

BUMBY

NPOそばネットジャパン
オリジナルそば打ち麺棒

バンピー麺棒



凹凸部 805mm
全長 835mm



らせん状に並ぶ凹凸が、
均一に生地を延ばします

延ばしながら、
同時にガス抜きができます

2k玉も十分打てます

NPOそばネットジャパンの
技能検定でも使用可能

弾力性があるので、
延し板の反りにもなじんで
延すことができます。

樹脂製なので
手入れ簡単、清潔です

重量 224g / 材質 本体：ABS樹脂 両端部：スチロール樹脂

バンピー麺棒 1本
3,300円 (税込・送料別)

φ32mm

バンピー (bumpy) とは、凹凸という意味でクッキーやパンの生地の製造過程で生地中の気泡を抜くための「ガス抜き麺棒」(長さ35cm程度)が市販されているのを、販売元会社の了解を得て、NPOそばネットジャパンオリジナルそば打ち麺棒として特注し、販売いたします。生地をしっかりと押さえるピラミッド型の凹凸を、めん棒全体に対しらせんを描くように配置。これにより、めん棒を転がすとかかる力を均等に分散するので、少ない力でもムリなく均一に生地を延ばすことができ、かつガス抜きが同時にできます。

初心者ほど効果が高い! バンピー麺棒。

～手打ちそばの延し棒について～

肘を伸ばして、真上から
優しく体重を載せて転がす。
所謂「波延し」の要領で。

丸出し



手打ちそばに使用する延し棒は、一般的に木製で材質はひのき、エゾ松、ヒバなど多種ありますが、いずれも表面は滑らかであり、所謂“猫の手”で手早く延すのに適しており、現在、プロ、アマに関わらず多くのそば打ち家が使用しています。この表面が滑らかな麺棒の常識を覆したのは、栃木県足利市で蕎麦庵を営んでいる根本忠明氏で、細くて軽い桐材の麺棒に漆を塗り、表面に貝殻粉などを張り付け、さらに漆で塗り上げたエンボス麺棒を発明されています。(製法特許取得済、詳しくは蕎麦庵のHP <https://www.kyouyuuan.com/> をご覧ください。) そば生地を薄く延ばす作業は多変難しく、「そば生地に対して麺棒の真上から圧をかけながら転がす」ことが大切であると言われていましたが、相当の熟達者でなければできません。

しかしながら、エンボス麺棒は生地に食い込んで、所謂「圧延」ができるので、生地を傷めずに薄く延すことが可能となります。したがって、高度の延し技術を求められ、アマチュアで高嶺の花と言われる「生粉のさらしなそば1mm以下」も夢ではなくなります。ただ、エンボス麺棒は根本氏が1本ずつ丁寧に仕上げた手作りで、生産量も限られ当然価格も高額になり「手打ちそば入門者」には、いきなりエンボス麺棒というわけにはいきません。(本当は初心者からエンボス麺棒を使用したほうがその効果は高いのですが)。

本延しも優しく転がします。
同じ個所を繰り返して延す場合、
少し角度を変えることで
均等な厚さになります。



本延し

最後のたたみまで
麺棒の凸凹の跡がはっきり
残りますが気にすることはありません。
茹でれば凸凹のない麺になります。



そこで、まずはこのバンピー麺棒をエンボス麺棒の入門としてその効果を実感していただくために販売するものです。(注)「エンボス加工」とは一般的に紙、布、皮革、金属の薄板などに凹凸模様を与える加工法を指し、クレジットカードなどの浮き出た字などがその例です。

根本氏のエンボス加工麺棒は、突起が僅かですらに不整列であるのが特徴で、このことが、生地に余分な負荷を与えず、延し作業に極めて有効で細部の延し調整も可能となります。しかしながらバンピー麺棒は画像のとおり整列で溝も深く、圧が強すぎたりすると、溝が深くなり生地に負荷がかかりすぎることもありますのでご了承ください。

※画像は1k玉ですが、この1本で1.5kや2k玉も十分打てます。※NPOそばネットジャパンのそばづくり技能検定は麺棒の種類等での規制はありませんので、六段位まで使用可能です。※麺棒に弾力性もあるので、多少なら延し板の反りにもなじんで延すことができます。※樹脂製なので使用後はたわし等で洗って拭いて保管するので手入れ簡単、清潔です。(熱湯や火器は避けてください。)

販売・問い合わせ

NPOそばネットジャパン 事務局長 上田秀雄 TEL: 090-2224-8541
E-mail: npojapan@sobajapan.com <http://www.sobanetjapan.com/>

有限会社中村豊蔵商店(NPOそばネットジャパン賛助会員) TEL: 0242-22-1544
E-mail: nakamura@toyozo.com <http://www.toyozo.com/>

1554