

★これまでにお仕事の苦労や、何か問題はありましたか？

毎日毎日苦労しています(笑)。

小麦は市販の配合されたものをそのまま使うことはしません。先代のころからいろいろな小麦をブレンドして伊勢うどんに合う粉を作っていました。ご存じのとおり、小麦粉にはパンに合う強力粉、麺に合う中力粉、お菓子に合う薄力粉があります。小麦粉のたんぱく質(グルテン)により堅さの違う麺が出来上がります。讃岐うどんはグルテンの力を一〇〇%出して茹でます。同じことを伊勢うどんに



すると、堅い伊勢うどんが出来上がってしまいます。ゆでたときに表面は溶けなく、芯まで火が通る麺に仕上がるように粉をブレンドしています。こねた直後は弾力がありますが、それを七〜八時間間かせています。

一度、主力の製粉業者さんが倒産したときには半年ほどかけて配分しなおしました。ただ、気温、水加減、塩の配分でも仕上がりが違うので毎日様子を見ています。目が離せません。

小麦はいまだに統制品です。国が仕入製粉会社に卸しています。個人で仕入れはできません。五〜六年前から年に二回値段の変動があり、こ

数年小麦は毎年値上がりしています。しかしうどん一玉に小麦の値上がりを反映させることは難しくできません。

★最後に：

地元を離れると伊勢うどんが食べたくなる方は多いようです。子供のころから食べなれているからだと思えます。離乳食から食べている方が多いのでは？ ちなみに私は大阪出身のため、思い出すうどんはさつねうどんです。

伊勢うどんを炊くのはお米を炊くのと同じです。最後は蒸らすようにしないとうまくできません。



インタビューありがとうございました。

定例役員会

(公社)伊勢法人会女性部会は、総務、組織、税制、広報、研修、厚生と六つの委員会に分かれ、事業を担当しています。委員会で検討した事業内容について、毎月一回役員会を開き協議を行っています。七月十四日の役員会には、当局の人事異動により赴任された伊勢税務署法人課税第一部門統括官・福田正人様にもさっそく参加いただき、活発な協議を行う事ができました。これからも、正しい納税、社会貢献など女性ならではの視点で活動していきたいと思っています。

