

(3) 製粉事情今昔－石臼からロール式製粉と篩機ふるい きの 発明と匠たくみの技で－

広辞苑によりますと、近代とは「今に近い時代、日本史では、明治維新から太平洋戦争終結までとする」とあります。太古の昔より行われてきた「製粉」という行いですが、古くからの製粉のスタイルが、劇的な変貌を遂げたのは、実にこの“近代”になってからであります。

そもそも、製粉とおぼしき行為が始まったのは、紀元前4000年頃の古代バビロニア、エジプトにおいてだとの事だそうで、人々は太古より、穀類をつぶして、水で練って、焼いて食べていました。

暫くして紀元前200年程のローマ時代に入りますと、石臼いしうすが登場します。この石臼を使った製粉は、ロール式製粉が発明される1800年台に入るまで、使用され続ける事となり、合計約2000年の長きに渡って、石臼が製粉を支配していた事になります。2000年という時間が、人間のDNAに、石臼製粉の粉の味を刷り込んだのでしょうか、未だに石臼製粉の粉には、根強いファンがいます。特にヨーロッパでは、この傾向が顕著のようです。

一方、日本においては、小麦粉を‘うどん粉’、‘メリケン粉’と呼ぶ言葉が存在していました。このことから、小麦粉は古くにおいては、うどん等に使用するもので、パン等を焼く粉等は、ごく最近に認知されたのではないかと思われます。そのためでしょうか、日本人の中には、石臼粉を特に欲しが
る人は、少ないように思われます（蕎麦そばとなると、若干話が違ってきますが）。

1800年代に入り、ようやくロール製粉機が発明されるにいたり、石臼の呪縛から開放されました。また、篩機ふるい き（シフター）の発明等もあいまって、1800年から2000年までの200年間（石臼製粉の1／10の時間）で、石臼製粉時代以上に品質、生産性が飛躍したと言えます。

ロールとロールの間隙を調節する事により、目的に合った粉砕度合いを調節できるようになり、また、工程を組む事が可能になり、人の匠たくみの技が活かされるようになりました。一昔前は（一部は現在もそうなのですが）、製粉会社に入社した者は、先輩から教えてもらって、技術を覚えるのではなく、

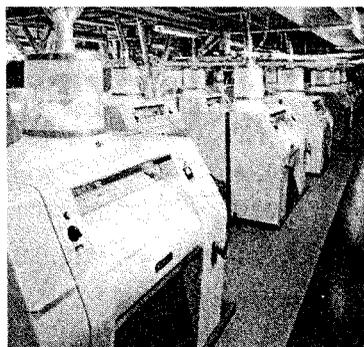
先輩から技術を盗み、自分のものとし、更に己の技術を磨く、いわゆる自分の技術は、人には教えないといった職人社会でした。

交替勤務終了時には、きちんと調節された状態を知られないように、わざわざでたらめに調節し直して、勤務交替を行ったものでした。ヨーロッパの製粉会社等では、調節レバーの部分に、鍵がかけられるようして、親方が調節をすると、鍵をかけて、他人には指一本さわらせないないようにする工場も、未だにあるとかで、封建的な社会だったと言えるでしょう。

さて最近の動きはどうでしょうか。ご存知のように、コンピューターの革命的な進歩により、人手をかける部分がどんどん減ってきました。オンラインで時間をかけずに、品質を分析する技術も生まれてきました。遠く離れて自宅より、工場の状態を監視したり、夜間の従業員がいないため、明かりもない工場が、ごうごう音をたてて運転されている工場を、ヨーロッパでは見かけるようになりました。まるで真っ暗な暗闇の中で、物言わぬ機械が牢獄の中の、囚人のように無機質に働いているかのようです。

しかしながら、小麦は生き物であり、それも大変デリケートな生き物です。毎日天候を調べ、小麦の表情を見ていつくしむように、工場の運転をする職人然としたオペレータは、これからも必要とされるのではないのでしょうか。農業も天候を踏まえながら毎日、毎日その日の作業を考えてなされます。地道ではありますが、その仕事の先には、自分たちが丹精込めてつくった、食品を食べてくださるお客様の、笑顔があるという意味では、製粉は農業と似ているのかもしれない。

<日清製粉株式会社>



高度にFA化された工場内のロール機