



製造責任者の坂口利勝取締役(中央)と坂利製麺所の皆さん



## そうめん作りで東吉野に冬の仕事を創出

奈良県吉野地方は、日本でも有数のスギ・ヒノキの産地。東吉野には林業をなりわいとする家が多く、奈良県東吉野村にある(株)坂利製麺所も当初から林業を営んでいます。しかし、雪の多い冬場は山の仕事がほとんどありません。この状況を案じ、同製麺所の創業者となる坂口良子さんは一念発起して「冬の仕事をしよう!」とそうめん作りを始めます(1984年)。標高が高く、インフラは整っていないくても、きれいな空気と水があり、人手もありました。夏には林業、冬はじっくりそうめんを作るのにふさわしい環境と気付いたことで、この地に新しい雇用も生み出すことができました。

## 国産小麦100%へのこだわり

3人の子どもを持つ専業主婦だった創業者・坂口さんは、そうめん作りで吉野の冬場の雇用を生み出すと同時に、子どもにも安全・安心の原料でそうめんを作るという思いを貫き、国産小麦100%にこだわります。当時は高度経済成長期で、外国産小麦原料のそうめんが飛ぶように売れる時代。高い国産小麦でそうめんを作るところなどほとんどありませんでした。そんな中、東都生協は国産小麦のそうめんの品質と味わいに着目し、同製麺所との取引を1988年からスタートさせました。

## 組合員へのメッセージ

「設立50周年、心よりお喜び申し上げます。1988年から長きにわたり東都生協と取引が続いていることがとてもうれしく、改めてお礼申し上げます。東都生協が目指されているのは、当社の理念『自分の子どもに自信を持って食べさせたい』も内包された大きなものです。東都生協がこれからも揺るぎなく続いていかれること…それは、ひいては当社も社会に必要とされるのと同じ…。東都生協が今後ますます発展され、未来につながっていくことを願っています」(坂口利勝さん)

(株)坂利製麺所  
天理営業所



(株)坂利製麺所  
さかり

原材料、製法に  
ひたむきにこだわる



わたしのこだわり

東都坂利さんの手延素麺

900g(18束)

8月1回参考価格：¥1,232円(1,330円)

# 子を持つ母の思いを込めて 吉野の水と国産小麦でつむぐ

## 創業からの手延べ製法を守る

ツルツル、シコシコの好食感

安全・安心と風味を大切に、  
上質なごま油を使用



「東都坂利さんの手延素麺」の原材料とは？

ポストハーベスト農薬の心配がない国産小麦(北海道産・九州産)を100%使用。小麦粉のミキシングに使う水は東吉野の上水です。ごま油は、原料のごま(外国産)を压榨製法にて絞っただけの、生のまま利用できるものを使用。压榨した油は風味が高く、ミシユランの星を獲得した天ぶら店の揚げ油として使われるほど上質です。ちなみに、同製麺所の「手延蕎麦そうめん」「手延蕎麦うどん」に使用している「吉野本葛」は、葛根から採取した葛でん粉を原料とし、奈良県の吉野地方とその周辺地域で製造または加工(少なくとも精製加工を行うものに限る)された葛でん粉に限っています。

「手延素麺」ができるまで

秋から春にかけて、次の工程で製造が行われます。  
早朝から、この後一晩かけて乾燥させ、翌朝から裁断、そうめんが出来上がります。「コシがあり、のど越しが良く、国産小麦の風味を感じられる、食べたら思わず笑みがこぼれるそうめん」を目指し、手間暇か

### 東都生協が取り扱う(株)坂利製麺所の主な商品

商品名	特徴
東都坂利さんの手延素麺	国産小麦を用いて、ていねいに手延べしました。ツルツルののど越しとコシの強さが特徴。ゆで時間約2分。
手延蕎麦そうめん	国産小麦を使用し、吉野本葛を加えた手延べそうめん。滑らかな口当たりとコシの強さが特徴。ゆで時間約3分半。
手延蕎麦うどん	国産小麦に吉野本葛を加えた手延べうどん。滑らかなのど越しとコシの強さが特徴です。ゆで時間約10分。
おつゆ麩	国産小麦を使用した手焼き麩です。グルテン(小麦たんぱく成分)は、オーストラリア産などの小麦から抽出。汁物の具などにぴったりです。
吉野の葛餅	吉野本葛を使用してじっくりと練り上げ、歯応え良く仕上げました。

けて作られる手延べ麺はツルツルシコシコ食感。压榨ごま油を使用し、品質も風味も良いので、もみ洗いの必要がありません。ゆで止めとして、冷水でサッと締めてお召し上がりください。



- ①小麦粉に食塩水を混ぜて練り上げる(原料の混合)
- ②伸ばして切る(圧延・切り出し・ごま油塗布)
- ③こよりを巻くようによりをかけながら細くしていく(こより)
- ④2本の棒に8の字に麺をかけていく(掛け巻き)
- ⑤熟成した麺を50cmほどに引き延ばす(小引き)
- ⑥熟成させた麺を室から出し、「はた」にかけて2mほどに引き延ばす(ふくら出し・門干し)



## MOGMOGレシピ

### 香味野菜のぶっかけサラダそうめん

材料(2人分)

そうめん	200g	卵黄	2個
おくら	5本	生野菜(きゅうり・みょうが・大葉・スプラウトなど)	適量
なめこ	1パック	炒りごま(白)	少々
トマト	1/2個	A(めんつゆ50ml、酢50ml、冷水200ml、塩・こしょう 少々、ごま油大さじ1)	
キムチ	100g		
塩・こしょう	少々		
ごま油	大さじ1		



#### そうめんは「ヒネ」がおいしいの？

「昔、水車製粉だった頃は、収穫年の小麦の出来具合によって麺のおいしさが左右されました。ヒネ(数年貯蔵されたもの)は、そのおいしさの幅が極端になるのを防げたと考えられます。また、寝かせるとコシもある程度強まるので、ヒネのそうめんがお好みの方は、その味になじんでいるということではないでしょうか。うまい・まずいではないということをご理解いただければと思います」(坂利製麺所 坂口利勝さん)

#### 作り方

1. おくらは塩ずりしてゆで、斜めに5~6等分に切る。なめこはゆでてザルに取り、滑りを水で流す。トマトはさいの目切り、キムチは小さめにカットする。
2. ボウルに(1)を入れ、塩・こしょう、ごま油を加えて混ぜる。
3. そうめんは時間通りゆでてしっかり冷水で締めたら、器に盛り付けて(2)をかけ、中央に卵黄を落とす。
4. (3)と(2)と生野菜をのせてAをかけ、ごまを振る。

Attention, please!!  
[アテンション・プリーズ]

そうめんは好きですか?  
好きな薬味は?  
アレンジレシピは?  
p.13のパズルの答えと一緒に送ってね。

### なすと豚肉のついでし

材料(2人分)

そうめん	3輪	めんつゆ	100ml
なす	1個	水	200ml
薄切り豚肉	100g	ごま油	大さじ1
玉ねぎ	1/2個	大葉(千切り)	適量
塩	ごく少々		



#### 作り方

1. なすは縦半分にして斜め5mm厚さに切り、水を張ったボウルに入れてアク抜きする。豚肉は一口大に切り、玉ねぎは薄切りにする。
2. 鍋にごま油大さじ1を熱し、水を切ったなすと玉ねぎを入れてしんなりするまで炒める。
3. 豚肉と塩ごく少々を加えて肉の色が変わるまで炒め、めんつゆと水を加えてひと煮立ちさせる。
4. たっぶりの湯を沸かしてそうめんをゆでて水で洗い、ザルに上げて水気をしっかりと切り、器に盛る。
5. 温かい(3)を汁椀に盛り、大葉を添える。  
※豚肉はバラ肉でもよいですが、その場合は肉から炒め、ごま油を減らします。

#### そうめんの豆知識

- そうめんの歴史  
奈良時代にはそうめんの原型のようなものがすでにあった、といわれています。「手延べそうめん1200年の伝統」などのうたい文句は、それを根拠にしているとか。
- びっくり水はいらない  
びっくり水は、火加減が調整できない、まきの火でゆでていた時の名残りです。吹きこぼれそうなときは、火力で調節しましょう。