

麵どころ名古屋を支えた製麵機

— 混和機・麵帯機・麵せん断機 —

■名古屋名産「きしめん」を作る製麵機

名古屋を中心とした東海地方は、うどん、そば、きしめん、そうめんなどで全国に知られる麵どころだ。うどん・そばは全国各地にあるがきしめん（菓子麵）は、名古屋の特産品で「名古屋きしめん」で知られる、平たい麵で独特の舌触りがある。

麵作りの基本は、「こねる」と「伸ばす」と「切る」。手打ち麵も機械打ち麵もこの基本は変わらない。手打ち麵は、原料と塩と水を混ぜて練り、麵塊をつくる。次に麵棒で带状に引き延ばして麵帯とし、この麵帯を包丁で切って麵とする。機械打ち麵は、手打ちのそれぞれの工程をすべて機械でおこなう。

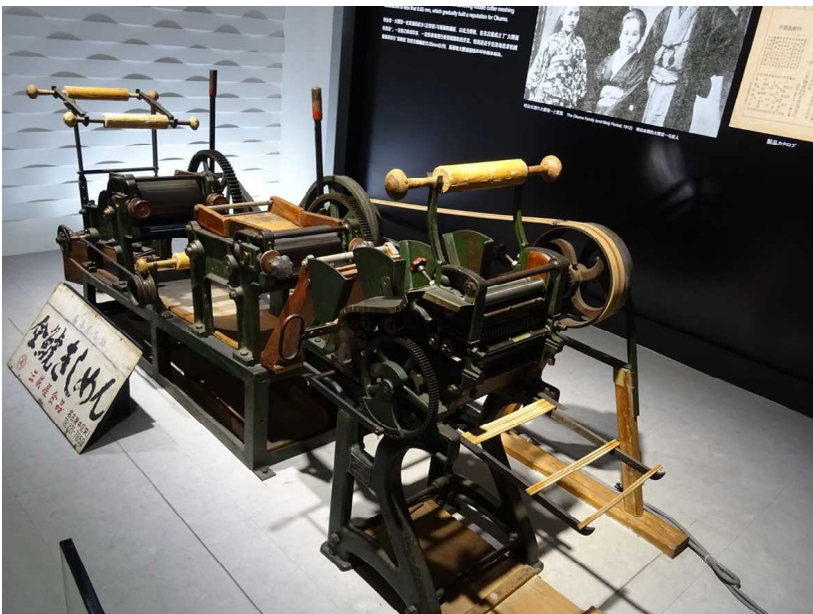
■名古屋で作られた最初の製麵機

工作機械の世界的メーカー、オークマ株式会社（本社・愛知県丹羽郡大口町）、そのルーツは1898年創業の大隈麵機商会である。大隈麵機商会の創業者大隈栄一は、1870年に佐賀県で生まれた。妻の実家がうどん製造機を造っていたことから、事業にかかわり製麵機を開発、佐賀名産のそうめんを作れるせん断機を開発した。

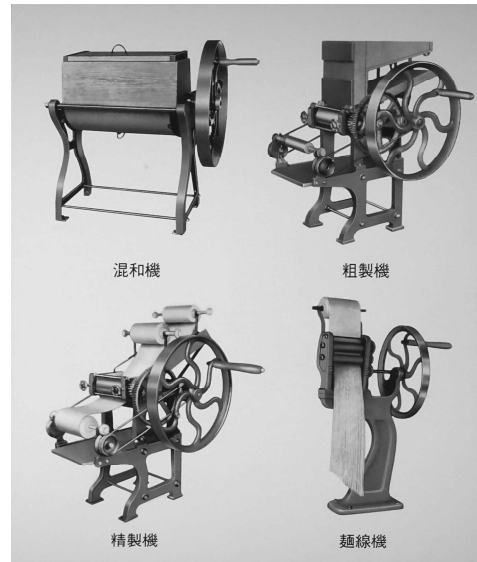
大隈栄一は、3台の製麵機をたずさえて、東をめざした。途中で讃岐や大阪の様子を見たが、名古屋はきしめんやうどんの消費が多いことが決め手となり、名古屋城に近い現在の東区泉一丁目に自宅兼工場を建て、大隈麵機商会を設立、製麵機の製造販売に乗り出した。

■産業遺産として保存された製麵機

オークマ株式会社本社のメモリアルギャラリーには創業以来の代表的な工作機械が保存展示されているが、展示室の最初にあるのが大隈式製麵機だ。この製麵機は、名古屋市中区にあった三蔵屋食品できしめん作りに70年間活躍したもので、2006年に三蔵屋食品が廃業となったため、オークマがこれを引き取り保存されることになった。



オークマ・メモリアルギャラリーに展示の大隈式製麵機 写真：筆者撮影



大隈式製麵機（大隈麵機商会の製品案内より）



きしめん用刃棒

凹凸刃の精密なかみ合せを実現

大隈式製麵機は、4つの部分からなる。まず小麦粉と塩水を練り合わせ、粘りと硬さを出す混和機。次に混和機でできた塊を带状に圧延して反物のように巻き取る麵帯粗製機。第3に麵帯を薄く均一の厚さに仕上げる麵帯精製機。最後は、麵帯を凹凸にかみ合わせた2本の切刃ロール（大隈では刃棒と呼ぶ）の間に通して線状に切るせん断機である。

この刃棒は、大隈栄一の特許で、凹凸のかみ合わせが悪いと麵は細く切れない。大隈栄一はせん断機のかみ合いの精度を上げることでそうめんもできるようになった。せん断機の精度を上げることが精密な工作機械機械づくりにつながっている。

（石田正治）