

もろやま華うどんが拓く小麦利用のイノベーション

～ 多加水の練らない工夫に 命の味わいがあふれて ～

目 次

- 01 今こそ簡単に作る美味しいうどんが必要 … P 2
- 02 蕎麦打ちの技術が拓く新しいうどん作り … P 2
- 03 粘り出すグリアジンの活性を不練で抑制 … P 2
- 04 多加水の練らない工夫で抜本的簡素省力 … P 3
- 05 練らないうどんの空前の美味しさに理由 … P 3
- 06 蕎麦と遜色なく広がる甘み・香り・コク … P 5
- 07 加水は最大を与え加圧と加熱は最小限に … P 6
- 08 美味しさの鍵をすぐ確かめる二つの実験 … P 7
- 09 地域集会所・公民館を歴訪して技術普及 … P 8
- 10 商標登録とインターネットでの技術公開 … P 8
- 11 学校授業として成立する新しい手打ち法 … P 8
- 12 東日本大震災仮設住宅で取組む技術普及 … P 9
- 13 日本ケーブルテレビ連盟による全国普及 … P 9
- 14 全国有機農業推進協議会による世界普及 … P 9
- 15 新たな主食品の誕生を急ぎ世界の人々に … P 10

01 今こそ簡単に作る美味しいうどんが必要

少子高齢社会の進展にともない、人々の地域社会での結びつき、その大切さが強調される時代になりました。

孤立死・孤独死に象徴される隣家にさえ無関心な地域のあり方、それを改め、人々の支え合いを引き出していく。そこに、大きな期待が寄せられています。

例えば、ひきこもりになりがちな高齢者に対して、月に1度くらいは地域に出歩いて、茶飲み話ができるような場を設けたい。地域福祉推進の現場では、そのような地道な取り組みから始め、人々の空気を変えていこうとしています。

そのような折も、大勢が集うその「ささやかな昼食の世話」をどうするか、それが課題になります。

特段の場所も、時間も、技術も必要なく作ることができ、皆がよろこんで食べられる。

そんな食品加工手法が提供されるなら、各家庭の食生活の充実を基盤に、地域福祉推進にも大きな力になると考えました。

02 蕎麦打ちの技術が拓く新しいうどん作り

日本の伝統的大衆食品加工文化に、蕎麦打ちやうどん打ちがあります。

特にうどんは、子どもたちからお年寄りまでこれを嫌う人は稀であるほど親しまれ、身近な存在です。

ところが、うどん作りが“力技（ちからわざ）”であることや住宅事情など時代の流れで、家庭でのうどん打ちはとても廃れてしまいました。

かつては毎日のようにうどんを作った人々も、年齢とともに遠ざかり、若い人々にはその記憶もない状況です。

蕎麦打ちも同じようなもので、大人の趣味として、一部の人々に人気を博す程度です。

それでも、蕎麦打ちはうどん作りに比べ、塩を入れず、踏む手間・寝かす手間がなく、多加水ゆえに練る・延ばすも、はるかに楽です。

小麦は、老若男女に愛されて安価。

ですから、もしもうどん作りが、蕎麦打ちのように軽やかにスピーディーなら、その活用の範囲は再び大きく広がります。

二八蕎麦は、二割の小麦粉を使います。

二八蕎麦は、二割も小麦粉を使って蕎麦になる。それなら、二割ではなく全部が小麦粉に置き換わっても、蕎麦打ちの方法を使ってうどんが打てるに違いない。

そう考えました。

03 粘り出すグリシアジンの活性を不練で抑制

蕎麦打ちの方法を使ってうどんを作ろうとすると、蕎麦打ちを超える多加水にしないと、生地がボロボロでまとまりません。

そこで、ノシて広げる作業を蕎麦打ちのように楽に進められるところまで加水を増やすと、今度は生地の粘性が高まり、包丁を入れると麺線同士がくっついて、ほぐれません。

しかし、試行をくり返すうち「ノシで広げる作業を蕎麦打ちのように楽に進められるところまで加水を増やしても、練ることさえ控えれば、切り分けた麺線はくつつかず、ほぐれる」と、気づきました。

そこで、水回しは蕎麦打ちの方法をベースに、こねないように、加圧にならないように留意し、さらに、素早く均一に水が回るよう工夫して、小麦粉と水との接触に始まる生地の自律的な変化にすべてを託しました。

続く生地の「まとめ」の段階も練ることを一切止め、こね鉢の底面に対して垂直方向にだけ「生地から空気を追い出して生地の一体化を図る範囲内」で最小限、加圧しました。

加水率の限界は、「生地をまったく練っていないのに、均一に加水するだけで自ずから亢進するグリアジン（植物性タンパク質）由来の粘性が、麺の切り分けの邪魔になるほど粘りを発する、その手前」にあります。

この限界は小麦ごとに、おおむね気温の計測で把握され、回避することができます。

04 多加水の練らない工夫で抜本的簡素省力

従来うどん作りは重労働で、そのうえ特別な場所や時間が不可欠。

そこで、もろやま華うどんでは、蕎麦打ちの技術を道しるべに、あゆみ始めます。

軽やかにスムーズに、だれもが気軽に楽しめて美味しい。そんなうどん作りを目指しました。

以来10年、蕎麦をも超える多加水をベースに、瞬時に均一に仕上がる水回し手順を確立。

小麦粉全体に対して、出来るだけ同時に適量の水を吸収するチャンスを与え、練らなくとも押さえるだけで生地がスムーズに一体化するよう誘導する。

この「多加水の練らない工夫」によって、蕎麦打ちの練りに当たる作業も全廃。

ノシも、蕎麦を超えてさらに軽快になり、重労働から解放して、完成しました。

塩を入れ、水を回し、練って、踏んで、寝かせて、力でノシて、切り分けてほぐし、15分前後茹でる。

そのような従来うどん作りと比較してもろやま華うどんは、塩水を作る必要がない、水回しは瞬時に終わり生地を練る必要がない、踏む場所も作業も必要ない、寝かせる時間も手間も必要ない、ノシも軽快、切り分けてもほぐす必要がない、4分ほどで茹でる。

もろやま華うどんの、うどん作り行程の簡素化・省力化は極めて抜本的で、イノベーションの域も超えます。

05 練らないうどんの空前の美味しさに理由

それでは、この新しいうどんの食味は、どうか。

それが、たいへん美味しいのです。

その美味しさは、桁違い。

豊かな潤いに満ちるコシで、甘みがあり、香りがあり、コクがあるのです。

かつて、だれも小麦から味わったことのない芳醇が、そこにあります。

塩を入れない、水回しが速い、練らない、踏まない、寝かさない、茹でが短い。

そんなことでなぜ、驚くほどの美味しいうどんになるのでしょうか。

私たちは、この美味しさの説明のために、四つの理由を掲げます。

① 炭水化物の華 → 十分な加水で豊かな風味

うどん作りは、練ってコシを出すものとされてきた。

だから、多加水にして練って見ると生地が粘り、麺線同士がくっつくと、加水の方を控える。

しかし、小麦粉の美味しさを引き出すには元来、炭水化物等への加水においても多加水であることが必要。

作業効率を高めたい狙いから多加水があきらめ切れず、むしろ練りの方を放棄してみると、風味に優れたうどんが出来上がった。

多加水の練らない工夫が、小麦粉生地の風味を醸成し、維持する。

② グルテンの量 → 十分な加水で豊かなコシ

うどん作りは、塩や圧力を加えてコシを出すものと思われてきた。

しかし、十分な加水があればグリアジンとグルテニン、塩や圧力の力を借りずとも、水分を自ら結合水にして、潤沢なグルテンを自律的に形成する。

③ グルテンの質 → 練らないで荒々しい網目

うどん作りは、練ることをくり返し、グルテンを鍛えることが大切とされてきた。

ところが、それでは炭水化物等の豊かな風味が、グルテンの立体的膜目構造の内側に覆い隠される。

あたかも、香り高く美味しいお菓子が、ビニール袋の中にあるような状態に、

多加水の練らない工夫は、生成されるグルテンを立体的膜目構造の前段階である立体的網目構造のままに保ち、荒々しいものとする。

それによって、グルテンの構造内部に包蔵された炭水化物等の芳醇、小麦の華の命の味わいが、ほとぼしる。

さらに、立体的網目構造が荒々しく生成されることで豊かな潤いに満ちるコシが生まれ、ツユ等がからみ易く、吸い付くようなみずみずしい食感に。

④ 加熱変成の難 → 加熱の短縮で風味を守る

うどん作りは、塩の添加や加圧のくり返しが不可欠とされ、多量の塩を抜いて柔らかく可食化するため、長時間の茹でが必要だった。

しかし、小麦にも甘み・香り・コクなど、わずかな茹で時間で失われる栄養素は、たくさんある。

多加水の練らない工夫が、茹で時間を大きく短縮した。

それでようやく、甘み・香り・コクの小麦の華、命の味わいが、残るようになった。

まとめ1

多加水の練らない工夫が、小麦の華を開かせ (①)、多加水の練らない工夫が、豊かな潤いに満ちるコシを作る (②③)。多加水の練らない工夫で生地は茹でが短くなり、ために豊富にある熱に弱い繊細な栄養素も損なわれず、豊かな潤いに満ちるコシの内側から小麦の華、命の味わいが鮮烈にあふれ (④)、理想のうどんに。

まとめ2

軽やかにスムーズにうどんを作るには、生地を柔らかくする必要がある。生地を柔らかくするには多加

水が必要で、多加水では生地の粘性が高まる。そこで、粘性がそれ以上高まらないよう、練りを禁じる。多加水の練らない工夫、そこに桁違いに美味しいうどんが！

もろやま華うどんは、「多加水」と「不練」の採用が美味しいうどんの秘密と、証する。

補Ⅰ

麺打ちの加水率は、多くは作業の進め易さや麺線の仕上がりを、指標にします。

しかし、そうして決められた加水率が、打ち上げられる麺にとって、必ずしも最善の美味しさを引き出す加水率とは限りません。

補Ⅱ

グリアジンとグルテニンの結合展開は、水分粒子の仲介によるもの。

多加水の練らない工夫は、グリアジンやグルテニンへの水分粒子の到達を、円滑・潤沢・均一にします。

そして、水分粒子は、結合水となって豊富なグルテンを形成します。

生地に対し、グルテンの立体的膜目構造形成にこだわりがなければ、食感を十分に味わえるグルテン量は、多加水では強圧を用いずとも自律的に提供されます。

そして、その方がグルテンは豊かな潤いに満ち、はるかに食味に優れます。

補Ⅲ

強圧を用いてグルテンを展開させると、立体的網目構造を経て立体的膜目構造が緻密な状態で形成されます。

一方、多量の加水と無圧の環境から生み出されるグルテンは、荒々しく不揃いな立体的網目構造を呈して、種々の味わいがそこここから、あふれ出ます。

補Ⅳ

野菜を茹でる場合、茹ですぎは禁物。

栄養価はもちろんですが、甘み・香り・コクの食味はあっという間に消え去り、食感も一気に味気ないものに。

ご飯を炊く場合は、どうでしょう。

美味しいご飯をいただくには、適切に炊き上げる火加減とタイミングが必要です。

そして、上手に炊いたご飯にはちゃんと、甘み・香り・コクが備わります。

ですから小麦にも、その甘み・香り・コクの小麦の華を最大限に引き出す調理法が、例外なく存在します。

06 蕎麦と遜色なく広がる甘み・香り・コク

手打ち蕎麦の茹で時間は、30秒ほど。

それでこそ、手打ち蕎麦特有の甘み・香り・コクを、楽しめます。

しかし、それ以上茹でれば甘みも、香りも、コクも、失われます。

蕎麦には、100℃で30秒以上茹でると失われるような繊細な栄養素が、たくさんあります。

そういった加熱に弱い繊細な栄養素は、小麦にはないのでしょいか。

いいえ、とんでもない。

小麦には、蕎麦と十分に渡り合うほどの、人によっては「それ以上」と感じさせる穏やかで、深く、優しく、懐かしい甘み・香り・コクの、滋味あふれる小麦の華があります。

ただ、今日まで、それを引き出し（多加水）、引き留め（不練）、残し（短い茹で）、味わう工夫を、人々が見出せないままここに至った。それだけです。

これまでだれも知ることができなかった小麦の味わいを、だれでも分かるものにした。

それは、もろやま華うどんの、大きな功績の一つです。

07 加水は最大を与え加圧と加熱は最小限に

小麦粉に「加水」をすると、タンパク質のグリアジンとグルテニンが結合水を介して結びつき、グルテンを形成する。

このような加水による小麦粉の変化は、特定のタンパク質に限定的に起こることはなく、様々な酵素活性も含め、小麦粉の成分全体に、同時並行的に速やかに進行します。

たとえば、小麦粉に60%ほど加水し、小麦粉と水を練らないように注意して上手に攪拌すると、乾燥時の小麦粉の香りに替えて、甘くさわやかな香りが立ち上ります。

小麦粉の香り成分が水に溶解し、盛んに蒸散を始めるのです。

また、従来うどん作りは、水回しを終えた生地に対してくり返し、練る・捏ねる・踏むの「加圧」を行います。

その結果、グルテンは立体的膜目構造を展開するようになりますが、加圧はおそらくグルテン以外の成分にも、これ又想像するよりもずっと広く大きな変化を、もたらしていると考えます。

さらに、「加熱」は熱変性を起こさせ、加水や加圧に劣らない壮大な変化を、小麦粉生地に与えます。

高温・高圧による食品の調理が、多くの栄養素を破壊することは、良く知られます。

ともあれ、加水、加圧、加熱は、いずれも小麦粉成分の全体に対して、それぞれに劇的な変化をもたらします。

もろやま華うどんは「加水は最大を与え、加圧と加熱は最小限に」を基点に、加水、加圧、加熱の三つのスケールを自在に操って、小麦の思いの様々な表情を引き出し、如何様にも味わう応用を展開します。

小麦粉は生きている。

小麦粉に「加水」を行えば、小麦粉は一気に活性化し、ダイナミックに変容します。

活性化し、ダイナミックに変容する小麦粉。

そこに、練るなどの「外力」をむやみに加えれば、小麦粉が水を取り込んで巻き起こる自然な変化の経過を大きく歪め、逸脱や不全を招くことにならないか！

生地に対する練る・捏ねる・踏むなどの加圧の行為は、「生地中の余分な空気を追い出して生地を一体化させる目的」それ以外に、どうしても必要か！

もろやま華うどんを味わったそのあとでは、よほどの目当てと確信を持って臨まない限り、ただただ折角の小麦の美味しさを台無しにする、無謀な行為です。

08 美味しさの鍵をすぐ確かめる二つの実験

紙コップをAとBの二つ、小サジを二本用意します。

AとBのそれぞれに、小麦粉10g・水10gの合計20gを順に、電子計量器を使って正確に入れます。

Aは、小麦粉と水を、小サジの柄で思いきり練り合わせます。

Bは、小麦粉と水を、できる限り練らないようにしながら、小サジの柄でザクザクと混合します。

Aの生地は、よく練り合わせたため、トロトロとした流体です。

Bの生地は、ザクザクと混合しただけなので、ドロリとした感じです。

実験1では、この二つの生地を、二本の小サジにすり切り一杯になるようにそれぞれすり付け、スプーンごと煮えたぎる鍋の中に同時に投入し、半透明になるまで1分間ほど加熱。取り出して冷水に浸けて熱を除き、小サジからはがして、味わいを比較します。

塩も入れず、使っているのは小麦粉と水だけ。

ですから、Aの生地とBの生地の違いは、「よく練った(A)」「できるだけ練らなかった(B)」それだけです。

さて、両者の味わいの差は、歴然。

Aは、平面的でそっけない、物足りない淋しい食味です。

比べてBは、潤いのあるコシを備え、噛むほどに味わいがあふれます。

Aの生地は、グリアジンとグルテニンが加水を受けて活性はしたが、よく攪拌されることでグルテンの立体的網目構造が破壊され、細かく分離・分散し、遊離して溶け出し、グルテンの立体的網目構造がもたらす食感が失われたと考えます。

もちろん激しく攪拌することで炭水化物等にも、相当の変成が起こったと推測されます。

Bの生地では、グリアジンとグルテニンが加水を受けて結合し、グルテンとなり、荒々しい立体的網目構造を形成して、すぐれた食味をもたらしたと考えます。

実験2では、Cの紙コップと小サジをもう一本用意し、小麦粉10g・水4gの合計14gを順に、電子計量器を使って正確に入れます。

そして、Bの生地と同様に、小麦粉と水をできる限り練らないようにしながら、小サジの柄でザクザクと混合します。

Bの生地とCの生地の違いは、加水量です。

Bの生地には10gの加水、Cの生地には4gの加水です。

そして、実験1の場合と同様に、二つの生地を、二本の小サジにすり切り一杯になるようにすり付け、小サジごと煮えたぎる鍋の中に同時に投入し、半透明になるまで1分間ほど加熱。取り出して冷水に浸けて熱を除き、小サジからはがして、味わいを比較します。

結果は、加水量の多いBの生地が、味わいの広がりにおいて勝るのを確認します。

実験1は、攪拌や練るなどの外力が与える恐るべき影響について、実験2は、加水率の重要性について、子どもたちも簡単に確かめられる実験です。

09 地域集会所・公民館を歴訪して技術普及

もろやま華うどんは平成 16 年、埼玉県毛呂山町において、地域福祉推進フィールドでの活用をめざし、開発されました。

各家庭で、手軽に美味しいうどんを作る技術。

これを町全体に普及させ、地域の人々のあり方までも変えていきたい。

その夢をもって、取り組みが始まりました。

地域の集会所や公民館が、もっばらの舞台です。

麺板は、45 センチ正方形のベニア板、こね鉢は 100 円の洗面器、麺棒も 100 円です。

1 回に 150 g の小麦粉を使用し、二人前を 2 回実習するパターンで、地域の要請に応じて各集会所を巡回。各種団体からの要請には、公民館で応えました。

民生委員児童委員協議会、日赤奉仕団、地域子ども会、家庭教育学級等、多くの皆さんにご協力を頂いてきました。

10 商標登録とインターネットでの技術公開

塩を入れず、練ることも、踏むことも、寝かせることもない。ノシが楽で、すぐ茹だり、それでいて大変に美味しいうどん作り。

毛呂山町は、各家庭でいつでも活用可能なこの新しい調理法が、一日も早く全国に広がり、ひいてはそれぞれ地元の地域福祉推進に寄与するようお願い平成 21 年度、「もろやま華うどん」の商標登録を行いました。

地方公共団体がうどん作りの技術について商標登録を行う事例は珍しく、前例がないと思われます。

うどん作りの新技術を全国に伝えようとすれば、情報の出処を明らかにし、一元管理することは大切です。

また、地方公共団体がその任を務めれば、情報への信頼性も高まります。

この商標登録を足がかりに平成 22 年度、ホームページに「もろやま華うどん」のページを設け、技術解説や実技動画の配信、会の活動状況やレシピ等の情報提供にも努めています。

11 学校授業として成立する新しい手打ち法

もろやま華うどんの地域への普及活動は、平成 16 年の開発当初から活発です。

地域講習から子ども会での講習へ、子ども会の講習から家庭教育学級での講習へ、そして小学校、中学校教職員の講習へと広がりました。

平成 23 年には、町立小学校総合学習の時間を利用して 4 年生全員が、小学校授業として二コマ（2 時間）をかけ、もろやま華うどんの実習を行いました。

内容は、講師が模範演技を 2 回行い、児童の実技が 2 回、その後に講師の作っておいたものを試食し、児童が作ったうどんは各家庭に持ち帰り夕食に、というものです。

児童本人はもちろんのこと、家族にとってもたいへんに衝撃的な取り組みで、その味わいも含め好評を博し、平成 24 年度には 3 校で実施、平成 25 年度は 4 校での実施が見込まれています。毛呂山町の小学校数は、4 校です。

小学生が学校でうどん作りを一から実習し、成果を各家庭に持ち帰って、みんなで夕食に賞味する。もろやま華うどんだからこそ、可能な実践です。

12 東日本大震災仮設住宅で取組む技術普及

平成 23 年 3 月 11 日、東日本大震災が発生しました。

埼玉県では県内各市町村に、被災地の各自治体が割り振られ、それぞれ独自の支援活動も進めることに。毛呂山町は、福島県双葉郡浪江町の担当です。

浪江町は福島原発が立地する双葉郡にあり、住民のすべてが町外への避難を余儀なくされ、隣接する二本松市や福島市等に、30 箇所を超える仮設住宅を設置しています。

もろやま華うどんの会は、何もかもを失った後の生活再建に向け、不自由な仮設住宅で一步ずつ取り組んでおられる方々に、もろやま華うどんの試食会、配布会、講習会をくり返しています。

仮設住宅であっても美味しいうどんが簡単に作れ、暮らしに大いに役立つと実感し、ご活用をいただくためです。

しかし、むしろ被災地の皆さまの力で、もろやま華うどんの魅力を全国に発信できることを、感謝しています。

平成 24 年度は、延べ 4,400 食を提供させていただきました。

13 日本ケーブルテレビ連盟による全国普及

我が国は、国土の 80% が山地。公共電波の送受信状況に課題が多く、国は、全国でケーブルテレビ普及に努めています。

そのため、我が国のケーブルテレビ普及率は高位で、地域ケーブルテレビ会社は全国組織を構成し、技術情報や経営ノウハウの共有に努めながら、地域インフラとしてライフラインの役割を担いつつ、地域文化向上への取り組みを続けています。

どの家庭でも、いつでも簡単に美味しいうどんが作れる手打ち法。

その普及には、動画による技術公開が大きな役割を果たすと期待され、その映像送信は、地域社会貢献を本旨とする CATV の運営指針に合致します。

もろやま華うどんに係る独自コンテンツを創出し、日本ケーブルテレビ連盟と協調、全国 PR を展開します。

14 全国有機農業推進協議会による世界普及

もろやま華うどんは、茹で湯を準備する合間に作れ、すぐ茹でる。

しかも、それぞれの小麦の品質が食味にダイレクトに反映され、栽培方法・育成方法の違いによって製品の差別化を図りたい生産者にとって、製品の優位を即座に、具体的に、分かり易く示せる唯一無二の、願ってもない加工法です。

蕎麦粉の世界では、国内産か外国産か、在来種か改良種か、栽培地はどこか、栽培者はだれかなど、そ

の味わいが、それぞれに評価を与えられる状況があります。

対して小麦粉の世界では、国内産か外国産かの区別さえ関心の対象にならない。それが一般的です。

それは、「小麦粉が鈍感な作物で、人々が味わうべき繊細な風味を有しない」のではなく、蕎麦粉と同じ土俵（多加水と短い茹で時間）に小麦粉を上げてやる必要を、私たちが感じずにいた結果で、「小麦粉の繊細で滋味あふれる豊かな味わいを、だれも知らないできた」ためです。

蕎麦粉は、茹で時間を 30 秒足らずとすることでその風雅を厚く保護され愛でられ、一方小麦粉は、加水不足で練ったり踏んだり挙句に 20 分も煮えたぎる湯にさらされ、それが相当と侮られ、大いなる味わいを奪われて誇示する機会もないまま、健気に経過してきました。

小麦粉の華、命の味わいが解放され、その表現が始まります。

全国有機農業推進協議会は、日本全国の有機農業者をはじめとする有機農業関連団体・個人が構成する団体で、うどんの新しい手打ち法の世界普及に向け、最もふさわしいパートナーの一員です。

15 新たな主食品の誕生を急ぎ世界の人々に

もろやま華うどんは、ツユのからみが良く、噛むたびに豊かな潤いに満ちるコシと甘み・香り・コクの小麦の華、命の味わいが鮮烈にあふれます。

麺を「枕」にしてツユと具を楽しむのではなく、麺そのものに命の味わいを宿す“新しい主食品”の誕生です。

もろやま華うどんは、世界の様々な小麦粉を利用してその華を引き出し、さらにそれを引き立てて楽しむ工夫が次々に提案される、その未来が約束されています。

もろやま華うどんは、食生活の新たな可能性に満ちています。

もろやま華うどんの手打ち法は、中力粉ばかりでなく、強力粉、薄力粉にも幅広く利用でき、蕎麦粉、米粉などの混用も、支障ありません。

もろやま華うどんは、人類が小麦の華の味わいに改めて評価を与える場を、開きました。

小麦は有能に過ぎ、その華の味わいを知られぬままに、今日を迎えました。

しかし、「多加水の練らない工夫」は、うどん作りの工程に簡素の極みをもたらす一方で、その華の味わいを見事に開かせ、最高の美味をもたらしました。

簡素の極みにして最高の美味！ 新たな主食品の誕生を、急ぎ世界の人々に知らせねばなりません。

関係サイト 毛呂山町ホームページ：「もろやま華うどん」で検索

ブログ：「小麦の味わいをひらいて華うどんを世界につたえよう」で検索

参考書籍 新訂めんの本（小田聞多 著）食品産業新聞社

小麦利用ハンドブック（長尾精一 著）幸書房

著述 新井康之（〒355-0364 埼玉県比企郡ときがわ町西平 959 - 1 ☎ 0493-67-0337）