



豊前のおしごと 親子de体験隊

製麺一途74年！福岡県産小麦を100%使用した 「ふわもち食感、のうどん麺が人気

今回私たち親子は、福岡県産小麦「チクゴイズミ」を使用したこだわりのうどん麺を製造・販売している「株式会社 富士菊」取材してきました。創業74年の歴史ある同社は、福岡県産の新鮮で良質な小麦粉や地下からくみ上げている天然水を使い、自社独自開発の麺製造機械できめの細かいふわふわ＆もちもちした麺を生産しています。商品の種類が豊富なのも嬉しいですね。



▲ 看板商品の
「もちもちうどん」

まずは「小麦粉と食塩水を混ぜてこねる機械」「板状の生地を麺状に切る機械」を見学。これらの機械を含め、特許を34点取得！酢の力と蒸気熱殺菌で長期保存を実現するなど、たくさんの工夫がありました。

すごい！ うどんが
どンドン出来上がっていくよ

取材先 ▶株式会社 富士菊

豊前市在住の親子記者が、市内の様々な企業や団体等を取材し記事を掲載する同コーナー。19回目は、宮崎 佳奈子さん、悠仁くん（はるひと／11歳）・結子さん（9歳）・真依子さん（6歳）親子です。



案内人

代表取締役社長 小木戸 幸正さん

「独自の技術で麺づくりに取り組んでいます。福岡県産小麦と、地元の天然水が味の秘訣です。」

1日に製造する麺は、なんと3万5000食！

同社では、1日に約3万5000食のうどんを製造。商品は約50種類と豊富です。一番人気は、麺と液体スープがセットになった「もちもちうどん」。麺を加熱中、完全にほぐれるまでは混ぜず、焦らずじっくり茹でるのがおいしく仕上げるポイント。



▲ 2階でできた生麺を
1階で茹でています

「麺とスープをセットする」作業を体験

ベルトコンベアで流れてくるパックされた麺の上に、液体スープをセットする作業を体験。通常の6割のスピードでの体験でしたが、早い！



商品になるまでの過程を見てから食べたうどんは、よりおいしかったです♪

▲ 「どンドン麺が流れてくる！ はや〜い！」

SDGs 見つけた！

今回は製麺一筋74年の株式会社 富士菊さん。福岡県産の良質な小麦「チクゴイズミ」と地元の天然水を活用する地域密着型の取り組みがすばらしいですね。特許技術を駆使し、長期保存も可能な品質を維持しながら豊富な商品を提供し続ける姿勢は、地域経済の発展と持続可能な生産の両立を目指しています。大人気のふわふわ＆もちもちの食感、記者のレポートを読んで、ぜひ味わいたいと思いました。食文化を守り、環境に配慮しながら、地元の魅力を伝える取り組みをこれからも応援し続けていきます。

取材協力 (株) ニコン日総プライム NNPシリーズSDGs連載担当
水谷洋司・石井弦一郎・岩崎裕子・福原丸末・宮川清希

■ 取材を希望される企業・団体および取材にいて記事を書いてみたい親子記者を募集中。

取材先のSDGsポイント！



ポイント① SDGs目標8 働きがいも経済成長も
★福岡県産小麦を使った製品は地域経済の活性化に貢献



ポイント② SDGs目標9 産業と技術革新の基盤を作ろう
★独自の技術で品質保持



ポイント③ SDGs目標12 つくる責任 つかう責任
★地元素材使用で、持続可能な消費と生産の循環を促進

Check Point

取材協力 株式会社 富士菊 (Tel 0979-83-3355)

福岡県豊前市大字三毛門1087-1

<https://www.fujigiku.co.jp/>

撮影 Madoka

※撮影中の様子は「おしごとパレット」のInstagramにて公開中
Instagram ID : @oshigotopalette

