

食品サイエンス科

1年生 そうめん製造体験（(株)山一様）

本校がある島原半島は、温暖な気候と清らかな水に恵まれ、南島原市を中心に約400軒の業者が年間150,000トンを生産しています。全国2位の生産量は、播州素麺、小豆島素麺と並び日本3大生産地に数えられます。

手延べ素麺の特徴としてあげられるのは、コシの強さとつるつるとした喉越しが良い触感です。手延べ製法で作られた麺は緻密でしっかりとした組織から独特の強いコシが生まれます。

今回の研修では、島原を代表する特産品の手延べ素麺を、実際に製造体験することで麺類の加工方法を学習することに加え、自らの地域を見つめ直して地域の伝統文化を発見し、興味をもってもらうことを目的に行いました。

昔ながらの工程を勉強した上で、実際の製造を体験し、昔と現在の製造の違いも学ぶことができました。



伝統的製法：楽延
(丸く平らに延ばす)



伝統的製法：切回し
(らせん状に切り
一本の太い帯にする)



自動巻（生地をヨリを
加えながら延ばす）



熟成



大引き（麺の間に箸を差し込み割りながら最終的に
2 m程度（素麺の細さ）まで引き延ばす）



乾燥



ジャグリ（切りそろえた麺同士をこすり合わせることで
表面のざらつきを取り除く）

