








Ⅲ-①水引

区 分	小麦粉を用いた「線状麺」製法。手延べそうめん・うどんの原型		
現代中国名	水引(shuǐ yǐn)		
現代日本名	手延べ幅広うどん		
材 料	<p>小麦粉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・北魏時代の小麦は粗く黒めの全粒粉と思われる ・細い絹の篩を指定しているのので麩部を取り除いた粉 ・強力粉か薄力粉か？（中国では現在は中力粉）→試作は中力粉で実施 <p>臙（肉製スープ）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・試作時は肉製スープは市販顆粒中華スープを濃いめに溶かし使用 ・本来は肉（おそらく豚肉）を煮て漉し取る 		
道 具	 <p>試作に用いた道具</p>	<p>絹篩</p> <p>盤…浅めの器。麺体を浸すのに用いる</p> <p>鏝（とう）…底が平らな浅い器。箸の太さになった麺体を押し延ばすのに用いる</p> <p>茹でる道具…指定はない</p>	
調理方法	 <p>1. 小麦粉を細かく篩う</p>	 <p>2. 臙と混ぜる</p>	 <p>3. 箸の太さまで伸ばす</p>
	<p>1. 絹篩で小麦粉を細かく篩う</p> <p>2. さめた臙（肉製スープ）と混ぜてこねる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・スープの量は小麦粉の40%強必要 <p>3. 箸の太さまで伸ばす</p> <ul style="list-style-type: none"> ・板の上で指先で転がす。馴れると一度で数本できる 		
	 <p>4. 30cmの長さに切る</p>	 <p>5. 水を入れた「盤」に浸す</p>	 <p>6. 「鏝」の上で伸ばす</p>
	<p>4. 30cmの長さに指で押し切る</p> <p>5. 水を入れた「盤」の中に浸す</p> <ul style="list-style-type: none"> ・盤での水漬けにより、麺と麺が付かないよう十分に水分を含ませる ・長時間漬けると澱粉が溶け出し、盤から取出すときに切れるので手早く <p>6. 「鏝」の上でニラの葉の厚さまで手で揉み伸ばす</p> <ul style="list-style-type: none"> ・齊民養術では「上」と記されているが「底」で指先にて軽く押し広める 		



7. 沸いた湯で茹でる



出来上がり

7. 沸いた湯で茹でる

- ・水分をたっぷり吸収しているのので、茹で時間が早い
ソフトなふっくらとした太い巾広の麺になる
水漬けた麺は細く長くは伸びない

	<p>7. 沸いた湯で茹でる</p> <p>出来上がり</p> <p>7. 沸いた湯で茹でる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水分をたっぷり吸収しているのので、茹で時間が早い ソフトなふっくらとした太い巾広の麺になる 水漬けた麺は細く長くは伸びない
<p>性 質</p>	<p>白くきれいで、殊の外つるつるとしている</p>
<p>解 説</p>	<p>30cmの長さ： そば屋の口伝に「そばは7寸、うどんは1尺」とある。現在の乾麺はそば7寸、業務用ひやむぎは1尺が一般的。うどんは陳列棚の関係で短くなるのだが、起源は齊民養術にあるのか？</p>