

10月 大和的拉麵道 開催レポート

2010

朝晩の気温が下がり、かなり涼しくなってきた10月。
ここ香川県の山々が鮮やかに色を変える中、10月も元気に開校です！

まず初日は、小麦粉やかん水、水分量、塩など、一通りの知識を学びます。
そして2日目は、製麺実習。
初日に考えた粉、配合、太さの麺を実際に打ってみます！
始めて製麺機を使用する生徒さん達は少し緊張気味。
製麺機を触る手つきも恐る恐るです。
しかし、ただの粉だったものが、麺機を通して誰もが見た事のある、あのラーメンの麺として出てくる
工程に夢中！早く自分も製麺してみたいという気持ちで、生徒さん達の姿勢を前のめりにさせます！



実習3日目。
ラーメン学校内はさらに熱くなります！
この日からいよいよ味のベースとなるスープづくり！
まずは材料の下処理から始めて、豚骨系、鶏系と、それぞれ数種類の
スープをとります。
骨と水を寸胴に入れて着火。
濃度が高い程焦げ付きやすいスープ。
生徒さん達は喫水線を保ちながらアクを取り、寸胴の前でほぼつきっ
きりで鍋の様子を見る事になります。
忍耐と集中力を要する作業ですが、自分が担当したスープを長時間に渡って世話をする。
だんだんと自分が担当したスープに愛着が湧いてきます。



翌日からは、いよいよオリジナルのラーメンづくり！
スープにたれと香味油を合わせ、事前に打った麺を入れて試食です！
生徒さん達は、何度も講師とのやり取りを重ね、納得の行く作品ができる
まで、この作業の繰り返しです。
楽しくも厳しかった学校5日目実習最終日、生徒さん達の顔からは、自
分の納得の行く作品を創り上げた喜びと達成感が滲み出ていました！



そしていよいよラーメン学校最終日は、Yamato麺school校長藤井の経
営講義です。麺専門店のコンセプトの重要さ、TOC理論を活用した問題
解決手法、国内国外の最新業界事情から課題、さらにデータを駆使した
立地診断など、35年間、美味しさをとことん追求し業界を深く観察し続けてきた校長だからこそできる、
熱く説得力のある講義に生徒さん達は圧倒されたようです。

実は・・・、今月のラーメン学校、坂出の建物で行われるラーメン学校としては最後の学校でした！
11月からは、宇多津に移った新しい本部での更に進化したラーメン学校が始まります！
ご予約はお早めに！



今月も皆様お疲れ様でした！卒業後も、分からない事があれば何でもご連絡ください！