

新製品発表 有家町技おこし 事業の成果品

有家町商工会 会長 林田 浩

有家町技おこしグループ

有家町技術創造事業実行委員会

委員長 島内 孝

事務局(有家町商工会内)

〒859-2201長崎県南高来郡有家町久保204

TEL0957-82-2431 FAX0957-82-8

近年、各種の「めん」の登場で伝統的な手延べそうめんの普及に大きく影響を与えております。そこで即席機能性、特殊性の「めん」の開発により伝統的なものの作業だけを現代風に変えることにより消費拡大をはかることに重点を置きました。

1. 即席性



即席カップめん — ノンフライ麺
フリーズドライ製法
手延そうめん

冷やしそうめん

- ① スープを取り出し、かやくを麺の下にあけて下さい。
- ② 沸騰したお湯を麺の高さまで注ぎ、ほぐしてからフタをかぶせて、3分経ったら、お湯をすて下さい。

ニューめん (湯めん)

- ① スープを取り出し、かやくを麺の下にあけて下さい。
- ② 沸騰したお湯を麺の高さまで注ぎ、ほぐしてからフタをかぶせて、3分。お湯はすてません。
- ③ 別容器に2倍に薄めたスープ(だし)を作り、麺にだしをつけて召し上がり下さい。

あったかそうめん

- ① スープを取り出し、かやくを麺の下にあけて下さい。
- ② 沸騰したお湯を麺の高さまで(カップの半分)注ぎ、ほぐしてからフタをかぶせて、3分。
- ③ スープを入れてよくかきまぜて召し上がり下さい。

ネギ・ショウガ等の薬味は、お好みに応じてご用意下さい。

2. 機能性 (健康保持長寿そうめん)



効 用

子供の成長にすぐれ、離乳食や病後食としてすぐれており、便秘の改善、成人予防、薬効成分のサポニンも含んでいる。

悪玉コレステロールをさげる(水溶性植物繊維が豊富)、骨粗しょう症の予防(カルシウムが豊富)、食物アレルギー(アトピー等)の人の代替食としても利用されています。

Maca マカ



アンデスの高度4,000m以上で、強烈な氷点下のきびしい気候環境下で生息する宿根性植物で紀元前1500年頃には栽培されたアンデスの民には欠かせない穀物です。根を乾燥し保存すれば7年持ち、健康保持、民間薬として育ってきました。

栄養価にすぐれたMACAは、各種の必須栄養素が豊富に含まれ、古くより動物の生殖機能を増大させるために活用されてきました。

スペインの記録に、スペインがインカ帝国を征服したが高地に対応できず、馬をはじめ畜産できないので、原住民の古老をつかまえ聞き取り、マカを見たと言います。

それを持ち帰り、与えると見るうちに繁殖したと言われています。

MACAは、自然(じねん)のバイアグラで体と心をやさしく年々世界各地で静けさに成っています。主として粉末にしてカプセルに入れたり、沖縄のハブ粉のように粉末をビンに入れたものが市場には出ています。

会 会 長 林 田 浩 愉

技おこしグループ

創造事業実行委員会

委員長 島内義高

(町商工会内)

県南高来郡有家町久保204番地9

TEL 2431 FAX0957-82-8205

ります。そこで即席性、
り消費拡大をはかるこ

めん)

inua スーパーキヌア

記の間、インカ帝国の主食と
た「母なる穀物」です。近年、
価値に着目したNASA（アメ
により宇宙食として研究開発

ス山脈（4,000 m以上）の
高タンパク質、ミネラル（カ
ウム、鉄分、リン、ナトリ
）、植物繊維（玄米の10倍）
構成などすばらしさに驚か
ジモリ大統領が来日の折には、
問し、自ら奨励されています。

おり、便秘の改善、成人病の

骨粗しょう症の予防（鉄分、
の代替食としても利用されて

、000 m以上で、強烈な太陽
気候環境下で生息する強壮
前1500年頃には栽培され、
かせない穀物です。根を乾
持ち、健康保持、民間医薬
た。

MACAは、各種の必須ミネ
ル、古くより動物の生殖能力
活用されてきていました。

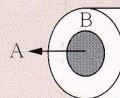
に、スペインがインカ帝国を
対応できず、馬をはじめ子を
民の古老をつかまえ聞くと、
ます。

われています。

さしく年々世界各地で静かな
入れたり、沖縄のハブ粉のよ

3. 特殊性

(1) ハイブリット輪状二層めん



Aの麺棒をBの麺で包み込み、1本の
手延そうめんにしたもので、異質の麺帯
の最大の利点を引き出しに成功した麺です。
麺芯に向かうほどやわらかく、外側を硬
く製造し、麺芯より外側に向けて限りな
く「ふくよかな食感」を追求し、伝統的
な製法に、新たな技術を加えて完成させています。茹で時間が短くて茹でのび時間を
のぼすことができました。異質の麺帯を組み合わせています。ローマ法王に有家町商
工会長が町長と同行し、銅版画と共に献上しております。



(2) 手あぶりそうめん

手延そうめんは木箱に入れ、蔵に三年保存し出荷する
ものが最高のものと言われてきましたが、茹でる寸前
に炎の洗礼を受けさせることで、瞬時に老成物（ひね
もの）となり極上の手延そうめんになり、同様の味わ
いであることを発見いたしました。焼き工程は複雑な
ため研究分析を続けてゆく必要があります。



(3) 発泡老麺

発泡老麺

老麺（法）は、りんご、ぶどう、じゃがいも、等をスラ
イスあるいは乾燥した物に水を加え自然発酵させて得た
発酵種を使って作った中華まんじゅうなどの生地のこと
を言います。特に発酵力、芳香に優れた生地は秘伝の麺帯
として尊ばれた、中国に伝わる四千年の秘技です。

当社はこの老麺のもつ発泡力を乾うどんの、茹で上
がり時間短縮に取り入れました。また、おいしい麺を作
るためには適度の加塩が必要ですが、その塩が発酵を止
めてしまうと言う相反する働きを打ち消すのに成功しました。

老麺と活性酸素

私たちが普通の生活をしている時も、消費する酸素の2%は活性酸素に変化しています。
本来は体内に侵入した異物に取り付いて私達の体を守っていますが、ストレス、激しい
スポーツ、紫外線、科学物質、細菌、ビールス等の侵入によって多量の活性酸素が作られ、
過剰な活性酸素は健康な血管内壁や内臓を傷つけたり有害な過酸化脂質を増加させます。

もともと人体には、過剰な活性酸素を除去するSOD 酸素（スーパー・オキシサイド・
ディスムターゼ）がありますが40歳を過ぎたころから減少し始めます。
これには抗酸化物質の補給が有効だと言われています。

低温長時間発酵させた老麺は細菌由来の抗酸化物質（発酵によって吸収しに
くいビタミン類が吸収しやすくなる）やSOD 酸素があります。

小麦粉に含まれる抗酸化物

ビタミンE・フラボノイド・β-カロチン等

活性酸素が引き起こす疾病

老化・動脈硬化・脳梗塞・心筋梗塞・糖尿病・発ガン・アトピー性皮膚炎・リウマチ
等が報告されています。

創作手延工房 中川製麺