

[11 月度例会] 日時：2016 年 11 月 22 日 9:00~17:30

「そうめんの里・ヒガシマル醤油 施設見学」

1. はじめに

上下水道部会では CPD 継続研鑽として、毎月例会を開催しており、近畿本部会議室で講演会を開催し、春と秋の 2 回は施設見学会を行っております。秋の見学会は県外研修として、バス 1 台で実施しており、例年は上下水道と関連する施設でしたが、今年は少し変化をと考え表題の施設といたしました。

2. そうめんの里（揖保乃糸資料館）

遣唐使によって伝えられたとされるそうめんについて「揖保乃糸資料館」で学んだ。まず、実演コーナーで熟練した職人による、小分け（細く引き伸ばす）作業の見事な箸さばきを見学し、出席者のうちの二人が小分けに挑戦したが、見事に引きちぎってしまった。その後、二階の展示室で昔のそうめん作りの様子を見学した。ひとかたまりの麺生地がいくつもの工程を経てやがて一本の細いそうめんになって行くが、最初は太いもの（親指程度）を 2 本より合わせ引き伸ばし、綿実油をつけ熟成・引き伸ばしを 3 回繰り返し細く仕上げている。昼食は食事処「庵」でそうめん定食を食べ、実演コーナーで記念撮影をおこない、次のヒガシマル醤油に向かった。

3. ヒガシマル醤油

豊かな自然が広がる播州平野でヒガシマル醤油が生まれ育った。江戸時代初期に誕生した淡口醤油は、それまでの味を付けて食べる料理から素材の持ち味を生かす料理へと変え、和食の魅力は淡口醤油が作り上げた文化とも言える。

(1) 諸味を作る

大豆を蒸し、小麦を炒め、混ぜ合わせる。ここに種麴を加え 3 日間加温しながら麴を作る。

（この種麴が企業秘密で淡口醤油の素となっている）この麴に 30%程度の塩水を加え諸味をつくり半年間発酵・熟成させる。

(2) 搾る

諸味を搾り生醤油を取り出すが、淡口醤油は絞る 2 日前に米から作った甘酒を加えるのが特長である。長尺ろ布（2.85m×1350m）を三つ折りし、折畳寸法 1m×2m で、諸味 60 リッターを 3cm の厚さで均等に充填し、これを 650 回繰り返し 1 ゲージとし、自然垂れ、予圧プレス、押切プレスの順に 3 日間かけて圧搾し、最終圧力は 70kg/cm²となる。ろ布は温水浸漬・洗浄・脱水工程を経て、次の圧搾に備える。

(3) 出荷

生醤油は火入れ（加熱）、ろ過の工程で色・味・香りをととのえ、品質検査を行い容器に詰め出荷される。

4. むすび

この見学会は近畿本部の協力を得て、他部門からの出席もあり総勢17名でしたが、まだバスには余裕があったので、今後は満席にする努力が必要と考えております。