

浅間山麓で120年 伝統と最新技術を併せ持つ 「蔵の粉屋」

小諸を中心に上田、佐久などの農家50名ほどと契約し、地産地消の粉づくりを心掛けている

粒の大きさを選別し、ロットごとにダイヤモンド加工された臼で丸抜きできる丸抜き脱皮機

ゆっくりと製粉する石臼挽きは、熱が発生しにくく、玄蕎麦の風味を生かした粉ができる

丁寧に殻をむいた丸抜きの新そばの実は、輝くようなひすい色

自社サイトからこだわりのそば粉を全国に発信



有限会社 大西製粉 国小諸市東小諸甲1581
☎0267-22-0585 営9～18時 休日曜・祝日

大西製粉 | 検索
<http://www.konaya.jp/>

代表取締役社長の大西 響さん。手に持つのは、「長野県百年企業（信州の老舗）」の盾



「蔵の粉屋」の由縁の店舗兼製粉工場



創業は1892年。水清き信州小諸の地で、120年以上続く製粉の専門店だ。小諸城大手門の近くから始まり、相生町へ、そして現在の東小諸の県道沿いへと本店を構えながら、浅間山麓産の石臼挽きそば粉など、地元素材を生かした上質の品物を提供し続け、2014年秋には「長野県百年企業（信州の老舗）」として県から表彰も受けた。

「相生町時代には、隣に島崎藤村が住んでいた家もあったそうです。これからも地元根付いた歴史を大切にしつつ、少量でもきちんとした良い品を提供し続けたい」と話すのは、5代目を受け継ぐ社長の大西響さん。石臼挽き製法を中心に、伝統の技と最新設備を合わせた、より良いそば粉作りに情熱を注いでいる。

10月に導入したのは、全国でも珍しい「丸抜き脱皮機」。そばの実を割りつつ殻を分けるのが主流の製粉業界にあって、実を全く傷つけずに殻を除く新しい機械だ。長野市の製粉機器メーカーと共に、企画段階から二人三脚で進めてきたほぼオリジナルの設計で、これによって殻の雑味が

入らない、より甘さや旨みの際立つそば粉を生み出せるようになった。秋から取り扱い始めた長野県独自の新ブランド「信州ひすいそば」も、この機械を使うことで、最大の特徴である鮮やかな緑色が際立つとか。また、丸抜きの実のままで商品化が可能なので、そばの実リゾットやそば雑炊など、新しいレシピにも対応できる。

こだわりの粉やそばの実は、店頭やネットショップを通じて販売している。15年ほど前に自社サイトを立ち上げて以来、ネットでの注文も順調に増えている中で、どんな発注に対しても、挽きたてをひとつひとつ手作業で、梱包・発送。「信州産そば本来の香りとおいしさを全国に届けたい」という一心で、小ロットごとの自家直販を続けてきた。大手ネットショップのそば粉ランキングでも常に上位を占める実績も、そうした心遣いがあったこそだ。このほドリリニューアルしたサイトでは、そばの育つ様子やそばの実を使った新レシピを楽しみつつ、進化し続ける「蔵の粉屋」の取り組みを垣間見ることができそうだ。