



志・賀製麺所

～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



小麦粉と食塩水をまざてこね、めんを作る。

のばし、鉄のぼうに巻く。



めんを帯状にうすく

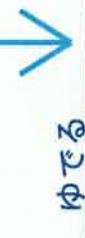
生うどんができる。



帯状のめんを細く切る。

めんをのばす

細くする



完成



ふくろにつめる



ゆでる



下へ

切ったうどんをゆでる。

ふくろにつめる。



工場では、うどんなどの食べ物を作っているので、とくにえいせいには気をつかいます。白っぽい服そなは、よごれが目立つよいのです。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。注文があつたときには、あつ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、わたして3代目になります。これからはわかる人に仕事をおぼえてもらって、工場を受けついでもらいたいと思っています。