

拝啓

余寒の候、凍てつくような寒さが続きます。皆様、いかがお過ごしでしょうか。

校外学習の折には、私達の調査につきまして、お忙しい中にもかかわらずご協力をいただき、本当にありがとうございました。当日は実際に作業の現場を拝見させていただきながらご説明をいただき、血うどんについて理解を深めることが出来ました。また、こちらからの質問にも丁寧に答えたいたいうえに、帰りの道順を親切に教えてくださり、資料までご用意いただき感謝いたします。そのうえ、帰日にはおみやげとして血うどんや血ちゃんぽんまでいただき、班員一同、大変恐縮しております。家に帰って家族みんなでおいしくいただきました。

さて、おかげさまで皆様方よりいただきました貴重なお話や資料をもとに『校外学習報告集』を完成することができました。深く感謝申し上げます。普段は拝見することのない工場の中で血うどんが出来る過程を、実際に見ることによって、どんなふうに出来上がっていくのかや、どのように作っているのかなどをお忙しい中わざわざ二回に分けて丁寧に教えていただきよりわかりやすく、詳しく知ることができました。お聞きしたことをすべて表現できたか不安なところもございますが、ご高覧いただければ幸いです。

来學日から、皆様にはお体に気をつけられ、ますますご活躍くださいますよう、お祈り申し上げます。

敬具

平成二十三年二月二日

千葉県立国府台高等学校 二年二組 四班

代表 〇〇 〇〇

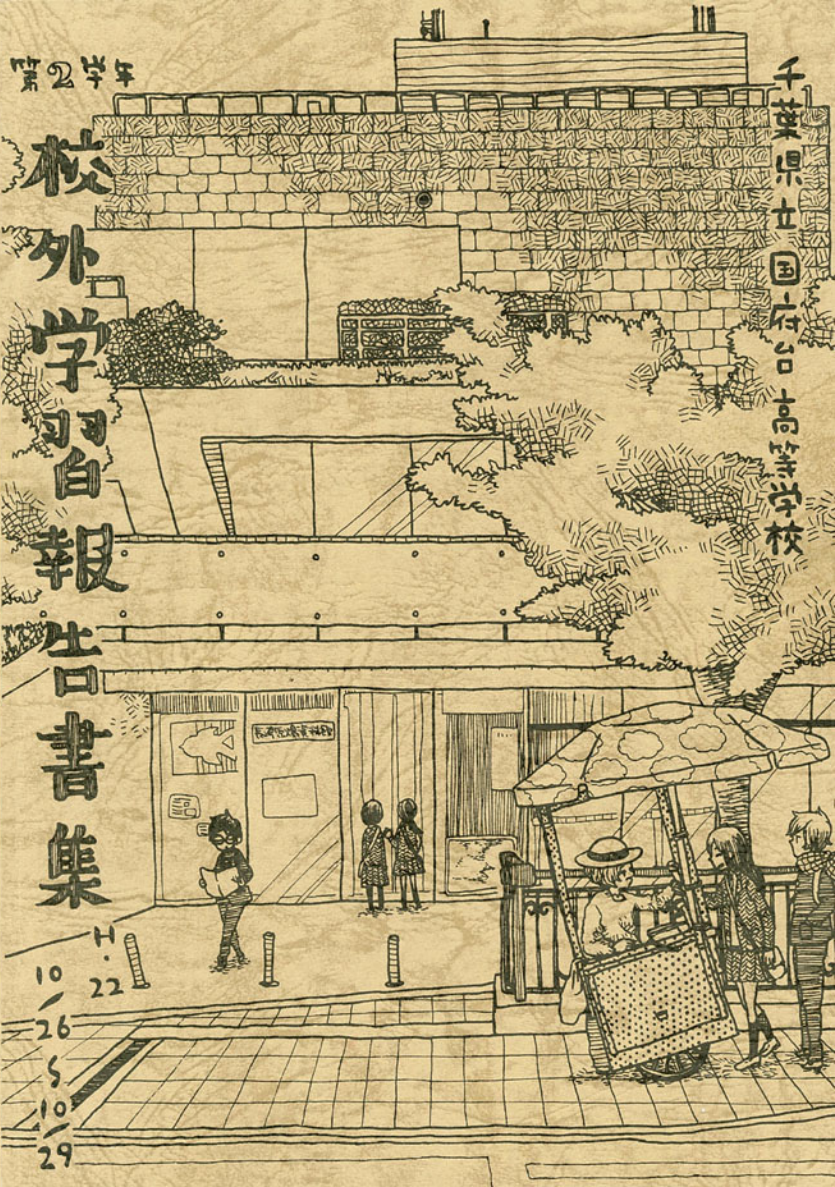


第2学年

千葉県立国府台高等学校

校外学習白報告書集

10
22
26
5
10
29



2組4班

班 長 田中 健司
副班長 佐藤 隆夫
記 録 佐藤 隆夫 佐藤 隆夫 佐藤 隆夫
佐藤 隆夫 佐藤 隆夫 佐藤 隆夫
佐藤 隆夫 佐藤 隆夫 佐藤 隆夫

調査テーマ①

「皿うどんについて」

訪問先 小川屋第一工場

小川屋の歴史

私たちは長崎の皿うどんについて調べるため、長崎皿うどんを製造している小川屋第一工場へ調査に行きました。

小川屋はもともとはもやしを生産し、販売するお店だったそうです。工場の近くには温室があり、そこでもやしを育てていました。育てられたもやしはちゃんぽん屋さんなどに配達されていました。もやしは天候に左右されないため、野菜の値段が上がる夏にも値段が上がり「優等生」といわれるそうですが、一つ一つの値段が低いために大きな利益を得ることが難しかったそうです。そこで、27年前にそば・うどんなどを販売する麺屋も始めるようになりました。それからは主に皿うどんやラーメン、冷やし中華の製造もしています。

小川屋の商品は九州、長崎、広島、関西などのスーパーで販売されているそうです。関東でも一部のサミットやイクスピアリなど私たちも行くことのあるお店でも売られています。各地までの商品の発送はスムーズに行なわれていて、例えば東京のお店に発送すると商品がお店に並ぶまでに1週間かかりません。そして商品は30種類もあるそうです。

小川屋が商品を販売していく上で大切にしていることは「おいしさは笑顔」だそうです。この言葉には「また食べたい」と思われる様な商品作りを心がけるとい意味が込められています。



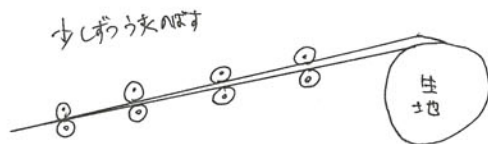
工 場

皿うどんの麺工場を見学させていただきました。まず、工場の中に入る前に中では食品を作っているの衛生面にすごく気を使っていました。工場の中に入る前にしっかりと手洗いをし、髪の毛をシャンプーハットのようなもので全部かくし、白衣を着て、白い長靴にはきかえました。そして最後にエアシャワーといって全身に強い風を当てゴミなどを吹き飛ばしました。

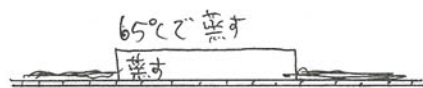
中はとても複雑な構造だとは言えませんが麺を作っている工場特有なのか、少し不思議なニオイがしました。

中の案内は工場長がしてくれました。工場長と聞いて少し年配の方かと想像していましたが若いお兄さんでした。とても優しく丁寧に案内していただきました。

自分たちはまず始めに麺のもととなる生地を作っている機械を見ました。原材料を混ぜ合わせ出来た生地は、ローラーみたいなのが合わさった機械で何回もローラーの間を通してだんだん薄くしていきました。この時、なぜいっきに薄くしないのかというと、急に薄くしてしまうと生地がもろくなってしまっていて、麺にならないからだと工場長がおっしゃっていました。何回かに分けてしっかり丁寧に作っているのだなおもいました。



そして、薄くなった生地は麺の形に細長く切られます。細長く切られた麺は長い蒸し器によって約65度の温度で蒸されます。



そして蒸し器によって蒸された麺は次に油で揚げます。ちなみに皿うどんの麺は名前からしてうどんだと思う人もいるかと思いますが、うどんの麺ではなく油で揚げた太麺か細麺なのです。麺を揚げる機械なのですがその機械がとてもおもしろかったです。小さなカゴに一人分の麺を分けて入れるのですが、そのカゴに入れる時の勢いがとても速くてびっくりしました。

麵を揚げている機械をまじまじ見ていたら、工場長の方が揚げたての麵を僕たちに食べさせてくれました。揚げたての麵は少し甘い味がしました。何にもつけないでそのままボリボリと食べていられるような味でした。しかし、そんなに食べている時間でもなかったので少ししか食べられませんでした。残りは全部ダンボールの中に捨ててしまっただけで少しもったいない気がしました。

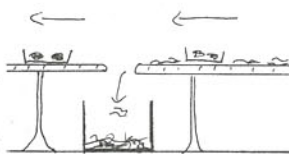
麵は揚げり、皿うどんの麵としてできあがり、いよいよ包装に入ります。

揚げた麵は、プラスチックで出来た薄い容器に2食分を一つにして入れられます。

そのままベルトコンベアで運ばれていきますがこの時容器に入れそこなった麵のかけらなどは、散らからないようにベルトコンベアの隙間に段ボールの箱をおいて、隙間からそのダンボールの中に落ちるようになっていました。



次にプラスチックの容器に入った麵はベルトコンベアのパートのおばさんがいる所に運ばれていき、そこでまず皿うどんの中でも大事なあんかけの素の入った袋を載せます。



そして最後に2食を一つの袋で包装し商品としての皿うどんのできあがりです。

そしてダンボールの中に詰めるのですが最後に金属など余計なものが入ったりしていないか専用の機械で調べます。

何も異常がなかった商品は、最後に箱詰めされて全部の工程が終わります。

工場を見てきた感想は、一見、単純に作っているように見えるのですが、一つ一つの工程にとても気を使って、丁寧に行なっていました。工場の方たちもみなさん優しい人ばかりで良い工場だなと思いました。

材料についての説明・つくり方

一般家庭での主な皿うどんの材料は冷蔵庫に入っている残り物などを使って料理することが多いので、これといって特に材料に定義はありません。皿うどんで使用される肉は牛肉などよりも豚肉の方が多いそうです。麵の太さは細いものから太いものま

で、その人それぞれの好みで選ばれています。

太麵の方が食べ易く、細麵の方はバリバリしてて歯に刺さったりして食べにくいそうです。

したがって、子供や年配の方には太麵が好まれます。

・小川屋の長崎皿うどんの作り方

① 麵は風味豊かに揚げてあるのでそのまま皿に盛り付けておく。

② スープは、150ccの水で溶かしておく。

③ 材料は、下ごしらえをして準備しておく。

④ 熱したフライパンに油を入れて、豚肉、シーフード、野菜他を順に炒める。

⑤ ④を炒め終えたら②をいれ、とろみがつくまで煮る。

⑥ ①で盛り付けた麵に⑤のあんかけをかけて完成。

【材料】1人前の目安

にんじん	30g
きくらげ	5g
豚肉(バラ)	30g
たまねぎ	30g
シーフード	40g
もやし	70g
キャベツ	100g
かまぼこ	20g
さやえんどう	3枚

感想

対応して下さった吉長さんはとても丁寧に説明して下さり、皿うどんや工場のことだけではなく、私たちの帰り道やどこで昼食をとったらいいかなども教えて頂きとても優しい方でした。実際に工場の中も詳しく説明して頂きながら見せてもらえたので、わかりやすかったし、揚げたばかりの麵を試食させてもらえたりと、資料だけ拝見するのではなく直接作る過程を見る事が出来たのでとても勉強になりました。帰る時にお土産で皿うどんとちゃんぽんまで頂き本当に優しい方たちでした。皿うどんについて詳しく知ることができ良い体験ができました。

