

玄そば製粉作業

【製粉を始める前に】

※粒度の調整は製粉機の粒度調整レバーで行えます。数字の少ない方が粗挽き、数字の大きい方が細挽きになります。はじめてお使いになる方は粒度調整を5.5に合わせてください。

※所要時間の目安

2kg=10分、5kg=25分、10kg=50分、22.5kg=90分

- ① 粒度調整レバーを「目盛り 0」にし、張込みホッパーシャッターと製粉機シャッターが閉じていることを確認し、循環・排出切り替えレバーを「循環」にセットしてください。
- ② 操作パネルでタイマーのON/OFFを選択する。はじめての方はタイマーをOFFにセットしてください。
- ③ 運転ボタンを押して開始する。
- ④ 張込みホッパーシャッターを開くと玄そばが製粉機ホッパーへ投入されます。張込みホッパーの玄そばがなくなったらシャッターを閉じてください。
- ⑤ 粒度調整レバーを左に回しゆるんだら、前に押して5.5で止めてレバーを右に回してしっかり止める。
- ⑥ すぐに製粉機シャッターを開くと製粉作業が始まります。

製粉工程ではまず殻と内層部が分けられ、殻は殻受け箱へ排出されます。内層部は製粉とフルイ工程を繰り返し粒度レバーで設定した細かさに製粉されます。

※次の工程が重要※

- ⑦ 循環工程が見える透明窓からフルイ機のトレーに残っているそば粉が、白と黒が混じた状態からほぼ黒に変わってきたら製粉が出来上がった合図です。
- ⑧ 製粉作業が終わったので、循環・排出レバーを「排出」にセットする。残留粉が排出箱に入ります。すべて排出されたら完了です。
- ⑨ 停止ボタンを押して運転を止めてください。
- ⑩ 仕上粉受トレーに製粉されたそば粉が入っていますので、小さい塵取りですくってご自分が用意した袋または容器に入れて下さい。最後まですくいきれないので仕上粉受トレーを前に引き出して外し、横にあるテーブルの上に置き、トレーを寝かせた状態で、はけでかき出してご自分の袋または容器に入れて下さい。

排出されたそば殻と残留粉はお持ちいただいた袋に入れてお持ち帰りください。作業により出たごみはほうきではいてゴミ箱に入れて下さい。

簡単に製粉が出来ましたね。

あとはお好みでおいしく召し上がってください。