

鳴瀧乃糸そうめん工場

※ 本格的な生産時期に入った【鳴瀧乃糸そうめん】JAそうめん工場にお邪魔させていただきました ※

例年11月～3月まで生産される手延そうめん【鳴瀧乃糸】は山口県産小麦を100%使用し婦人部の方々が丹精込めて作られています。そうめんといえば夏というイメージがありますが、冬場にもニュー麺や味噌汁などにご使用いただけます。



綿実油を塗布しながら
麺をまとめていきます



まとめられた生地です
この後生地を寝かします



生地を徐々に手作業
で伸ばしていきます



屋外に移動して寒風にさらし
ながら更に伸ばしていきます



青空の下綺麗に並べ
られたそうめんです



丹精込めて作っています
是非皆さんご賞味下さい
【婦人部の皆さん】