



オイシイがうれしい頑張るお店応援団

# 美味いうどんラボ通信

第10号

2013

## 目的 PURPOSE

### 美味いうどんラボの目的

金トビメンバーが蓄積した、美味いうどんに関するノウハウを整理し、わかりやすく世の中に発信、啓蒙することで美味しい麺文化に貢献します。

## 食と健康 HEALTH

### <きぬあかり>

愛知県農業総合試験場は、東海地域に適した小麦の新品種開発を行っており、平成二十一年には日本めん用の新品種『きぬあかり』(旧系統名＝東海103号)を育成し、平成二十三年三月に品種登録された。

#### 『きぬあかり』の特徴

- ① グルテニンの改良による生地物性の向上
- ② やや低アミロース化による麺の粘弾性改善
- ③ 灰分の低さによる麺色の改善

以上を目標に開発された品種で、品種名は「絹のように美しい明るさを持つうどんが出来る小麦」という意味で命名されたそうです。

### <試作製麺結果レポート>

下記のレポート内容については、筆者が試作した結果の感想です。製麺作業の製麺工程や製麺場所の環境によって、出来上がる麺は違ってきます。参考意見として頂ければと思います。

#### 「きぬあかり」製麺試験資料

きぬあかり	500g
水	212.5g
塩	37.5g

※製麺作業は、手打ち工程と製麺機の両方を使いながら行いました。

- ・手打ち工程:水合わせ・足踏み・まるけ・本まるけ
- ・製麺機 :練り・延ばし・包丁切り

#### ◆麺の特長

・今までの愛知県産小麦と比べると、麺の色、艶、食感(モチモチ感)と喉越しは、抜群でした。

#### ◆製麺作業

・ASWと同じように作業をすると、他の愛知県産小麦と同じように、表面の乾燥が早く、麺を延ばした時に角が割れてしまいます。製麺の仕方はまだまだ研究する必要があります。

麺の特徴が違うため、簡単に比較対象はできませんが、今人気のある北海道産麦や三重県産麦と比べてもしっかりとした個性の麺を作ることができる粉だと思えます。製麺作業をどのように改善をしていくか(今回よりも加水を多くする等)が大きなポイントになります。

生産者の方と実需者との意見交換を通して今後、愛知県産麦は、「イワイノダイチ」の生産量を減らし「きぬあかり」を増やし、「農林61号」と「きぬあかり」を中心に生産をしていくそうです。今から「きぬあかり」を試してみるのもおもしろいと思えます。

興味のある方は、ラボ通信事務局までお気軽にご連絡下さい。

## 繁盛店 レポート Vol.9 REPORT

### <屋号名: そばとろ屋>

今回は、愛知県豊橋市にある「そばとろ屋」というお店をご紹介します。調理や店員さんの接客など一つ一つが丁寧で、リピーターのお客様が多いと伺い、早速行ってきました。お店に入ると清潔なユニフォームに着替えられたスタッフと、気持ちのいい「いらっしやいませ」の掛け声に心がほっとしました。

そばと天ぷら・とろろを中心としたメニュー構成になっており、看板メニューでもある「そばとろと天ぷら」を注文しました。見た目のボリューム感もあり、ごま油で揚げたての天ぷらは、サクサクしていてとても美味しかったです。

ご主人の伊藤さんは、最後まで食事をゆっくり楽しんでいただきたいと、デザートも手作りで作っているそうです。時期によってデザートの内容も変わりますが、4種類の中から選ぶ事ができ、どれも大変美味しくとても満足のいく食事をする事ができました。

1日に平均で約160の方が来店され、多い時には200人を超えることもあるそうです。玄関で靴を脱いで上がるのも、ゆっくり食事を楽しんでもらいたいとのお店からの心遣いなのかもしれません。お店としては、12年目ですが、参考にすることが多い店だと感じました。

お近くに寄られた際は、是非お立ち寄りください。



住所: 愛知県豊橋市東小浜町30 電話: 0532-48-5557 定休日: なし 営業時間11:00~22:00(LO.21:30)  
ジャンル: そば・うどん・麦とろ 店舗席数: 50席 駐車場: 20台

## 美味いうどんへの道 WAY TO DELICIOUS UDON

### <うどんの茹で上がりと時間の関係>

よく手打ちうどん・そばの作り方という本で『生地を麺棒で伸ばす時や伸ばした生地をたたみ、切る時に打ち粉をふる』とあります。これは麺棒や打ち台、包丁に生地がくっつかないようにする為なのですが、この事はみなさんも良くご存知かと思えます。また、機械打ちでも打ち粉は使用します。

その打ち粉には「花粉(はなこ)」や「友粉(ともこ)」があります。

#### ●「友粉」(=「共粉」)

うどんを打つ時は小麦粉、そばを打つ時はそば粉というように、同じ種類の粉を使う場合の用語です。うどん・そばの生地を麺棒で伸ばす作業の時に使用します。

(この場合、同じ種類の粉を使用することで、打ち粉が生地に馴染むので風味、食感が損なわれることを減らします)

#### ●「花粉」(=「端粉」) ※しよっぱな(=初っ端)にとれる粉⇒端粉

そばの実を挽いて殻をむく時に出る、中心部に近く一番はじめにとれる粉のことです。

うどん・そばの生地を伸ばしたものをたたみ、切る仕上げ作業の時に使用します。

以上の事から

うどん打ちの場合は、最初に「友粉(小麦粉)」を、仕上げに「花粉」を使用します。

そば打ちの場合は、最初に「友粉(そば粉)」を、仕上げ「花粉」を使用します。

もちろん「友粉」と「花粉」を必ず区別して使用している(しなければならぬ)わけではありませんので、うどんなら友粉の小麦粉を、そばなら友粉のそば粉を最初から仕上げまで使用することもあります。

※アレルギーが心配な方は、一度確認する事をお勧めします。

当社の乾麺は「花粉」を使用しておりません。(また、機械打ちでも乾麺を作る場合は打ち粉を使用しないことが多いようです)

## 編集者より 一言 COMMENT

情報発信の一つとして始めたラボ通信もおかげ様で、10号を無事に発行することが出来ました。まだまだ一つの通過点ですが、これからも皆様にとって少しでも参考になるようなラボ通信を発行していきたいと思えます。今後ともよろしく願いいたします。また、ご意見やご要望がありましたらお気軽にご連絡下さい。

## お問い合わせ INQUIRY



### <ラボ事務局連絡先>

第10回発行「美味いうどんラボ通信」

発行: 株式会社金トビ志賀 〒443-0032 愛知県蒲郡市丸山町4番38号

TEL: 0533-69-3111(代) FAX: 0533-69-3119

H P: www.kintobi.com ブログ: http://ameblo.jp/1157udonlabo