

志賀製めん所



～うどん工場の仕事～

牛川校区にある志賀製めん所では、給食に出てくるソフトめんを作っています。

🌸 うどんを作るじゅんじょ

めんをつくる



めんをのばす



細くする



小麦粉と食塩水をまぜてこね、めんを作る。

めんを帯状にうすくのばし、鉄のぼうに巻く。

帯状のめんを細く切る。生うどんができる。

完成



ふくろにつめる



決めた重さにわけてふくろにつめる。

ゆでる



切ったうどんをゆでる。

🌸 工場のくふうや努力



工場では、うどんなどの食べ物を作っているのですが、とくにえいせいには気をつかいます。白っぽい服そうは、よごれが目立ってよいのです。また、窓には虫などをふせぐためにあみ戸をはめています。保健所や県の役所の人が、年に一回、えいせいのけんさにきます。

わたしたちは、学校給食用のソフトめん、うどん、ラーメンも作っています。注文があったときには、あったかいうちに配達します。子どもたちにおいしく食べてほしいからです。

この工場のうどん作りは昭和6年から始めましたが、わたしで3代目になります。これからはわかい人に仕事をまかえてもらって、工場を受けついでもらいたいと思っています。