、既に主原料となる小麦粉の35%ほどを道産小麦に転換。池田食品が

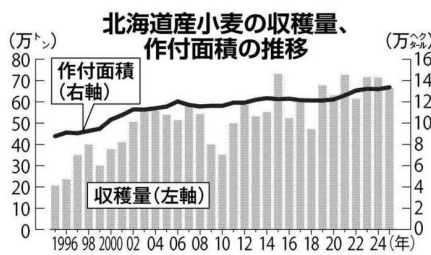


池田靖子社長

生産する豆菓子も昨年11月、主力商品「いか豆」の衣として使う小麦粉を道産小麦に変更した。池田社長は「道産小麦の利



道産小麦を使った「さくさくボール」(中村祐子撮影)



用は、本州の同業者と異なる道内メーカーの強みになる」と強調しており、今後段階的に転換を進める方針だ。

道産小麦の利用を増やすきっかけになったのは、24年5月、相手先ブランドによる生産（OEM）の発注元である日本生活協同組合連合会に値上げを要請したことだった。浜塚製菓の売り上げの4割近くを占める得意先だが、札幌の工場から全国の販売先までの輸送コストが上昇し、2割値上げを求めた。池田社長は「厳しい回答を覚悟した」と振り返る。

入小麦が値上がりし、道産品の使用が現実的になってきたこともあり、要望に応え、道産小麦の拡充を決めた。

ただ、輸入小麦は口溶けの良さや食感を生み出すために選択してきた面もあり、変更すると商品性の根幹が変わってしまう懸念があった。そこで、道産小麦を使った小麦粉を製造、販売する江別製粉（江別、安孫子俊之社長）と「北海道産小麦プロジェクト」を立ち上げ、品質を維持するための取り組みを開始。「従来品と近い食感になるように使う小麦の種類などを調整」（安孫子社長）し、試作を重ねて独自ブランドの専用粉を完成させた。

転換を可能にした背景には道産小麦の生産拡大もある。25年の収穫量は66万tと30年で3倍に。かりんとうに必要な強力粉向け品種の流通が増えていることも要因となった。

(宇野沢晋一郎)