

36 麺ゆう館 —そうめんのすべてが学べます—

子ども会の七夕まつりで「そうめん流し」をなさったとか、民生児童委員として、地域の行事に協力されているのですね。ご苦労様でした。子どもたちも、さぞ喜んだことでしょう。

そうめんといえば、私は、校区の老人クラブ女性部の方々の研修に付き添って、麺ゆう館を見学し、手延べそうめんづくりを体験してきました。

そうめんの原料は小麦粉、塩、水です。小麦粉を塩水でこね、のし餅状にした後、渦巻状に切り目を入れ、帯のように長くします。乾燥や麺がくっつくことを防ぐため、表面に油を塗り、よりをかけながらひも状に伸ばしていきます。これを2本の棒に8の字にかけた後、室（むろ）の中で翌日まで熟成させます。

私たち1人1人に室から取り出されたものが手渡されました。このときの長さは約60cmでした。

これを上の写真のように、そうめんの細さまで引き延ばすのです。いわゆる手延べです。こわごわ引いて見ると「じわっ」という感じで延びてきます。「切れるんじゃないか」と心配



しながらの作業でしたが、無事に延ばせました。これを、下の写真のように箸を入れてさばき、できたそうめんを天日干しにするのです。

日本農林規格では、直径 1.3 mm以下のものをそうめんというそうですが、手延べの非常に細いものでは長さ 19 cmのそうめん 300 本でたった 10 g しかないのだそうです。私の作った（延ばした）ものはそこまで細くありませんが、なかなかのでき栄でした。

ところで、こんなに延ばすことができるのは、小麦粉にたんぱく質・グルテンが含まれているからです。熟成中にグルテンがその力を発揮、少々延ばしてもちぎれないようになるのです。グルテンは、小麦粉を布袋に入れて水を注ぎながらこねることで取り出すことができます。これが生麩（なまふ）で、これを焼いたものが麩です。

この後、日本各地のそうめんの産地や世界の麺類などについての展示を見学し、帰りには自分の作ったそうめんをもらって帰ってきました。一度お出かけになってはいかがでしょうか。

追伸 自分の作ったそうめんは滑らかでのど越しがよく、なかなかの美味でした。

(平成 21 年 7 月・民生児童委員を務める時子さん宛て)

スポットの案内

麵ゆう館は奈良県桜井市箸中 878 にあって、近鉄・JR 桜井駅から天理方面行きバス「箸中」下車北へ徒歩 2 分、JR 卷向駅からは南へ徒歩 10 分です。開館時間は 9:00～17:00、休館日は年末年始ですが、そうめん手延べ体験ができるのは 9 月～6 月末で毎週月曜日とゴールデンウィークはできません。なお、手延べ体験には 1 か月以上前まで

に予約(電話 0744-44-2001)が必要で、参加費は 1000 円です。

理科のワンポイント「小麦粉とグルテン」

うどん、そば、きしめんなど麺類の中で、細いものの代表がそうめんです。最も細いと言われているそうめん 300 本を数えて天秤で重さを測りました。10g で 300 本というのは本当でした。こんなに細くなるまで延ばしても切れない、それが小麦粉に含まれるたんぱく質グリアジンとグルテニンがからみあってできたグルテンのはたらきによるものなのです。

子どものころ住んでいた村では小麦が栽培されていました。稲を植えない期間には裸麦や小麦を植えるのが当たり前だったのです。学校からの帰り道、友達が「竹中、これ噛んでみ」と小麦の穂を取ってくれました。これを口に入れてよく噛めということです。ノギ(小麦の種子についている細く堅い毛)が口にささります。口の中に白い唾液がたまってきます。これをはきだして噛み続けます。すると、だんだん粘り気が出てくるのです。「なあ、チューインガムになるやろ」確かに口の中にはねばねばした塊があります。家が農家ではない私が知らないいろんなことを友達は知っていたのです。それも、誰かに教えられてではなく、やってみて発見していたのです。

これがグルテンであることを知ったのは高校に行って化学を学んだからのことでした。高校に進学しなかったあの友達はグルテンについては勉強しなかったと思いますが、小麦粉を練り、パンを焼くときに大きな働きをしているグルテンという成分のことを小さい頃から知っていたのです。