

## 十割蕎麦製麺機TOWARIマシンご使用にあたっての重要事項

### [蕎麦粉について]

打ち易い蕎麦粉と難しい粗挽き蕎麦粉の大きな違いは、1]粉の粒度・2]粉の部位・3]蕎麦粉自体の粘りです。手に取ってみれば質感や蕎麦粉の状態ですぐに判断できます。

左写真は打ち易く粘りを引き出すように細かく挽いた蕎麦粉で、右写真が粗挽き蕎麦粉。



蕎麦粉を握って手を開いた時に指紋がくっきり残って固まっているのは粒度が細かく（60～80メッシュ）、打ち粉や更科粉に使われる1番粉から2番粉の部分がしっかりと細かく挽きこまれて粉自体に粘りが生まれているからです。粒度帯はほぼ一定で水回りが良く安定したしっとりとした蕎麦粉です。

一方、右写真は手を開いた瞬間に蕎麦粉がホロホロ崩れサラサラとした質感です。1番粉から2番粉の一部が主体でその中に2番粉から3番粉の部分が粗粒で残っているという状態です。このタイプの蕎麦粉は粘りのある2番粉の部分を細かく挽きこんでいないので粘りが弱く、細かい粉から粗粒までの粒度が一定でなくバラバラなので、それぞれの粒に水の回り方が違います。その為、加水率・温度を正しく見極めるテスト製麺を何度も繰り返す必要があります。

1番粉と2番粉だけでなく、細かく挽きこんだ甘皮3番粉を少し入れることで繋がりが良くなる蕎麦粉もありますので、条件を変えてブレンドすることが重要です。

このように打ちやすい蕎麦粉と粗挽き蕎麦粉では性質が全く違うので、同じように蕎麦打ちしてもなかなかうまく行きません。

粗挽き粉100%で製麺せず、打ちやすい蕎麦粉（10～20%）と粗挽き蕎麦粉（80～90%）とブレンドして打ってみてください。粗挽き蕎麦の味わいを維持しながら簡単に製麺することができます。

#### [水回しについて]

水回しは、少しずつ何度にも分け入れて均一に混ぜながらダマが小さくなるまで行います。水回し後は、ラップをかぶせて3分～5分程度寝かせてください。これによって水分が粗粒に浸透していくので切れや割れが少なくなります。乾燥している粗挽き蕎麦粉の場合、粗粒に完全に水分が浸透するには1時間程掛かる場合もあります。

#### [保存について]

製麺後は、生蕎麦の乾燥を防ぐため蕎麦を包む専門紙の[蕎麦紙]に1食ずつ包んで、生舟（そば打ち用の容器）に並べて、冷蔵もしくは冷凍してください。生蕎麦の保存は、生舟にラップをかけてアルミホイルで密閉し冷蔵庫で約2日、冷凍庫で約1カ月と言われております。現在では、安価な急速冷凍機／急速冷凍庫が販売されており、風味、食感が損なわれずにご提供いただけますので、まとめて製麺して保管することも可能となります。

#### [茹でについて]

茹でる際は、できるだけ大きい鍋にたっぷりとお湯を沸騰する100℃まで沸かし、茹で時間は、細いノズルで30～40秒、太いノズルで製麺した麺ですと50～60秒位です。目安として1人前あたり（蕎麦麺100g）、お湯2L必要となります。冷凍麺の場合は、生蕎麦の約2倍の時間が必要となります。湯量と入れる蕎麦の量によっても異なりますので、テストして頂き、お好みで適切な条件を設定していただく必要があります。

蕎麦を鍋に入れる際は、手で蕎麦を触れずに蕎麦紙ごとそのまま鍋に入れて、蕎麦紙だけを取り出してください。麺を入れると一時的に湯温が下がりますが、麺が浮き上がって自然に泳ぎ始めるまでは決して箸で触れない様にしてください。（麺切れの原因となります）

小さい鍋に麺を一度に沢山入れると、湯温が下がり、茹で時間が長くなり蕎麦がお湯を吸ってしまい切れてしまいます。美味しい十割蕎麦を茹でる際は、大きい鍋で多めのお湯に、少なめの麺で湯温を下げずに短時間に茹で上げるのがコツです。

冷たい蕎麦で提供する際は、ザルに上げてぬめりを洗い流し、ボウルに入れた氷水で締めれば美味しい十割蕎麦の完成です。温かい蕎麦の場合は、洗った蕎麦をザルのまま鍋に入れて5～10秒温めて完成です。

ご不明な点がございましたら、何なりとお申し付けください。

以上