



# つたエール

## ◀ “YELL” けん

県内で頑張っている企業に

エール(応援)を送ります

### 株式会社ますだ製麺(新上五島町)

日本三大うどんの一つにも数えられる「五島手延うどん」生地を繰り返し延ばしてひねることによって生まれる強いコシや生地に塗られる五島特産の椿油の風味が特長です。

昨年4月に施行された「有人国境離島法」に基づく国の支援制度の活用により、事業を拡大し雇用の拡充に取り組んでいる株式会社ますだ製麺の代表取締役会長のますだ やすお 舩田安男さんに現在の取組や今後の意気込みなどについてお聞きしました。

#### Q.1 現在の取組を教えてください。

創業当時(1976年)、五島手延うどんは製造に手間がかかり量産が難しいことから「幻のうどん」と呼ばれていましたが、機械の導入によって品質の向上と量産化が実現しました。今回、有人国境離島法に基づく交付金を活用して、作業場を拡大し、さらなる量産化や担い手の育成を図っています。この制度の活用で、五島手延うどん業界がさらに活気づき、島全体が活性化されればと考えています。

#### Q.2 新たな担い手を育成するうえで、どんなことが必要だと思いますか？

五島手延うどんの製法を学んだ若者が、将来独立したら販売までサポートするつもりです。作るノウハウを手に入れても、売れなければ経営は成り立ちません。私も販売ルートの確立に長い年月をかけました。「製造」と「販売」の両方をサポートすることが、本当の意味での「新たな担い手の育成」につながると思います。

#### Q.3 五島手延うどん業界の活性化のために、どんなことに取り組みたいです？

県内の特産品として、ちゃんぽんなどと比較すると五島手延うどんはまだ知られていないので、知名度を高めて販売量を増やしていきたいです。また、4年ほど前から欧州などでのPRも行い好評を得ています。今後もさらに、付加価値を高めて五島手延うどん全体の活性化を図っていきたくと考えています。



増築した作業場で作業する舩田会長と従業員

麺を乾燥させる作業場を増築し、24基の乾燥設備を導入。品質アップとともに、さらなる量産が可能になりました。新たに5名を雇用し、次なる担い手の育成に取り組んでいます。

五島手延うどんの担い手育成や知名度を向上させるための取組を応援するけん!

