



特集

『生パスタ』の工場へ行ってきました。

生パスタってどういう風に作られているの？
乾麺とどう違うの？
「淡路麺業」さんにおいじりのデモンストラレーションを聞きました！

そもそも生パスタとは？

小麦粉と水のみの生地で長期保存できるように熱を加えて作る乾燥パスタとは異なり、小麦粉に卵・塩・水を練りこんだ生地で打ちたての味わいが楽しめるパスタのことです。手打ちの他、パスタマシンなどで作られます。最大の魅力は、乾燥パスタにはない「モチッとした食感」。乾燥させないので日持ちはしませんが、小麦本来の香りと風味を、噛むほどに味わうことができます。淡路麺業さんの生パスタは、デュラム小麦・塩・卵・水の割合や麺の厚み・長さ・形状を変えることで、ソースや食材との相性をマッチさせることも可能になったそう。ゆで時間が短くて済む（最短50秒）のも特徴のひとつです。

乾燥パスタと調理法の違い



生パスタは表面がザラザラしているのでソースと絡みやすく、麺の中にダシが入りやすいので、ソース・具材など食材本来の風味を活かしたパスタ料理を作ることができます。



乾燥パスタは表面がツルツルしているのでソースが絡みにくく、麺の中にダシが入らないので、麺の周りに味をつけるため、おいしくするためにはそれなりの料理の技術が必要。



どんな素材で作られている？



パスタ生地に欠かせない**小麦**。デュラム小麦は粒が大きく、ガラスのように硬いのが特徴。また、淡路産デュラム小麦を使用したものも。



兵庫県産の赤穂の**塩**。コシと粘りを引き出す純水使用、保存料も無添加なので安心安全。



淡路島産や兵庫県産などの新鮮**卵**や国内産液卵、卵白粉などパスタの種類で分けて使用する。