

みはらしファームの水車小屋では ご自分で玄そばの磨きと製粉が出来ます。

そば磨きの優れもの!!

そば磨き精選機 “そばピカりん”

そばピカりんは、玄そば表面の汚れを磨いて落とすだけでなく、混入している石や土塊、枝などの夾雑物もきれいに除去します。更に未熟粒や欠片を選別除去して粒揃えに仕上げ、最後に自動で製粉機に搬送するオールインワンタイプのそば磨き精選機です。

- 1時間当たり200kg磨ける高能率。
- 低圧力で磨くので型崩れすることなく、粒のそろった見た目も美しい玄蕎麦に仕上がります。
- 低温処理なので味や香りを損ないません。

日本古来の「挽きぐるみ」製法をシステム化!!

そば専用自動製粉機 “MSP-3S”

MSP-3Sは、玄そばの繊細で複雑な一連の製粉作業を簡単かつ効率よく行うことができます。1時間当たりの能率が12kgで、1度に22.5kg（そば1袋）が処理出来るコンパクトサイズの自家製粉機です。

- 玄そばを低圧力で製粉することで熱の発生を押さえ、香り高い高品質のそば粉を生産することができます。
- 甘皮の混入量の増減の調整は運転時間調整により簡単に行えます。
- 運転時間を長くするほど甘皮部の混入量が多くなり、玄そばから生産できるそば粉の総量が多くなります。
- そば粉は一般的に種皮(甘皮)の混入量が多いほど「田舎そば」に代表される黒っぽい色となり、そば本来の香りの強いそば粉となります。また種皮(甘皮)の混入量が少ないほど白っぽい色となり「更級そば」と言われる上品な香りと甘みが楽しめるそば粉となります。

さあ、自分で製粉してみましよう!!