

旬情報

ムソーからの
お便り



2013年11月号 VOL.43

11月のFACE 生産者紹介

山本食品

(長野県長野市大字大豆島)



製粉機作りから 始めた先々代

ここ数年、深い趣味として「そば打ち」が人気です。正食クッキングスクールのそば打ち教室にも「あこがれの十割そばを打ってみたい」と熱心な男性陣が集まります。

十割そばとは、小麦粉などのつなぎをせず、そば粉10割で作るそばのこと。そばには小麦粉のようなグルテンがないので、つなぎなしで打つには「水回し・延し・切り」と呼ばれる技術が必要です。下手に打つと茹でたときに短く切れてしまうのです。

熟練のそば職人でも難しい十割そば、機械製麺となるとなおさらです。ところが40年以上前、そば処・信州に住む技術者が、農機具製造の技術を活かし、そばの製粉機を発案しました。そば好きの彼が考えたのは、当時の乾麺よりもそば粉をたくさん使ったそばを作り、本格的なそばをご家庭で手軽に食べてもらうこと。五割そばが普通だった時代に、そば粉だけで作った十割そばに挑戦したのです。

試行錯誤の末、粘度のあるそば粉(特殊そば粉)を生み出す製粉機が完成。この特殊

そば粉をつなぎに使い、小麦粉や山芋などももちろん、つなぎの助けとなる食塩も一切使わない「日本初の乾麺の十割そば」が生まれました。この技術者こそ、山本食品の先々代社長です。

北海道産そば粉 100%の十割そば

ムソーの「国内産・十割そば」は、小麦粉や食塩をまったく使用せず、小麦たんぱくも添加せずに作った、北海道産そば粉100%の干しそばです。

北海道産の玄そばの殻だけを剥いて粗く砕いたものを仕入れ、特殊そば粉を自社製粉します。実をまるごと挽いた「挽きぐるみ」なので、風味があって栄養価も豊富。挽きたてのそば粉と特殊そば粉を絶妙にブレンドして製麺します。

木鉢の中で指を立てて水回しする職人技は、そば粉に水を加



えて混ぜるミキサーで再現。生地を麺棒で延す代わりに、圧延機のローラーの間を何度も通して理想の厚さに延し、切り刃を通して麺状にします。挽きたて・打ちたての風味を損なわないよう、温度と湿度に気を配って乾燥して完成です。

「国内産・二八そば」は、北海道産そば粉8割に国内産小麦粉2割を使用した干しそば。こちらも特殊そば粉をブレンドし、食塩を使わずに作っています。

そば湯もおいしく 栄養豊富

1袋(200g)2人前なら、二八そばは茹で時間5分、十割そばは茹で時間5分・むらし1分でざるにあげ、冷水で丁寧に洗って水切りし、ざるやかけでお召し上がりください。

十割そばは、そば湯もコクがあって美味しいので、むらし時にお玉で取って召し上がれ。ことにこの十割そばは食塩不使用なので、手打ちそば屋のそば湯に負けないおいしさ。茹で汁に溶け出したそばの栄養成分「ルチン」も摂れ、一石二鳥です。



山本食品の商品を
次のページで紹介します。

