

当社は1904年（明治37年）讃岐うどん乾麺の製麺製造業として創業いたしました。ほどなく製粉業を開業、自ら原料である小麦粉の質向上に力を注ぐことで高品質の製麺が可能となり、これが当社の経営の安定と成長を支える基盤となりました。その

後製粉業を廃業して、乾麺製造設備への積極的な投資や技術の向上に専念しました。2002年には、第3工場が竣工し、半生麺工場としては国内最大級の供給能力と、「手打ち式製法」と呼ばれる独自の技術を確立し最高級の味を実現できるものとなりました。

そして近年、地元香川が誇る新品種「さぬきの夢」に挑戦してまいりましたのは、その原料の品質の高さを国内外に証明したい、という思いからです。国産小麦は外国産小麦に比べて製麺が難しいといわれてきましたが、2011年に私どもの独自技術による革新的な製造ラインを増設したことでその課題を克服しました。また、その後進展した国産小麦の多品種化に対応するとともに生産能力向上のため、2015年には最新鋭の包装ラインを配備した新第2工場が本格稼働となり、多種多様なニーズに対応できるようになりました。

また、当工場では「さぬきうどんミュージアム」

を設け、多数のユーザーや国内外の観光客の皆様、県内の小学生の社会科見学のコースなどに、広くご利用いただいています。お客様と社員の交流を通して、社員の確かな製品づくりへのモチベーション向上に繋げております。

一方で全社挙げて心血を注いでまいりましたのは、社員が安全で安心して、そして誇りをもって仕事ができる環境を整えることであります。新工場のみならず、既設工場においても徹底的に見直し、食品品質・衛生面に優れた機械設備、環境を整え、安全マニュアルの作成実施に努めてまいりました。上記見学者来場の際には、当社員が手を止め、当該ラインを停止し、見学コースの窓越しに一斉に両手を振り挨拶するという「技」を駆使するようになったのは、ライン停止を習慣づける一環のアイデアです。これが包装ラインの事故低減に繋がったことは成果の一つです。今後の課題は海外向けの乾麺販売で、その前提である国際的な食品安全マネジメントシステム（FSSC 22000）の認証取得を目指し、準備を整えています。これからも、わが社の社員たちに価値のある働く環境を整えつつ、共に讃岐うどん文化を全国・世界に発信してまいります。

石丸製麺株式会社

代表取締役 石丸 芳樹