

日経新聞(全国紙)に紹介された

無製粉湿式どうづき

2013年11月22日

キャンパス発
この一品

全国有数のそばどころとして知られる長野県。「そばに香りや味が強いそばを作りたい」という事業者らの要望に信州大の専門家が応え、2月に「どうづきそば」が一目見えた。ソバの実を製粉するのではなく、きねで激しく突いて細かく砕くのが特徴だ。

同大農学部で植物栄養学を研究する井上直人教授が、別の商品開発を通じて交流のあった同県茅野市の商工会議所から打診を受け、2008年に開発を始めた。

そば生地はソバの実を工場製粉した後、各店舗でこねて作ることが多い。井上教授によると、



どうづきそば——信州大

きねで砕いて味強く

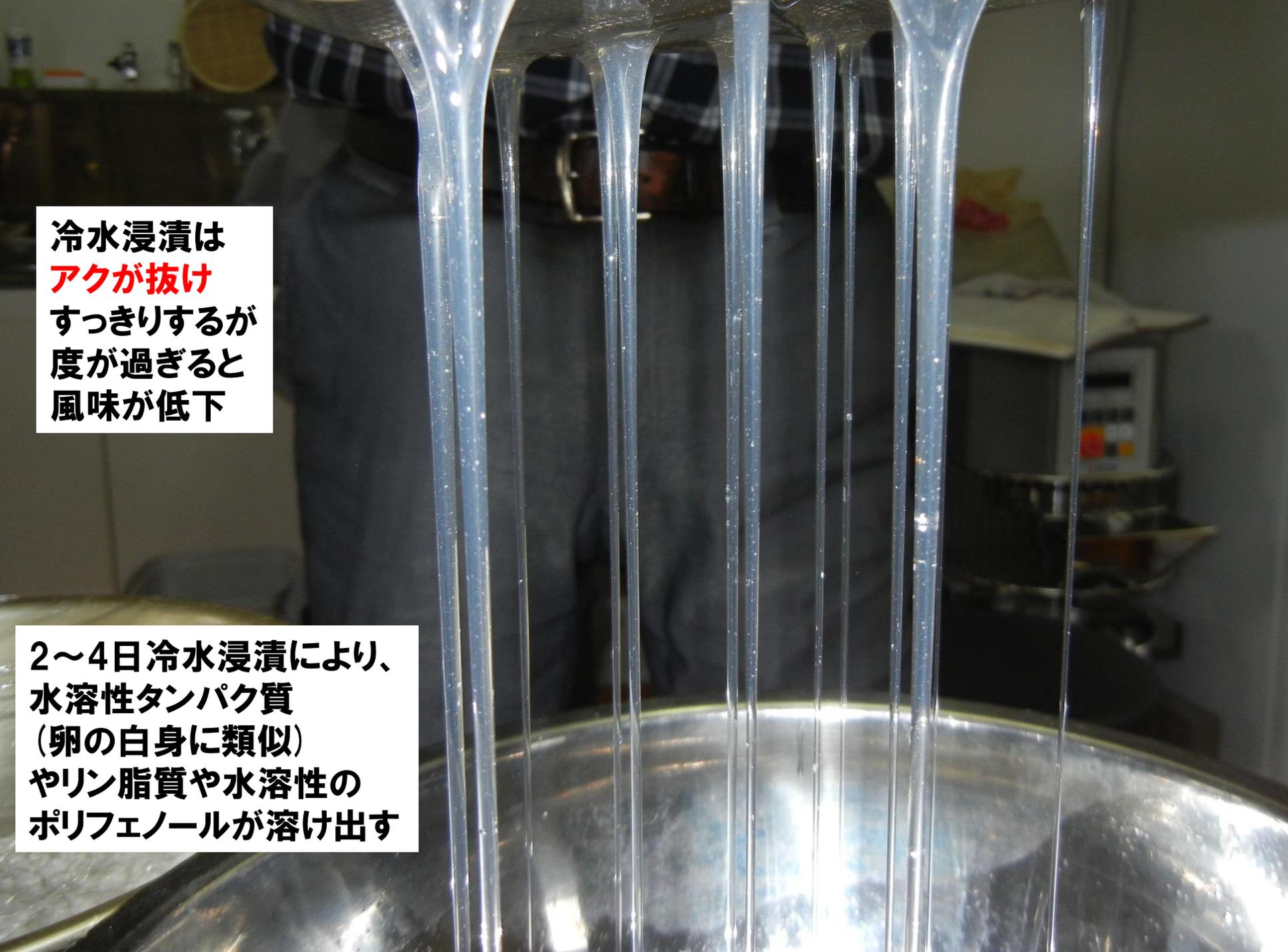
製粉からそば打ちまでに時間がかかることで、香りが落ちたり、製粉する際の摩擦熱で風味が失われたりすることがある。

井上教授は実験を重ね、ソバ殻を取り除いた実の水を加えながら強く突けば、製粉しなくても生地状にまとまることを発見。5人分のそば生地を作るには、80分以上の力で20分間突き続ける必要がある。人力では無理なため、地元の機械メーカーと協力し専用のそば打ち機を完成させた。

ソバの実を低温の水に浸すと発芽の準備が始まり、血圧調整作用があると考えられるガンマーアミノ酪酸(GABA)が多く生み出される点にも注目。突く前に水に浸すことで「健康効果も期待できる」(井上教授)。

ソバの実の色がそのまま出たような仕上がりで、鮮やかな緑の粒と透明な部分のそばが特徴。市内のそば店が今年3月打ち機を導入し、今年3月から提供を始めた。もりそばの価格が1食1600円。同市商工会議所は「観光の目玉になってほしい」と期待している。

3月から提供が始まった「どうづきそば」。強い風味が特徴という



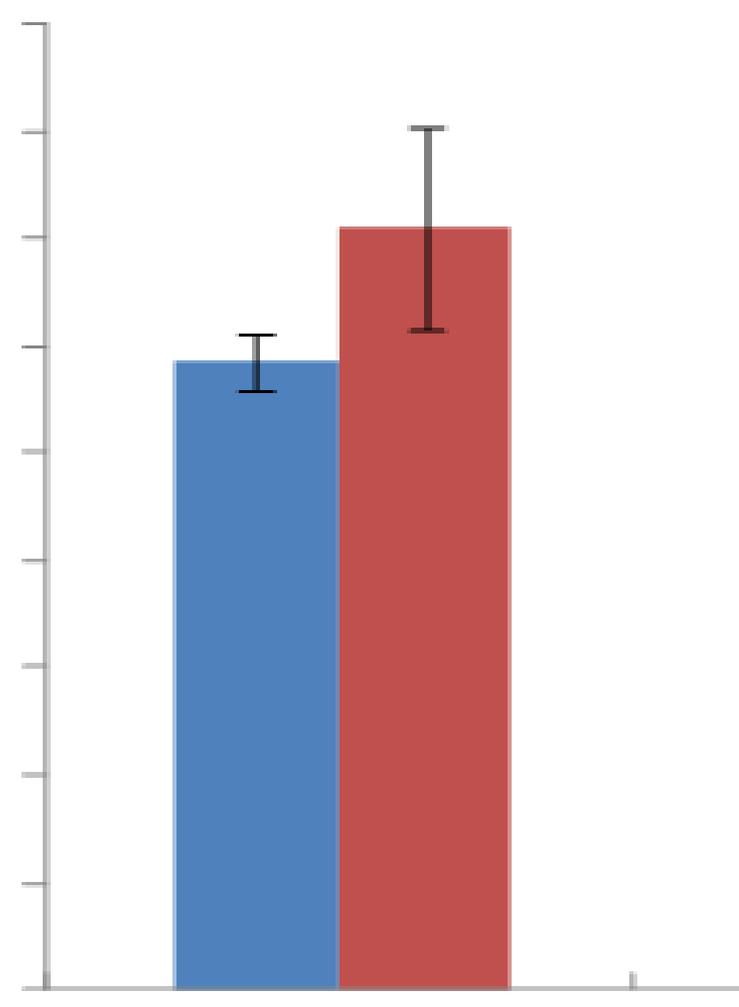
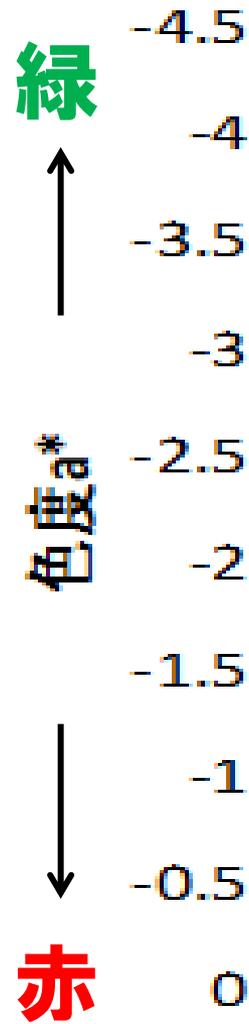
冷水浸漬は
アクが抜け
すっきりするが
度が過ぎると
風味が低下

2～4日冷水浸漬により、
水溶性タンパク質
(卵の白身に類似)
やリン脂質や水溶性の
ポリフェノールが溶け出す

冷水浸漬で緑色が濃くなる



色彩色差計による分析



元種 水浸漬

無製粉冷水浸漬 湿式胴搗製法 による そば打ちの紹介

平成27年(2015)
信州蕎麦アカデミーでの講演と試食

講演 井上直人
そば打ち らいあんはぎわら
萩原正人
(長野県佐久市のそば店)

NPO法人 信州そばアカデミー 地域交流講演会

参加
無料

「世界の食の多様性
～どうづきそば製法・新そばの色」



講師：井上 直人 (信州大学 学術研究院 農学系 教授)



世界各地における「そば」の食べ方の多様性と日本の「そば」について、自然科学と人文科学的視点からのお話をお聞かせします。
井上先生が開発された、製粉せずに「そば(麵)」に加工できる”どうづきそば”についても解説があり、この試食を予定しています。

(C)安曇野市観光協会



日時：平成27年5月16日(土) 13:00～15:00

会場：広丘公民館

定員：100名 参加申込みは、電話かFAXをお願いします。当日参加も可能。

受付 12:30～

塩尻市大字広丘野村2069番地1
電話:0263-52-0157

主催：NPO法人信州そばアカデミー 共催：塩尻市
参加申込み・問合せ：TEL&FAX.0263-54-2943 (理事長 赤羽章司まで)

不均一の美の追求

星がくっきり



2021年

どうづきそばの輝き
(無製粉冷水浸漬湿式胴搗製法による麺)