インスタ新聞

下音更中学校
山口 士稀
神野 麗
安部 亘将
斉藤 優来

2022年7月14日（木）

謎肉祭とは

その1年たったカップヌードルビッグ謎肉祭が発売されている。謎肉祭の味付けに公式サイトなどを参考にしている。

毎年9月頃に謎肉祭は毎年恒例となり、2021年は人気となれる毎年9月頃に発売され、1年ぶりに発売された。2022年は6代目。謎肉祭は人気となると、目清食品の謎肉味付豚ミンチがたくさん入っていて、1年ぶりと入ったプルとなっていった。

数量限定となっているので謎肉祭はの月頃に公式サイトなどを参考にしている。

クレヨラーン六代目謎肉祭りの心ケージにも説明書がある。2021年10月に発売された謎肉祭の心ケージにはいまさら開けない謎肉ということで謎肉に関する説明書がある。

「作り方は？」

インスタントラーメンができるまでは、10の工程がある。

まず一つ目は、食塩かんすいを水に溶かすことから始まる。

二つ目は、小麦粉と加水調整液を混ぜ合わせ、こねる。

三つ目は、生地を回転して薄く、均一に帯状のめんを作る。

四つ目に、厚さ1.0mmほどのめんを作る。

めん帯を延ばしロールにかけて1mmまで薄くする。

五つ目にめん帯を切刃でめん線にする。

六つ目に、蒸し機でめんを蒸す。

七つ目に、金属枠に一食ずつ入れて成形する。

八つ目に、油で揚げる。

九つ目に、油揚げ麺の温度を下げるため、麺を冷ます。最後に、すばやく容器に入れて密封・包装する。以上が、おおまかなインスタントラーメンの製造過程である。いつも何気なく食べているインスタントラーメンでおよそ10もの工程があることを知ると、知識が増えて、鬼滅になる。

インスタントラーメンの始まり

始まりはチキンラーメンです。1958（昭和33）年、ジャパンフーズ（アンツに長嶋茂雄がデビューする年、フランク永井の「有楽町で逢いましょう」とロカバリーをBGMに、インスタントラーメンが最初の1ページを開くことになります。夏の甲子園大会は準々決勝、徳島商対鳥津高が歴史的なあの延長18回時間切れ再試合を戦った8月25日、日清食品が、「チキンラーメン」を発売します。これが始めてインスタントラーメンの基本工程（製めん、蒸熱処理、味付け、油揚げ乾燥）を工業的に確立し、量産に成功したものとして、大評判になりました。「お湯をかけて2分間」とうたう味付即席めんは、「魔法のラーメン」と呼ばれました。すぐ簡単に食べられる画期的なこの商品が、爆発的な売れ行きを見せたのです。

なぜ3分？

インスタントラーメンは、なぜ3分で食べられるようになるのか、答えは、単純。「一番美味しく食べられるから」である。

カップラーメンの調理時間は、3分のものが多い。からである。

この理由を説明すると カップラーメンのめんは、しゃんかんねつかんそうという方法でつくられる。ふにいうフライ麺である。油で揚げて乾燥させた麺をお湯でもどして、できたての状態に復元させるのがカップラーメンのとくちょうである。お湯につけておくと歯ごたえがなく、やわらかすぎる麺かできあがる場合もある。

そのため、カップラーメン（インスタントラーメン）の調理時間は、3分のものがちょうどいいのである。

絵

編集後行

謎肉のルービックキューブがほしくなった。

山口士稀

新文を書いている中でインスタントラーメンのことをしれた。

安部亘将

インスタントラーメンの作り方をしれて楽しかったです。

神野麗

ラーメンのなぜ3分なのかがわかってもっとしりたいと思いました。

斉藤優来

十勝毎日新聞