

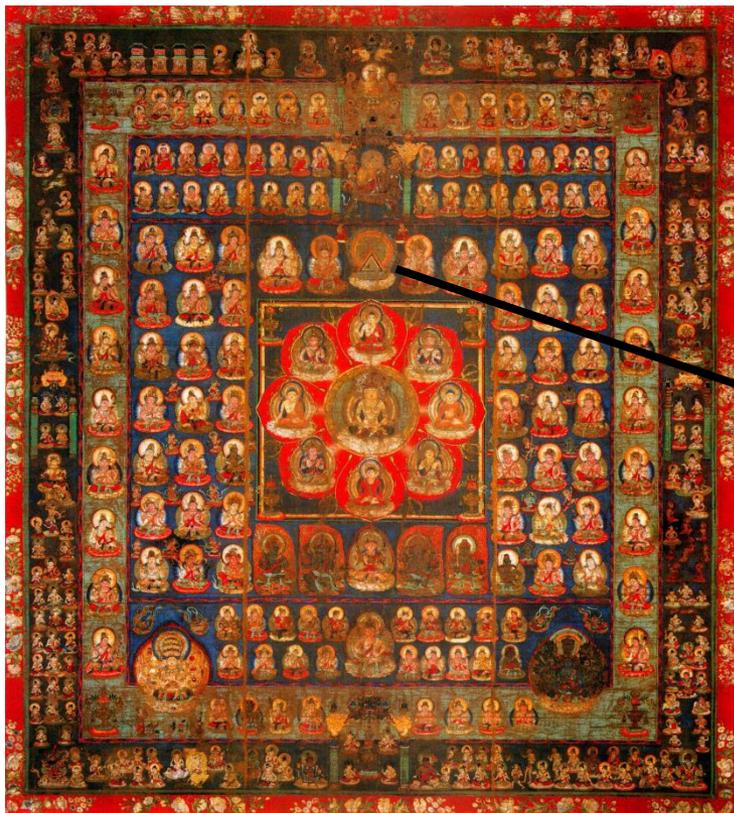
さらに上を目指した 曼荼羅そばの開発

無製粉冷水浸漬湿式胴搗製法による美味しい麺は完成した

さらに ソバ粒の美を活かした、世界に無い麺にチャレンジ

ソバ粒の△が見える麺作り

粉にしない製法の特徴を活かす



遍智院 (すべてを知り悟る境地) の中の
「一切如来智印」の図は△と火

曼荼羅図に描かれた△をイメージした麺



「一切如来智印」の△
この△と火炎が三解脱 (= 悟り) を示し、
知ることが悟りにつながるという密教の教え

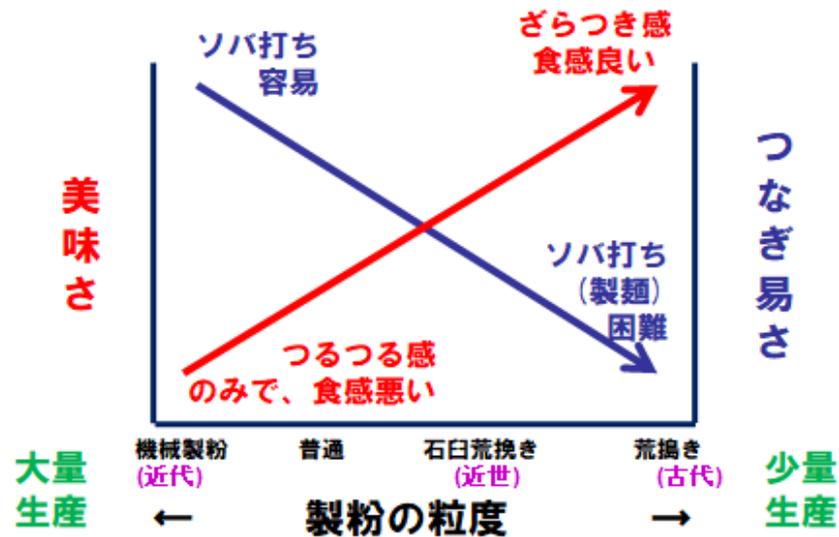


東寺の「降三世三昧耶会(さんまやえ)」の曼荼羅

高野山の「大悲胎蔵生曼荼羅」
(血まんだら)



ソバの「美味さ」と加工の”二律背反”



「レンチン友つなぎ」で、二律背反の矛盾を解消

大粒があっても麺ができる(2021~)

全体のうち、約20%程度を

500W、1分20秒でレンジでチンして

10%を混ぜて「どうづき機」で搗く



**冷水浸漬後
全体のうち、
約20%程度を
レンチン**

**原料となる丸抜き
冷水浸漬
(冷蔵庫4℃、4日)で
水廻しは自然にまかせる**

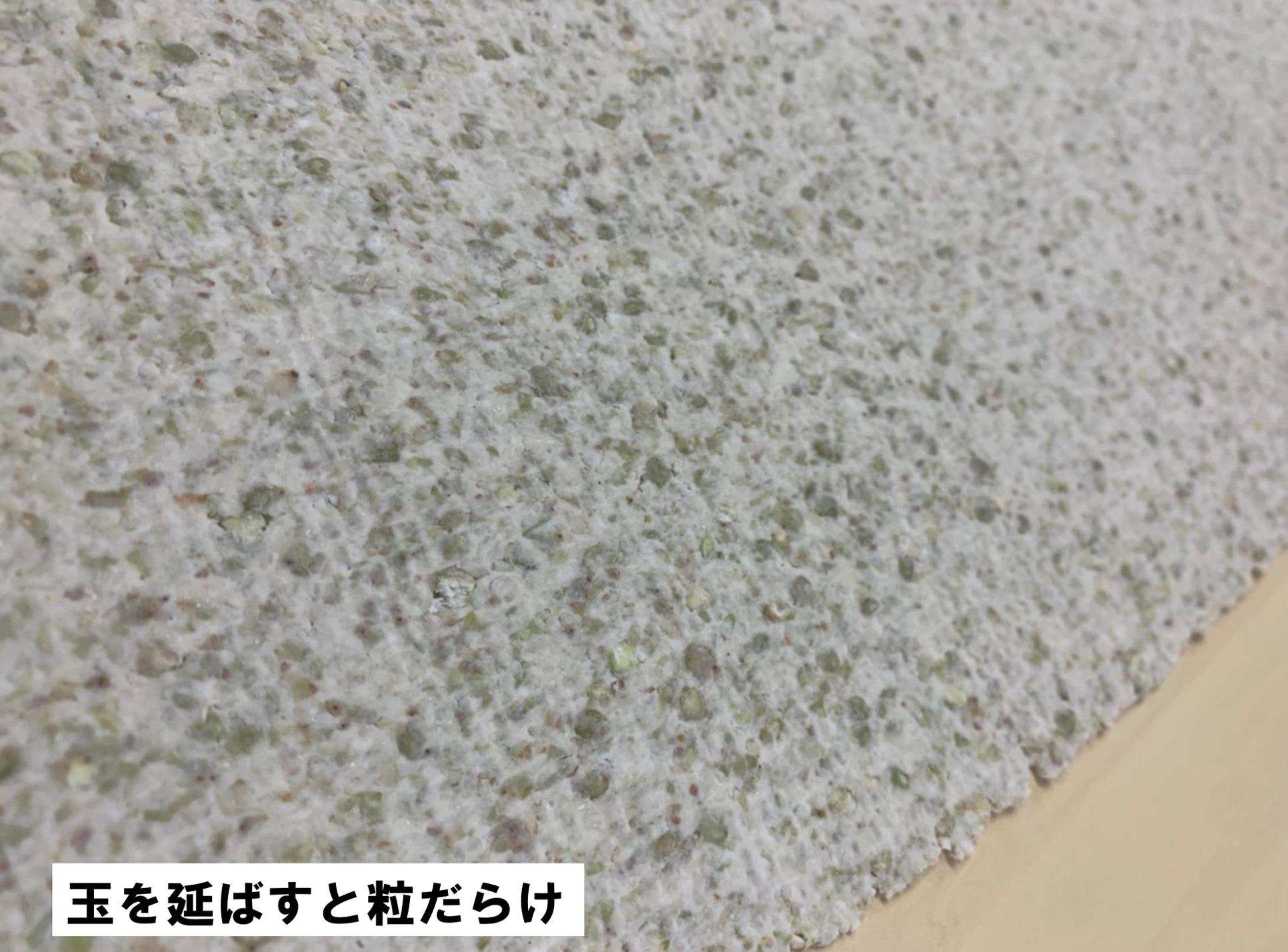


**わさび漬
のように
粗くなる**

千本杵搗き機で15分程度捏ねた後で、玉にまとめる

楕円に延ばす



A close-up photograph of a textured surface, likely a piece of paper or fabric, featuring a dense pattern of small, irregular green and brown speckles. The background is a light, off-white or light gray color. The texture appears fibrous and slightly uneven. In the bottom right corner, a portion of a smooth, light-colored surface is visible, possibly a table or a piece of wood.

玉を延ばすと粒だらけ

信州伊那そば研究会

粒の断面が見える 新デザインそば



粒の断面が見える麺



キタワセソバ