

蕎麦職人の頑固オヤジ
山岸三郎に聞いた
製麺機による蕎麦作りの方法



蕎麦職人の頑固オヤジ山岸三郎に聞いた

製麺機による蕎麦作りの方法

ひたすら好き勝手に色々な場所に赴き、自由気ままにインタビューを試みているアホのインタビュアー、茂原（しげはら）。

彼は本日、経営多角化を試みる経営者を対象に開かれたとあるシンポジウムへやって来ていた・・・。

「山岸さん！今日のそのピシッと締まったスーツからは想像つきませんが、いつもは製麺所で蕎麦打ちをされてるんですって？」

早速、目に留まった頑固そうなオヤジ、山岸三郎（やまぎしきぶろう）に偉そうにマイクを向ける茂原。

山岸は自宅で経営している蕎麦屋の多角経営を狙い、新しいビジネスを探しにこの施設で行われるビジネス発掘シンポジウムへやって来ていた。

「そうだよ。いつも粉まみれさ、ハハハハッ！」

「へえー。で？蕎麦打ちは機械でされているんでしょうか？」

「そうだね、機械だよ。昔は手打ちでやっていたんだがね、やっぱり経営している店を大きくしたいだろお～？そうすると手打ちは手間がかかって効率も悪いわけだろおお??」

「確かに。じゃあ早速、その蕎麦作りの流れとやらを教えてください」

「面倒くさいねえ。ワシは新ビジネスのYOUTUBEアフィリエイトの講演を聞きに来たのに」

「えらく畑違いのことをされるんですね(笑)。その不潔っぽいヒゲからは想像もつきません。とにかく山岸さん！お願いしますよ。簡潔に！簡潔にでいいですからあっ！！」

「簡潔にでいいのね。じゃあ。えええーっと、まずうちは7割蕎麦

麦なので、小麦粉 3、蕎麦粉 7 の割合で粉をミックスする、ここから始めるんだよ」

「へえへえ」

「小麦粉はウチは青蟬（あおせみ）という小麦粉を使うんだ。上質で良い粉だよお～。小麦粉にはパン用もあればうどん用のもある。青蟬は蕎麦の“つなぎ用”にも最適でね」

「はいはい」

「あと蕎麦粉は、蕎麦の実から蕎麦粉を作るための電動の石臼製粉機を使って作る。脱穀が終わり、小分け（10キロ）で真空パックにして入れてある蕎麦の実を受注して、それを開けてその石臼の上部の投入口に入れるんだ」

「へえー」

「大きめのボールにその二つの粉を入れ、それを製麺機の第一段階、ミキサーにかけるんだ。ちなみにウチでは一回の蕎麦作りで6キロやる。つまり小麦粉 1.8キロ、蕎麦粉 4.2キロ」

「ほうほう」

「ミキサーの時間についてはミキサーや入れる量によって色々だろうから一概には言えんだろうが、うちはまず粉だけで3分混ぜ合わせ、計量カップに2600ml～2700ml入れた水を3分の2ほど入れ約6分混ぜる。そして残りの水を入れて、ミキサーの速度を落としてから更に4分だ」

体験版はここまでです。

もし内容を気に入っていただければ、

続きを製品版でご購入いただけると幸いです。