

シロクマ・北海食品株式会社

札幌市白石区のシロクマ・北海食品株式会社では北海道産小麦を使った地産地消のパン作りで先鞭をつけ、添加物の使用を極力抑えた製パンにも傾注。本事業は、オーガニックなパン作りに注目していた同社が、有機小麦栽培に成功した新篠津村の田中屋ファーム・田中哲夫氏からパン試作を依頼されたことに端を発し、江別製粉株式会社も含めた連携により実現したものだ。

北海道産有機小麦を用いた 有機JAS認証パンの 開発・製造・販売

生産規定を厳しく整備し、有資格者も6名に

田中哲夫氏の有機小麦に加え、江別製粉が有機認証の製粉工場を持つに及んで、実現の可能性が見えてきた「北海道産有機小麦パン」の製造。原料には収量が比較的安定していて食味・風味にも優れている春播き小麦「はるきらり」を使い、油脂類の使用を控えられる湯種（ゆだね）法によって生地を作り、天然酵母「ホシノ酵母」を用いて発酵、有機JAS認証の取得を目指した。

認証取得に向けては、まず、有機生産工程管理者および格付者などの有資格者を6名育成。平成26年8月から11月にかけて、原料・製品が非有機のものと混在しないための保管場所の確保や使用機械・道具の洗浄・清掃など、厳しく規定されている生産工場の整備および工程管理規定の作成を行い、日々徹底を図ってきた。そして平成26年12月、有機JAS認証を取得。今年2月に有機認証パンの販売を開始し、3月には国内最大級の健康産業ビジネストレードショー「健康博覧会」への出品も実現している。

「道産小麦+有機」という大きな強み

有機JAS認証の取得に向けて動いている間も、シロクマ・北海食品では有機認証された小麦粉を使ったパンを機会あるごとにPRしてきた。平成26年9月には「オータムフェスト」「ホクレン×東急ハンズ 北海道小麦deパン祭り」、さらにコープさっぽろ「食べる・たいせつフェスティバル」に出品。11月には世界14ヵ国296社・団体が出展して開催された「オーガニックEXPO2014」に参加し、複数の大手百貨店や首都圏の有機レストランなどから強い関心を示され、首都圏への展開について見通しを立てることができた。さらに有機JAS認証を明示できる今後については、コアな固定客の獲得に向けた戦略として、各所で行われているオーガニックマルシェやWeb上での販売なども検討している。

国産小麦の約6割を占め、安心・安全な良質素材として広く認識されている北海道産小麦であることに加え、“オーガニック”となれば、その希少価値は非常に高く、それだけに大きな強みとなることは疑いもない。新篠津・江別・札幌という近接した一帯で、小麦の生産から製粉までを組み込んで行える地域はほかになく、まだ収量が限られている有機小麦の生産拡大が期待される場所である。

シロクマ・北海食品では年内に、有機認証を付けたベーグルパンの開発を行い、北海道産の有機野菜と組み合わせた製品を展開する計画だ。



田中屋ファーム 田中 哲夫



製造統括 川中 龍雄

思いを分かち合える
社員の存在が
実現に導いた
何よりの力でした



代表取締役 荒川 伸夫

有機小麦の生産に熱い思いをもって取り組んできた田中哲夫さんはもちろん、パン作り40年のキャリアを持ち、製造統括を担った川中龍雄をはじめ、有機JAS認証パンへの思いを分かち合える社員たちが、この事業を進める原動力になりました。特に製造部門において、同じ方向を向いて進み、厳しい規定を乗り越えていける人材が得られていなければ、この事業の実現はなかったでしょう。

会社情報

- シロクマ・北海食品株式会社
- 所在地／札幌市白石区南郷通20丁目南8-3
- TEL／011-865-3521・FAX／011-865-2271
- 代表者／代表取締役 荒川 伸夫 ●創立／昭和43年7月
- 従業員／62名（パート含む）
- URL／<http://www.sirokuma.co.jp/shirokuma/>