

佐賀型伝統産業（神埼そうめん） 進化実証プロジェクト

神崎市産業振興部商工観光課



神埼そうめんの始まり

1

390年前

小豆島の僧が諸国を行脚中、神埼で病に倒れた。

2

地元の看病

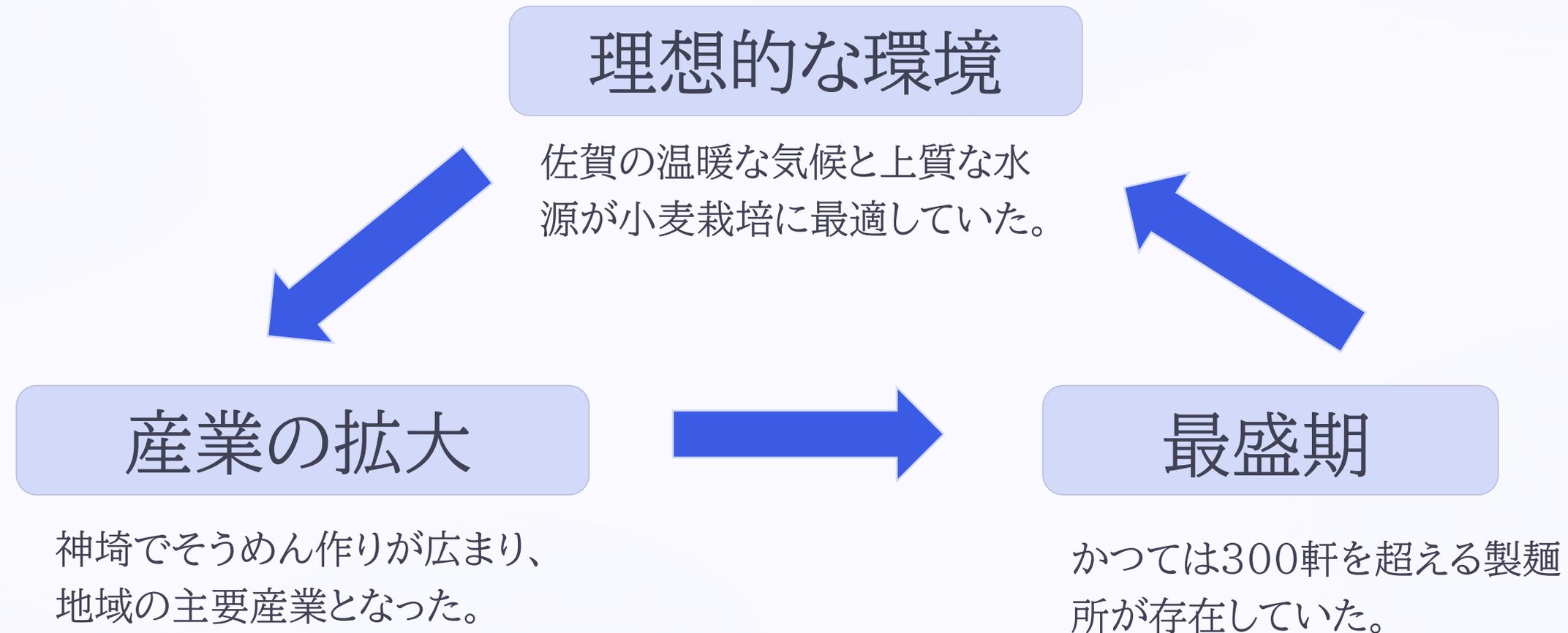
地元の行商人伊之助が僧を手厚く看病をおこなった。

3

技術伝授

感謝した僧が手延べそうめんの製法を伊之助に伝授したことが始まり。

神埼での製麺業の発展



神埼そうめんの特徴

手延べそうめん時代

製粉が水車により盛んに行われており、明治30年頃には約60基の水車が架設され、全国的にも稀な一大水車団地が構築

革新的技術採用

ロール式製麺機を取り入れ、機械製麺の先駆けとなる。

生産効率

機械を用いた製造が確立されたことで、効率的に高品質なそうめんの大量生産が可能に

発祥の地

神埼は機械そうめん発祥の地として知られている。

ロール式の製麺機を開発!!

佐賀の発明王!

まさき てるさと

真崎 照郷

少年の頃、蒸気機関の発明者であるジェームス・ワットに強い刺激を受け、照郷は、自分も発明家になって、世のために尽くしたいと決意。

熟練者しかできないような手延製麺ではなく、大量生産が可能な機械製麺にしたらどうだろうか!と思いつき、明治9年26歳の頃から、製麺機の製作に取り組み始める。

家業の酒造業は使用人に任せて、酒造場は失敗した試作品の山と化し、ついに家業はおとろえ、先祖代々の資産、田畑も手放してしまう。

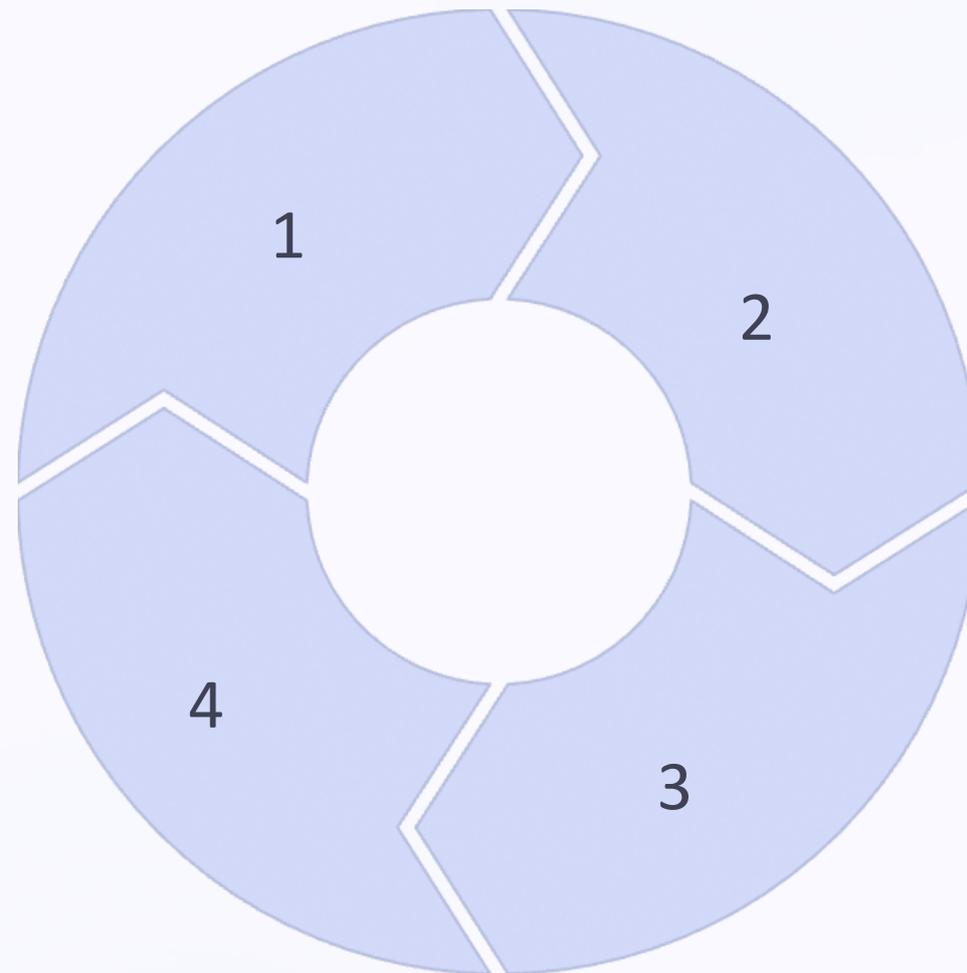
しかし、試行錯誤の上、明治16年春、ついに機械製麺機が完成。

当時「東の豊田佐吉、西の真崎照郷」と評されていた。

そうめん市場の環境の変化

消費者ニーズ
健康志向と簡便性の両立

品質要求
安全性と品質管理の強化

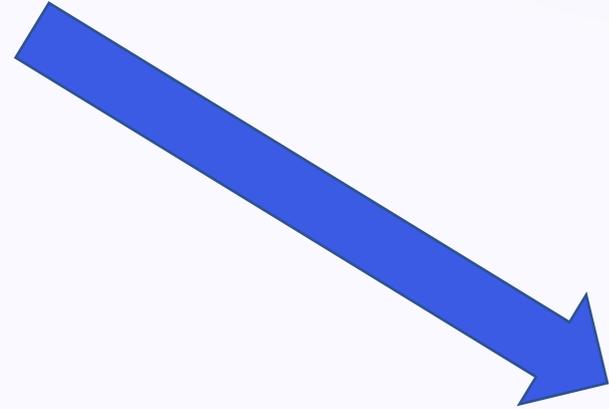


流通構造
大手小売りチェーンの影響

価格競争
コスト削減圧力の増大

現在の製麺所の状況

最盛期
製麺所の数 300+



現在
残存する製麺所 数社 まで減少…

多くの製麺所が廃業を余儀なくされている。

製麺各社の意見(概要)

現状

- 390年の伝統を持つ製麺業界
- 売上減少とブランド力の低下
- 製造者の高齢化
- 機械の老朽化
- 長時間労働の常態化

神埼そうめんの製麺業界は深刻な転換点にあり、個社での努力には限界がある。

課題

- 後継者不足
- 販路縮小
- 個社努力の限界
- 持続可能な働き方の実現
- 安定した利益確保

安定した利益確保が困難で、持続可能な働き方ができていない現状から脱却する必要がある。

目標

- 伝統製法の継承と産業継続
- 神埼そうめんブランドの復活
- 利益確保と働き方改革の両立
- 現代ニーズに対応した商品開発
- 地域全体での連携強化

組合・行政・民間の連携により、個社では解決困難な課題に地域全体で取り組む。



そうめんの製法分類

機械製麺

神埼そうめんの特色である機械製麺技術

その他の機械製麺のブランド

- ・卵麺(岩手県)
- ・白石うー麺(宮城県)

手延べ製麺

伝統的な手作業による製麺方法

- ・播州そうめん(兵庫県)
- ・三輪そうめん(奈良県)
- ・島原そうめん(長崎県)

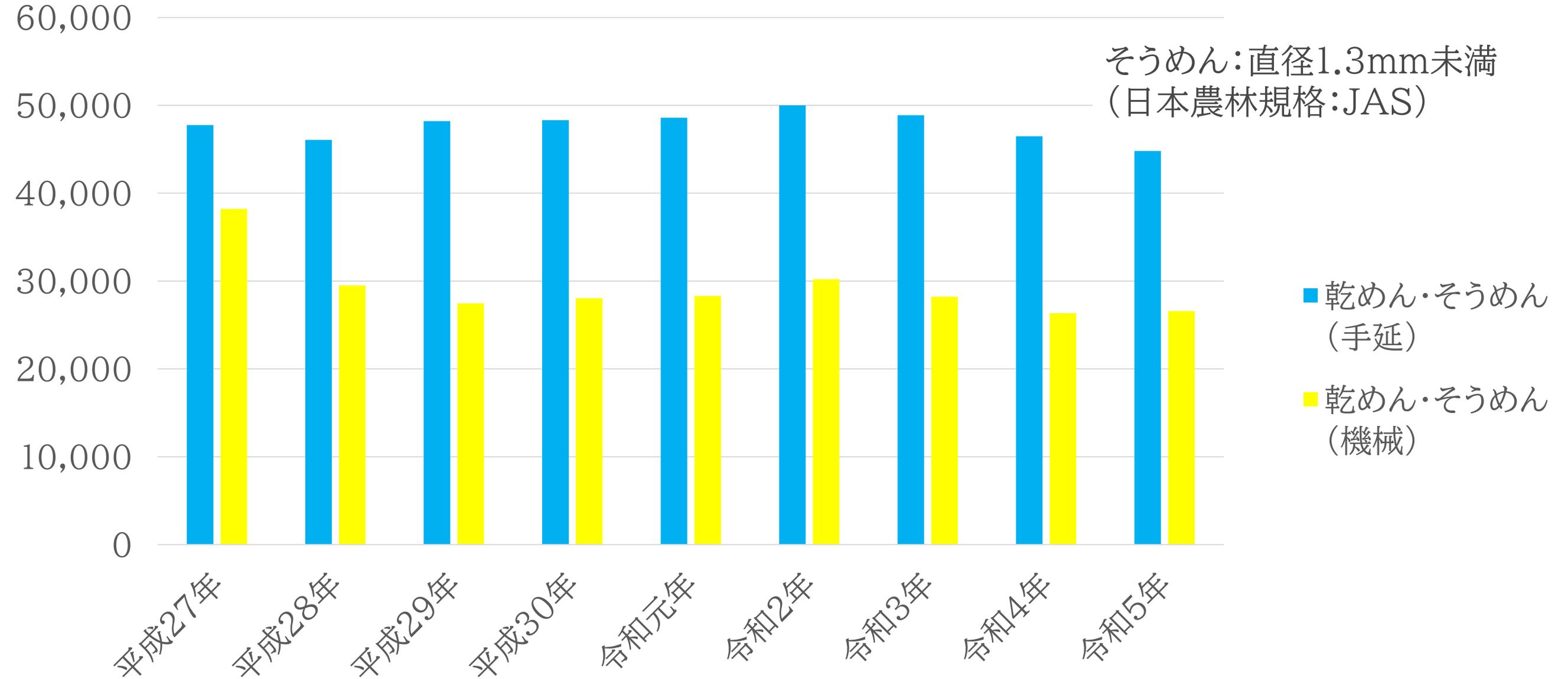
機械製麺と手延べ製麺の比較

	機械製麺	手延べ製麺
製法	ローラーで圧延・カット	ねじりながら編み込み延伸
生産コスト	低い	高い
原料	小麦・塩・水	小麦・塩・水・植物油
製品種類	そうめん・ひやむぎ・ うどん・そば・ラーメン	そうめん・ひやむぎ・うどん

各種麺類の生産量の推移

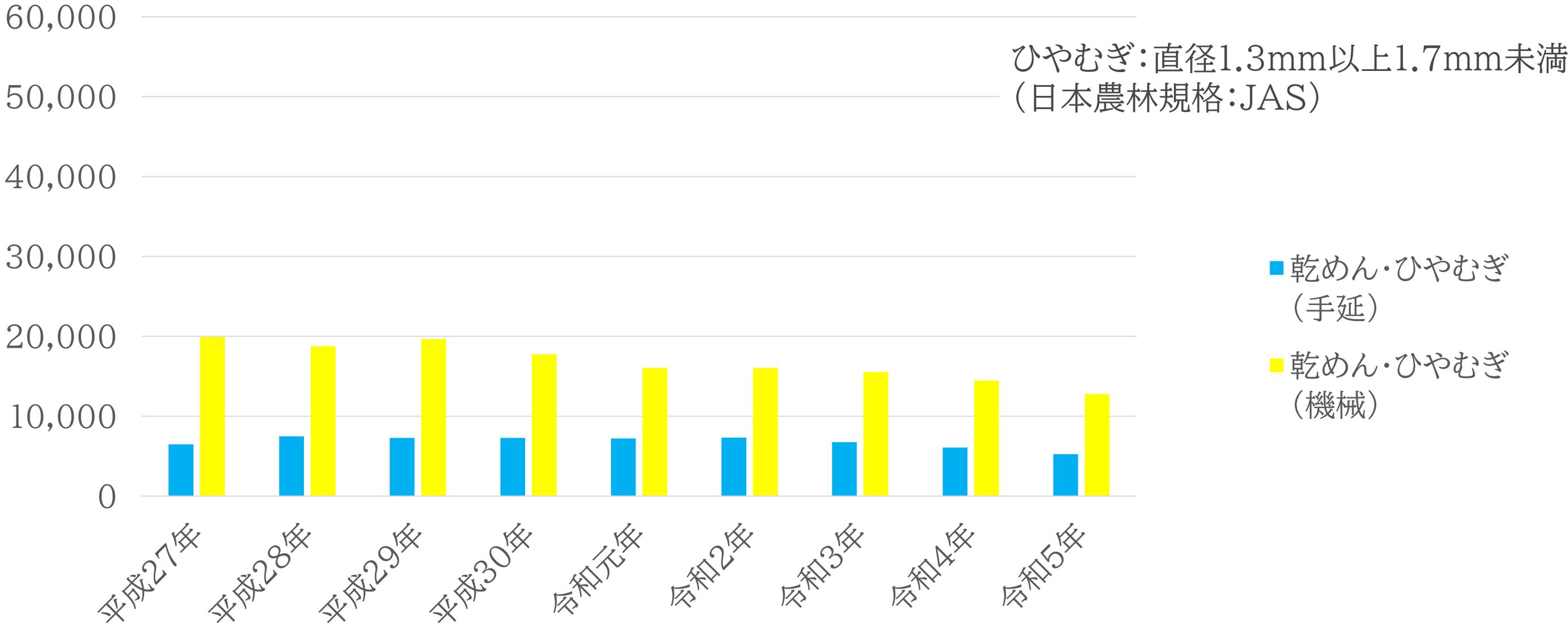
(単位:トン)

生産量(そうめん)



生産量(ひやむぎ)

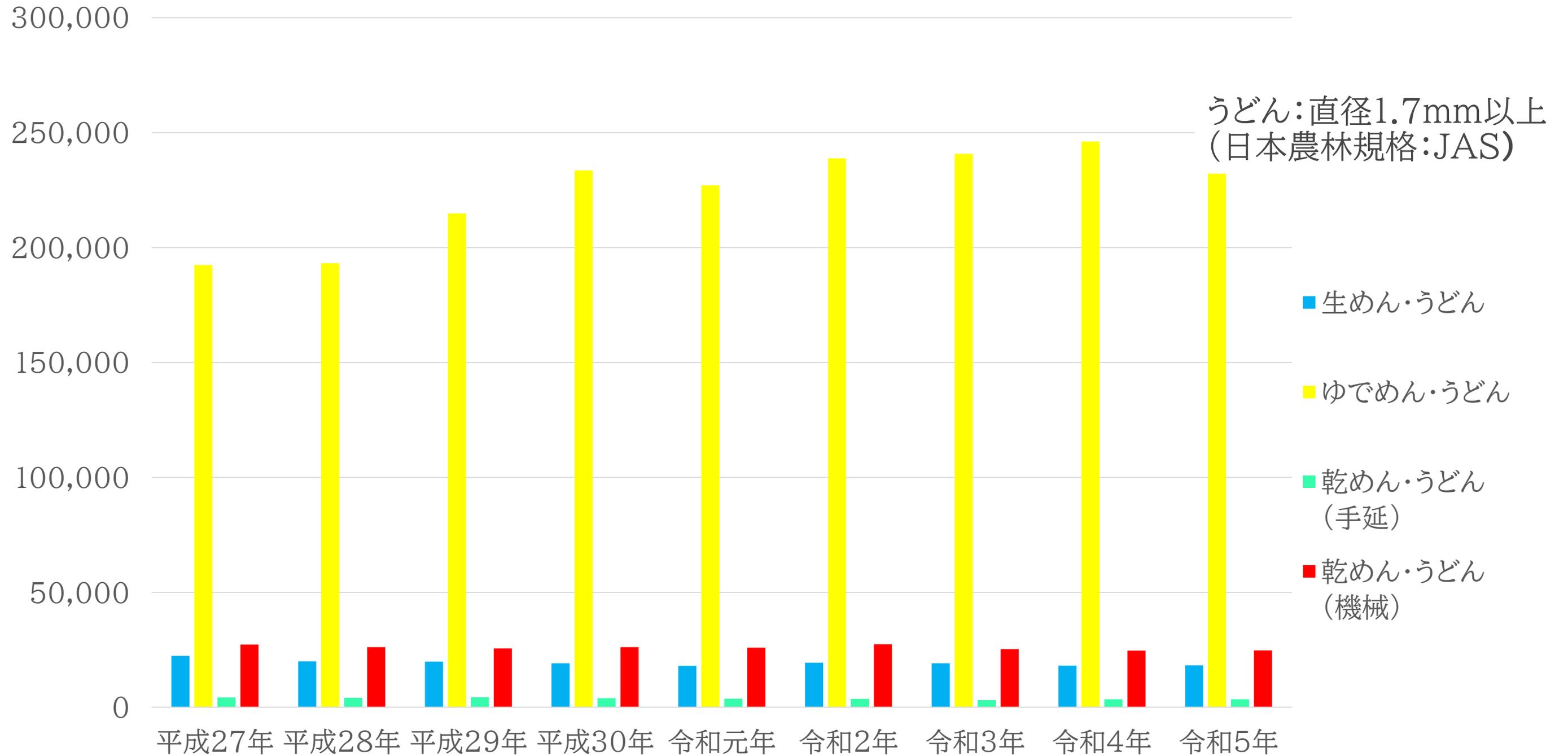
(単位:トン)



※食品需給研究センター(<https://www.fmric.or.jp/stat/stat.html#seizou>)

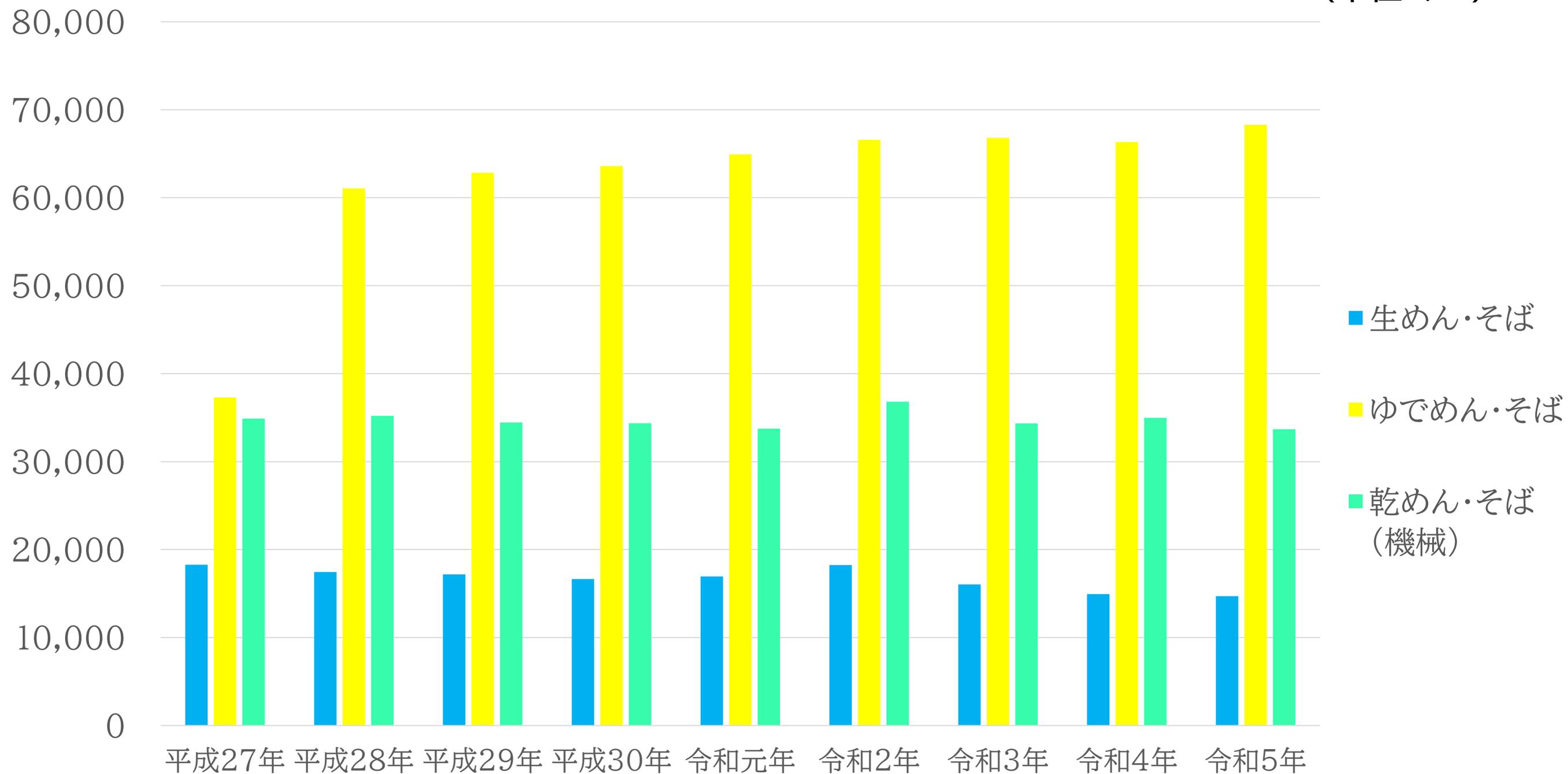
生産量(うどん)

(単位:トン)



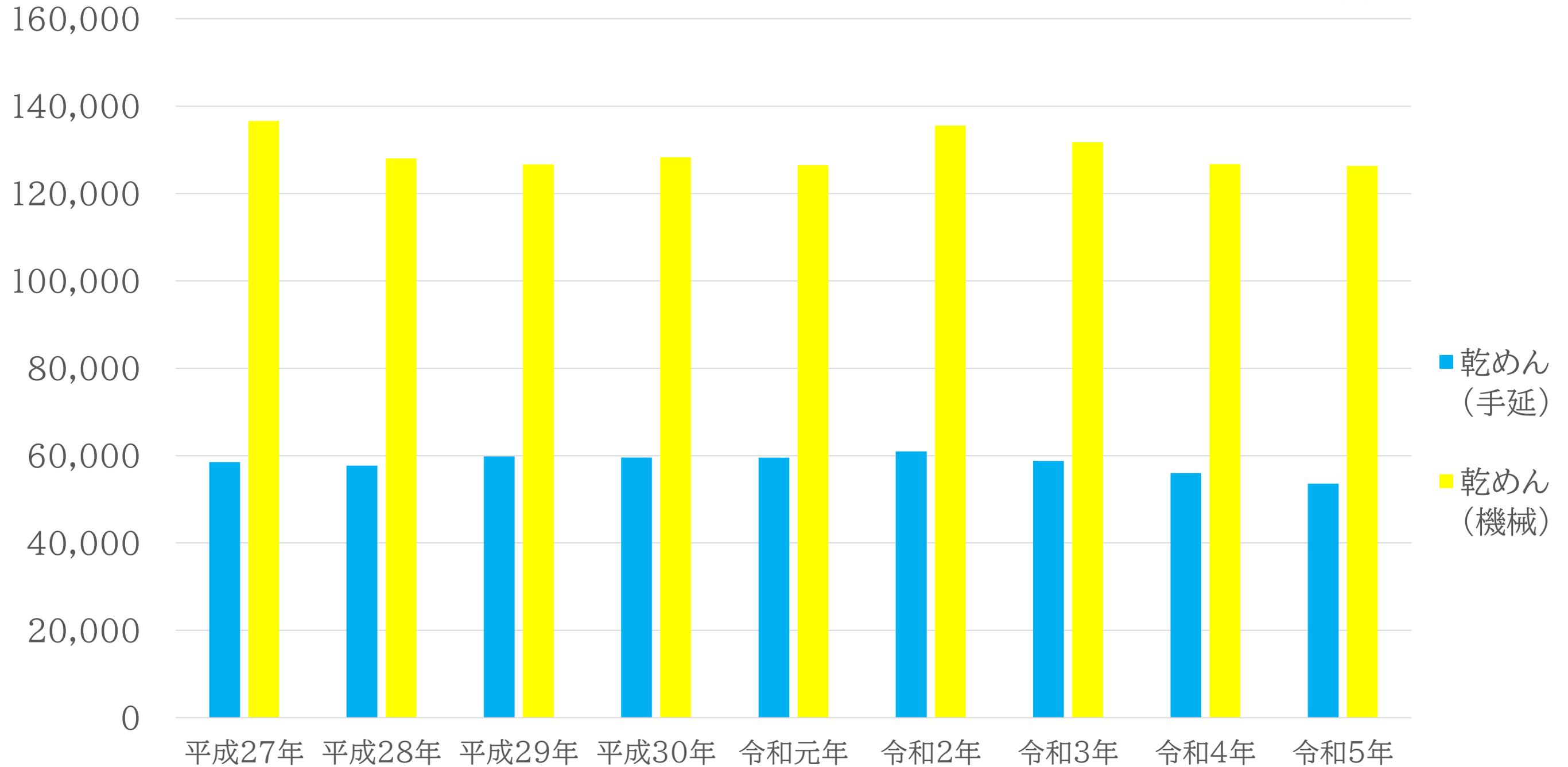
生産量(そば)

(単位:トン)



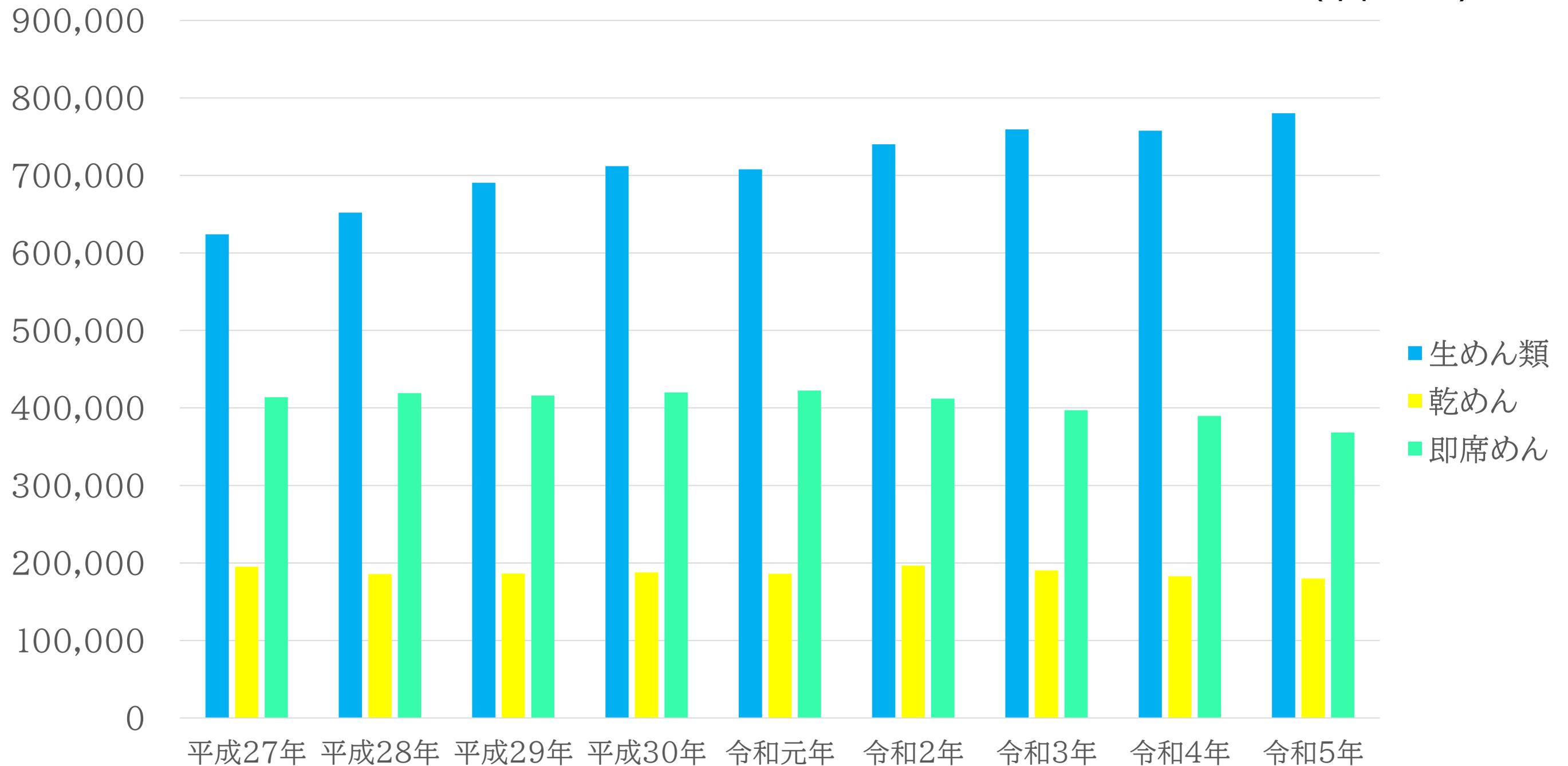
生産量(乾めん)

(単位:トン)



生産量(その他麺類)

(単位:トン)



神埼そうめんのブランディングイメージについて

例①：特徴による差別化

機械製麺の優位性

神埼そうめんの機械製麺技術を前面に打ち出す。
安定した品質と効率的な生産が強み。
また、小麦粉と塩水だけで作られる自然食品であり、
油を使用しない製法により、健康志向に対応している。

手延べ製麺の価値の再認識

伝統的な手延べ製法の価値を見つめ直すことで、機械製麺が持つ
“安定した品質”や“大量生産の利点”といった別の価値にも改めて
気づかされる。
両者の違いや強みを理解することが、製麺全体の多様性と魅力の
再発見につながる。

それぞれの製法の特徴を把握し、差別化戦略を展開する。

例②：統一ブランドの確立



認定制度

The SAGA認定酒を参考にした
品質認定システム

The SAGA認定酒とは？

「佐賀県原産地呼称管理制度認定酒」のこと

【認定条件】

- ①佐賀県産原料100%
- ②佐賀県内の蔵元で製造
- ③味や香りの審査に合格

これらの条件をクリアした純米酒と本格焼酎。

年2回春と秋に認定会が行われ、認定日より1年間が有効期限



新ブランド

神埼そうめんの新たな
ブランド価値創造



原産地管理

佐賀県原産地呼称管理制度
の導入



調理方法や提供方法の標準化

調理方法などを提案・定義する
ことでブランドの一貫性を持たせる

例③：取組計画



現状分析・課題整理（令和7年6月～）

- ・デジタル活用によるマーケティング分析
- ・個社ではなく産地としてのブランド確立を目指す
- ・月2回程度の会合



ブランド戦略策定（～令和7年12月）

- ・商品開発と審査会の実施
- ・月2回程度の会合



県内イベント開催

- ・新ブランド発表と試食会の実施



首都圏等への展開

- ・見本市等への出展による市場開拓



戦略見直し（令和8年3月）

- ・必要に応じた戦略の調整
- ・報告書の作成

※DXの取組については、佐賀県産業スマート化センターが支援するので、協力・連携すること