

●うどん工場見学

うどんのできるまで



① こむぎこ小麦粉・食塩水を混ぜたものを、きかいでよくねります。

② あつえんき圧延機で、だんだんうすくのしていきます。



③ きりは切歯でうどんやそうめんなどしゅるい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。大きなせんぷうきで風をおくっています。



⑤ 計量（重さをはかる）とけっそく結束（たばねる）をします。

