

地域資源製品開発支援センター等が支援し、商品化に至った事例 みずもえせんぼんきねつき (水萌千本杵搗製法 どうづきそば) の発表を行います

地域資源製品開発支援センターが支援を行い、茅野商工会議所が中小企業庁の補助を受け、信州大学等の協力を得て商品化した、「水萌千本杵搗製法 どうづきそば」について発表します。

- 1 日時 平成25年2月13日(水) 午後2時から
- 2 会場 茅野・産業振興プラザ ミーティングルーム
(茅野市ちの3506 茅野駅ビル2F TEL:0266-75-2030)
- 3 内容

茅野商工会議所は中小企業庁の補助(地域力活用新事業∞全国展開プロジェクト)を受け、「千本杵搗機」を使用してそば本来の香りと甘みを残した、無製粉・直捏ねの「水萌千本杵搗製法 どうづきそば」を、そばのさと(茅野市)と商品化しました。

千本杵搗機は、信州大学農学部井上直人教授の知見をもとに、古代から伝わる「搗き臼」手法にヒントを得て平成21年に茅野商工会議所、信州大学、有限会社MC Sが共同開発した機械です。

地域資源製品開発支援センターは、どうづきそばの商品化と情報発信を支援しました。

会見当日は、商品開発の経緯、商品の特徴について関係者が説明するとともに、別会場で試食会を行う予定です。

(以下 茅野商工会議所発表データ)

<水萌千本杵搗製法 どうづきそば>

- ・2月中は一日限定20食で、試作試験販売を実施
試験販売場所:信濃路遊膳 そばのさと (TEL:0266-73-0209)
- ・3月より本格販売:価格は一食1,600円(税込)

<千本杵搗機>

- ・有限会社MC Sにお問い合わせください。(TEL:0266-82-5553)
なお、商品と機械の画像データは、次のホームページをご覧ください。
<http://www.gitc.pref.nagano.lg.jp/press.html>

4 説明者・連絡先

- ・茅野商工会議所 課長 山本 敦 氏 (TEL 0266-72-2800)
- ・信州大学農学部 教授 井上 直人 氏 (TEL 0265-77-1300)
- ・地域資源製品開発支援センター 製品開発総合プロデューサー 鈴木 進 (TEL 0263-25-0982)



<どうづきそば>



<千本杵搗機>

商工労働部 ものづくり振興課生活産業係
(課長) 小林 宰 (担当) 春日真由美
電話: 026-235-7132 (直通)
026-232-0111 (代表) 内線 2973
FAX: 026-235-7197
E-mail: mono@pref.nagano.lg.jp

地域資源製品開発支援センター
(工業技術総合センター)
(所長) 池田博通 (担当) 平出真一郎
電話: 0263-25-0982 (直通)
FAX: 0263-26-5350
E-mail: kankyojoho@pref.nagano.lg.jp

※この資料は、信濃路遊膳「そばのさと」がプレス発表用に作成したものです。

無製粉・直捏ね「水萌千本杵搗製法 どうづきそば」について

開発の思いと過程

そばのさと 代表 吉田道成

蕎麦は手打ちでも製麺機でもそば粉から作るのが普通です。しかし、そばの実を粉にすると製粉の過程で摩擦熱が発生し、そば本来の甘さや香りが減少します。石臼を使った製粉で摩擦熱を減らすこともできますが最も良い方法は製粉しないことです。殻を取ったそばの実をそのまま潰して捏ねてそば生地を作れば、そば本来の甘さ、香り、更にそばの実の薄い黄緑色を残したまま蕎麦にすることができます。

無製粉・直捏ねを手作業だけで行うと大変な労力ですが、(有)MCSの開発した千本杵搗機*を使い、前処理、水分量、捏ね時間など工夫を重ねることで、そばの実から直接そば生地をつくることができました。この特殊なそば生地をそば職人の技と経験で延ばし、細切りとし、ゆでることで「水萌千本杵搗製法 どうづきそば」を開発**し商品化しました。

どうづきそばは当店で一日20食の限定で試作試験販売をしています。一度ご賞味いただき、ご意見、ご感想をお聞かせください。なお、3月より本格販売を予定しています。

*千本杵搗機:平成20年12月より開発開始。本装置は信州大学農学部井上直人教授の知見を基に、古代から伝わる「搗き臼」手法を機械化した装置で、茅野商工会議所・信州大学農学部井上教授・(有)MCSが共同開発し、特許を取得しました。「搗き臼」手法とは、水分を含ませた原材料を臼に入れて杵によって「潰す」と「捏ねる」を同時に行える手法で原材料の香りや甘みを残した食材生地をつくることができます。

** どうづきそば:平成20年12月より開発開始、平成25年3月より本格販売開始予定

< どうづきそば >

商品の特徴

- ・無製粉・直捏ね
- ・粗挽き
- ・細切り

価格 (税込み)

一食 1,600円
数量限定

販売先

そばのさと



< どうづきそば >

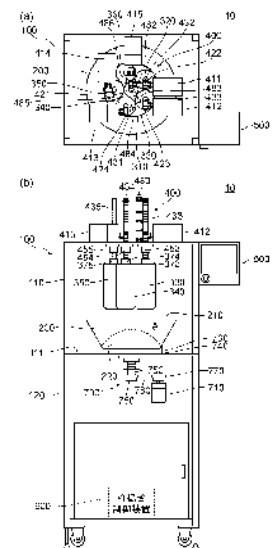
< 千本杵搗機 >

商品の特徴

- ・「挽き臼」手法



< 杵と臼 >



< 装置図 >

「どうづきそば」のお問い合わせ先

信濃路遊膳 そばのさと
TEL/FAX: 0266-73-0209

〒391-0002 茅野市塚原2-15-16
代表取締役 吉田 道成

千本杵搗機のお問い合わせ先

有限会社 MCS
TEL: 0266-82-5553 FAX: 0266-82-5554

〒391-0013 茅野市宮川10753-2
代表取締役 守屋 公雄