

武蔵国 日本最大の 乾式どうづき施設



中央ヨーロッパ
スロベニアの
乾式どうづき



西アフリカ・ニジェール・コロにおける 湿式どうづき

(2008年9/7、井上調査)



水に漬けたソルガムやパールミレットの粒や粉に水を加えて搗く



雑穀玉を作る



雑穀玉を茹でる

ドーナの作り方

donu

この雑穀玉を
ドーナと呼ぶ



千切って、甘いヨーグルトに
浸して、子供のおやつにする

そこで考えた

千本杵搗機

(せんぼんきねつきき)

固定観念：乾式の石臼挽きが良いのか？

そこからの脱却が必要ではないのか

作業効率もあげないと・・・

無製粉冷水浸漬湿式胴搗製法

による製麺への挑戦

(略してどうづき**製法と呼ぶ)**

発想のもと

1) 杵搗機の機能向上 (効率と速度を上げるには、 搗く本数を増やせば良い)



伝統的食品加工技術「千本杵」
がアイデアの元

作成した「千本杵搗機」1号機、2008年

杵搗機開発の課題 (2009年)

1) 寒晒しした蕎麦 (水分約50%) を数キロ
そのまま打つには、**人力を超えた**
大きな力が必要 → **1搗き90kg**

2) 杵で搗くための新しい
機器を開発する時、
複雑な構造ではコストがかさむ

3) でも効率がよくないといけない



逸ノ城関が
片足立ちで240kg

(面積当たりの
荷重は関取並み)