

麵 (めん)

-究極の味を求めて-

41期生

I テーマ設定の理由

日頃、私達が何気なく食べている「うどん」が、現在では、日本の日常の食生活において欠かすことのできないものとなっている。この「うどん」のことについて、私達3人はもっといろいろなことや、私達の知らないことを深く調べたいと思った。「うどん」というものを深く味わい、理想のうどんというものを見つけることが、この研究を始める動機である。

II 研究方法

- (1) うどんのおおまかな知識と、歴史について文献で調べる。
- (2) 即席めんについての資料を日清とエスコックから提供していただいて、その資料をまとめる。
- (3) 本場のうどんの作り方を「松葉家」へ見学しに行く。
- (4) (1)(2)(3)をもとにして実際に自分たちで、粉の状態からうどんを作ってみる。

III 研究内容

1 うどんの歴史

そもそも、うどんの始まりは「索餅」という人が、室町時代「延喜式」という儀式に小麦と米の粉と塩を混ぜたもの（元祖うどんの玉と考えられる）を献上した時からといわれている。

その後、うどんについて「節会（ゼツエイ）」（宮中の五節句の一つで七夕と考えられる）に675冊の本が献上されたと言われている。又、江戸時代に東福寺（京都にあるお寺）の聖一国師という僧が、中国から石臼製粉の設計図をもち帰ったことにより製粉が簡単になり、大量生産も可能となって、うどんは全国に広まった。（特に関西に広まる。又、家庭にはみそ煮込みうどんとして普及する。）

大阪では新町の船つき場の築城にある「砂場」というそば屋（約400年前）が開かれたのが始まり（もう、今はない）。現役の店で、一番古いのは、後でも詳しく説明する「松葉家」で、「きつねうどん」発祥の店として知られている。この「きつねうどん」のきつねは、油揚げ（薄く切った豆腐を油で揚げたもの）のことである。この油揚げは、狐の大好物で、その狐の毛色と、油揚げの色とが似ていることから、油揚げのことをきつねというのである。（きつねをけつねと言うことがあるのは、河内弁の特徴で、「淀川の水（よどがわのみず）」を「よろがわのみる」と言うのと、同じである。）

2 即席めんについて

(1) 即席めん類の一般名称

即席めん類のうち、即席中華めんと中華スタイルの Snack めんについては「インスタントラーメン」または、「即席ラーメン」とも呼ばれている。

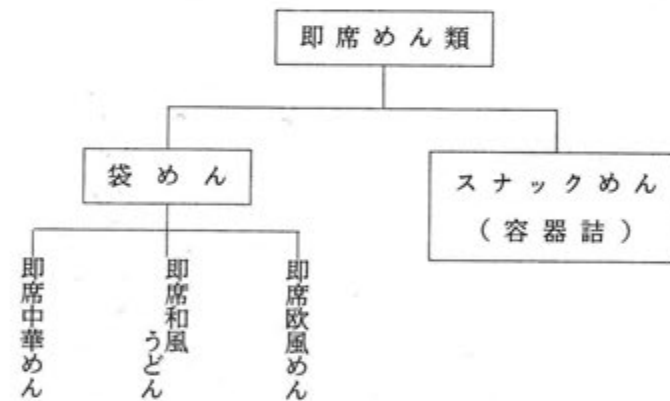
即席めん類の生産量に占める即席中華めん類および中華スタイルの Snack めんの割合が大きいことなどから、一般に即席めん類全体を「インスタントラーメン」とも呼んでいる。

また、Snack めんは、コップ型およびドンブリ型などの容器に入っているため、一般に「カップめん」とも呼ばれている。

(2) 即席めん類の種類

即席めん類は、容器包装・味のスタイル・加工法などによって分けられる。図1では、容器包装と味つけによって分類したものである。

図1で、「袋めん」というのは袋詰めにされているもので、「Snack めん」というのが、カップめん（容器詰めにされているもの）である。また、「袋めん」の中で中華めんのスタイルのものを「即席中華めん」、うどん、そばのスタイルのものを「即席和風うどん」、マカロニ、スパゲッティのスタイルのものを「即席欧風めん」という。



▲図1 即席めん類の分類

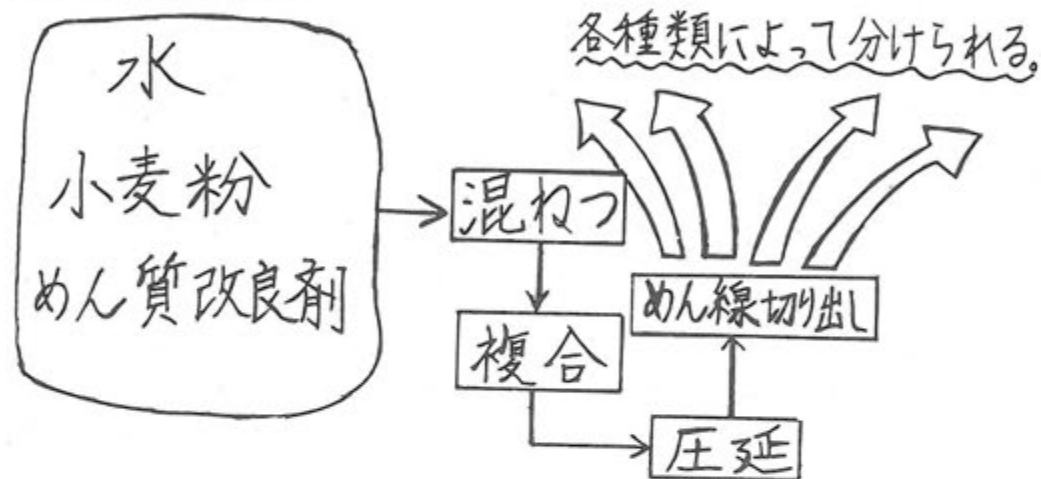
(3) 即席めんの製造工程

種類が豊富なインスタントラーメンは、その製造工程も複雑である。スタイルの違いにより、その製造工程もそれぞれ異なる。図2では、種類によってあまり相違のない、最初の工程となる「めん製造」までのことについてまとめている。

順に、製造工程を説明していくと、まず、ミキサー（混ねつ機）の中に小麦粉を入れ、加水調整液（水に食塩、かんすいなどを溶解したもの）を混ぜてこねる。これを「混ねつ」という。この作業により、めんのおし・こしをつくる「めん質」が出来上がる。次に、この生地を回転している2個のロールの間に通し、2枚のめん帯をつくり、さらにこれを1枚のめん帯にする。これを「複合」という。この行程で、めん帯が強く、しかも均一となるわけである。さらに、10ミリ近くの厚みになっためん帯を圧延ロールに連続してかけ、1ミリ前後の薄さにする。この時に、めん

の網目状組織が強くなり、即席めん類特有のあし・こしの強いめんが出来上がる。「圧延」の終わっためん帯は、切出機にかけられ、切刃の回転によってめん線になる。これを「めん線切り出し」という。

この後は、各種類によって製造工程が大きく異なる。それぞれにあった良い製造工程にそって行われるのである。



▲図2 即席めんの製造工程

(4) 即席めんの歴史

即席めんは昭和33年に誕生した。初めは、味付けめんであったが、その後はスープが添えられ、容器に入れられ、具や味のバリエーションも豊富になってきた。60年度の国内総生産数量は45億食を超え、また、海外でも広く生産、愛食されている。

下の表1は、即席めんの歩んできた歴史をまとめたものである。

年度	主なできごと
33年	即席味付けラーメン誕生
35年	即席めん類の輸出始まる
38年	即席めんの多様化始まる
39年	日本即席食品工業協会設立
46年	スナック(カップ)めん登場
51年	スナックめんにアルミ箔容器が急増
59年	たて型大型カップめん出現
60年	即席めん類の生産量45億食を突破、史上最高に

▲表1 即席めんの歴史

- ・日本即席食品工業協会
ここでは、消費者が、健康で、かつ安心して食べられるインスタントラーメンを目標として、日夜、研究を続けているところである。
- ・即席めん類のJAS規格実施
これによって、即席めんが安全で、そして安心して食べられるようになった。

3 本場のうどん - 「松葉家」の取材より -

(1) 材料の仕入れ口

まず小麦は、播州に5ヘクタールの小麦畑を契約して、無農薬で栽培している。また、だしに使う昆布は、北海道の本尻岸産の土用一番に取り入れたものを買入れる。カツオ節は和歌山県尾鷲のカメ節、塩も天然塩の能登、珠州(スズ)の揚げ浜塩田のもの、砂糖は北海道のビートと讃岐の和三盆、河波の味醂、しょう油も和歌山の手作りのものと、全国のあらゆるところから材料を集めている。さらに、水までろ過して使うということである。すごいものだと言われる。

(2) 製造工程

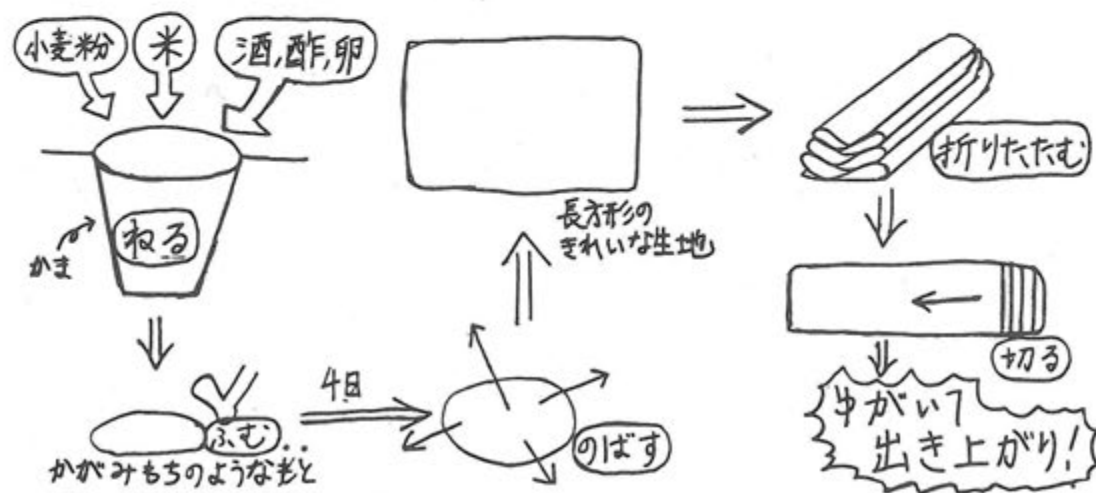
まず、小麦粉を入れ、次に、米を入れる。米は、日本の米だけではなく外国の米も入れるという。何故かという、その方がめんがひきたてられるからだそうだ。そして次に、酒、酢、卵を1個落とし、よく練る。それをかまの中で十分ほど練る。その後、正月の「かがみもち」のようになったものを米の袋に入れ、よく踏む。すると腰があるとてもおいしいめんができるのである。これを4日間、朧の中にしまっておく。すると4日たって少しかためのめんのもとができるわけである。

そのできためんのもとを取り出して、台(めん台)の上に置く。そして、めん棒を使い、巻きつけたりしながら、どんどん平らにしていく。ちょっとの割れ目も許されないとのこと。そして、どんどんと薄くしていき、だいたい2~3ミリにする。

続いて今度は、1度のばしためんを「切る」という作業に入る。まず、平べったい生地を折りたたんで、とんとんとと包丁で切っていく。

その切り終えたものをざる(あみ)に入れ、お湯の中に通す。そして、その後ぶつうの水(外気のため少しぬるい)の中に入れて瞬間、冷たい水をかけてめんをひきしめる。それを2、3回くり返し、後は手分量で一玉、一玉分けて、それを並べるだけで、うどんの玉の出来上がりとなる。

さっそく、食べてみたが、とてもおいしかった。

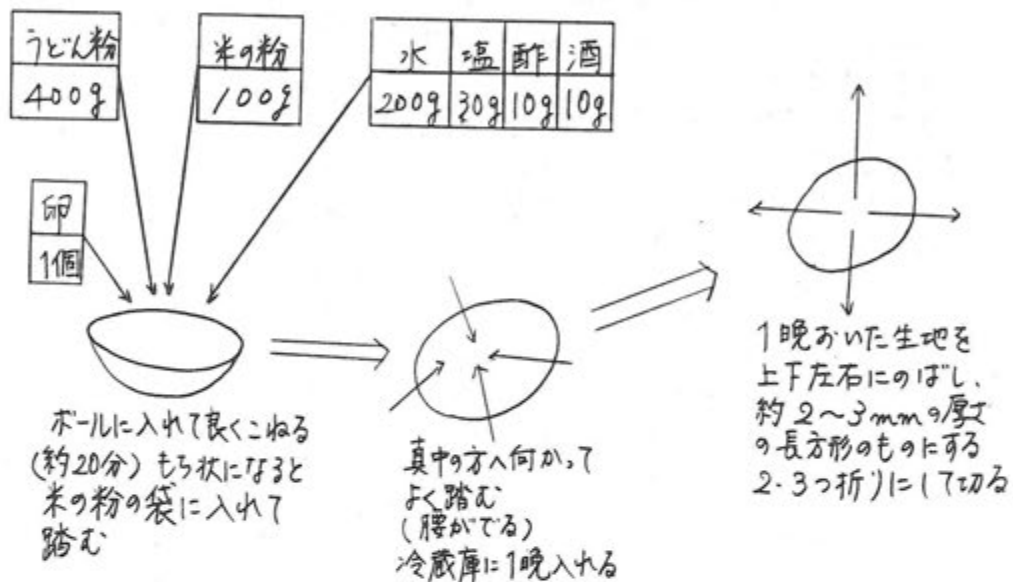


▲図3 本場の製造工程

4 手作りうどん

(1) 第1作目

今までのことを参考にして、自分達で実際に作ってみることにした。まずはその第1作目(図4参照)。



▲図4 第1作目

(2) 実験

第1作目の欠点として、固すぎる・粉っぽいという点があった。固いという欠点は、冷蔵庫に入れる期間を1日から2日にすることと、ゆでる時間をもっと長くすることで解決し、粉っぽいという欠点は、使用した米の粉がよくすりつぶされていないだったので、もっとよくすりつぶすようにすることで解決した。

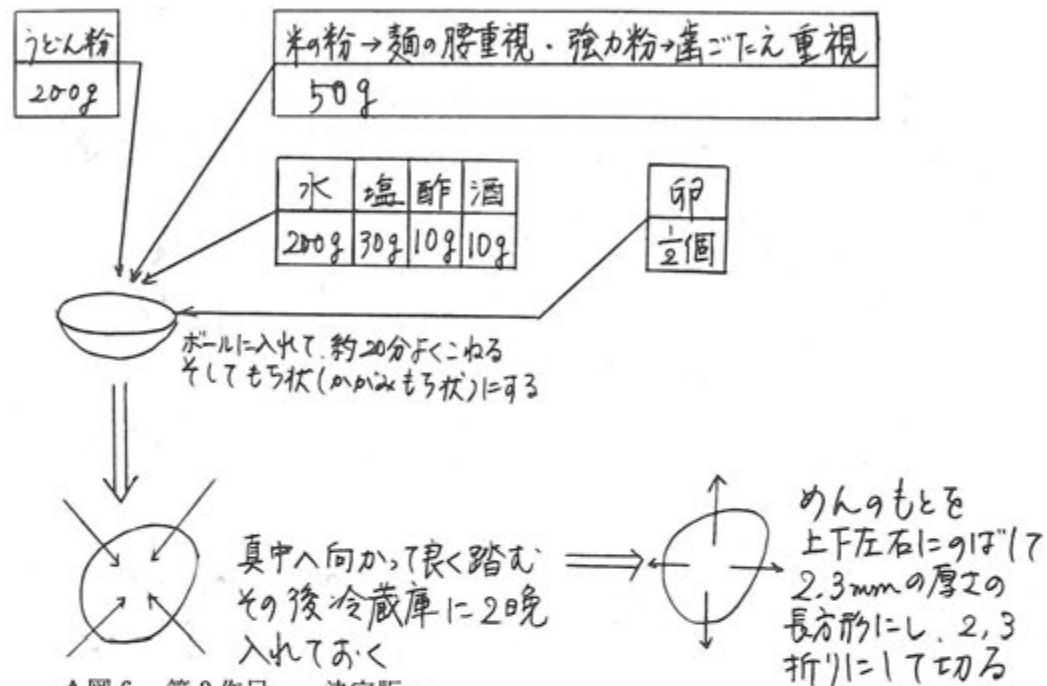
さらにおいしいうどんを作るために上の2大欠点をふまえて、2つのポイントに絞って実験した。ゆでる時間と、粉の種類(松葉家流の米の粉を使用するか、粉の細かい強力粉を使用するか)の2点で、その結果が図5である。

粉の種類	ゆでる時間	評価	内容
米の粉	5分	×	少し固いが腰がある。
	10分	○	腰がある。固くない。
	15分	◎	やわらかい。ソフトな感じの中に腰がある。
米の粉 + 強力粉	5分	×	少し固く、クチャクチャしている。
	10分	×	5分より少し柔らかくなった程度。
	15分	△	ごく平均的。
強力粉	5分	×	固い。
	10分	△	少し固いがまずまず。
	15分	◎	歯ごたえがいい。おいしい。

◀図5 実験結果

(3) 第2作目

(2)の実験をもとにしてできたのが第2作目で、いままでの欠点をすべて克服した決定版である。その作り方が図6である。



▲図6 第2作目 -決定版-

IV まとめ

即席めんは、全部機械で行うため、非常に安く、よりよいものが求めにくい、松葉家などの本場は各地から材料を集め、昔からの伝統を守りつづけ、さらによりよい味を求めようとしている。又、自分達でうどんを作ったことは、何でも簡単に手に入る時代において、素晴らしい事である。

V 感想

この夏休みを利用してとてもよい研究ができたと思う。研究内容はともかく、松葉家などの職人の生き方にふれたり、自分達でうどんを実際に作ったことは、私達にとって大なる財産となることだろう。

VI 参考文献

- ・変貌する大阪
- ・健康食うどん
- ・そば・うどん基本技術
- ・食辞林