

●うどん工場見学

うどんのできるまで



① 小麦粉・食塩水を混ぜたものを、きかいでよくねります。



② 圧延機で、だんだんうすくのしていきます。



③ 切歯でうどんやそうめんなど種類に切り分けます。

④ ここで24時間ほど、かんそうさせます。大きなせんふうきで風をおくっています。



⑤ 計量（重さをはかる）と結束（たばねる）をします。

