



イタリア製自動パスタマシン
ダイスより押し出される麺

なにつくってるの? 東葛 工場拝見⑦

柏市が誇る食材の一つでもある、ニューオークボのパスタ。近年、その広がりは柏市のみならず、全国的に広がりにある。昔ながらの取引先であるスーパーや料理店の他、インターネットでの販売も好調。都内や千葉県内のイタリア料理店や本格志向のグルメな人たちの間で評判の

ニューオークボは、今から約90年前の1933年(昭和8)年に創業した「大久保マカロニ」が前身。創業者が、大使館のまかないで食べたパスタに感動し「自分もこの西洋うどんを作ろう」と決意し、試行錯誤。イタリア伝統の製法にこだわり、量より質を重視し製造されたパスタをリヤカーに積んで売り歩いたそう。ニューオークボのパスタは、カナダ産の専用のデュラム小麦のセモリナを使



品質の確かなニューオークボのパスタ

用。これは外皮がほとんど混入していないため、雑味がなく小麦本来の美しい黄色をしており風味が豊かな。その確かな品質の小麦粉に塩と水を加え、イタリアから輸入したパスタマシンでよく練りこむ。そうすることで、より、グルテンが活

性化しコシのあるモチモチ食感の生地ができる。熟成後、ブロンズダイス(口金)を通して一本一本の麺として押し出され、ロングパスタができる。一番カラフルなおりづるの祝者プレゼントにも喜ばれそう!

の特徴は、このダイスに通すことで麺に細かい凹凸ができ、細かいざらざらの表面にソースが絡みやすくなること。乾燥の場合は、徹底した低温乾燥。大手では大量生産のため熱風をあてて早く乾燥させるが、ニューオークボでは、風味が飛ばないように2〜3日かけてゆっくり乾燥させる点も特徴だ。こうすることで、麺を茹でた時炊き立てのご飯のような独特のモチモチ感と香り

が生まれる。沼南工場の他、増尾工場が稼働、直営のレストランも「スピカ松戸」をはじめ都内に2店舗。近く、新店舗オープン予定。また、新鮮な生パスタを提供している直売所を高柳の工場敷地内に設けている。ここでは、生パスタの他、乾麺、パスタソース、オリブオイルなどが販売されている。賞味期限間近な商品はお値打ち価格になっている時があり、タイムリングが良ければ、お

得に買い求められる。(取材:文II高井さつき/写真II高井信成)

生パスタ製造業務用卸ご家庭向け販売のニューオークボ

営業日時:火・水・金・土 曜日/11時~16時、P有

書籍「食べる米ぬか健康法」著:大瀬由生子

五感に響く。パスタをどうぞ!

ニューオークボ

熟成後、ブロンズダイス(口金)を通して一本一本の麺として押し出され、ロングパスタができる。一番カラフルなおりづるの祝者プレゼントにも喜ばれそう!

の特徴は、このダイスに通すことで麺に細かい凹凸ができ、細かいざらざらの表面にソースが絡みやすくなること。乾燥の場合は、徹底した低温乾燥。大手では大量生産のため熱風をあてて早く乾燥させるが、ニューオークボでは、風味が飛ばないように2〜3日かけてゆっくり乾燥させる点も特徴だ。こうすることで、麺を茹でた時炊き立てのご飯のような独特のモチモチ感と香り

が生まれる。沼南工場の他、増尾工場が稼働、直営のレストランも「スピカ松戸」をはじめ都内に2店舗。近く、新店舗オープン予定。また、新鮮な生パスタを提供している直売所を高柳の工場敷地内に設けている。ここでは、生パスタの他、乾麺、パスタソース、オリブオイルなどが販売されている。賞味期限間近な商品はお値打ち価格になっている時があり、タイムリングが良ければ、お

得に買い求められる。(取材:文II高井さつき/写真II高井信成)

生パスタ製造業務用卸ご家庭向け販売のニューオークボ

営業日時:火・水・金・土 曜日/11時~16時、P有

書籍「食べる米ぬか健康法」著:大瀬由生子



柏出身のミュージシャンで、一番の有名人名詞でも過言ではない、爆風スランプのバツバツ河合さん(本名:河合靖夫さん)にインタビューをさせて頂きました!

1979年、19歳の時にプロになった!という夢を抱いて最初に結成したバンドが、爆風スランプの前身であるスーパーバンドでした。メンバーは河合さんと通っていた東葛師範高校の先輩や同級生。当時は、アンプバンドとして、柏にあった伝説のライブハウス「フレイジーホール」や、一番街のお祭りなどに出演していました。ちなみに河合さんが初めてギターを手にしたのは柏中学校一年生の時、当時の柏まごころの中村楽器店で4500円のギターを買ったのが最初でした。今は無き中村楽器店に13歳の靖夫少年もいたのです!

当時、柏には練習スタジオがなく、馬橋や松戸のスタジオで練習をしていました。結成当初からプロ志向だった彼は、デビューの登竜門であるコンテストに出場しました。80年代、90年代は本気で色んなバンドコンテストがあつた。私もよく見に行っていたので、代

表理事の奥岳洋子さんは、2013年にご主人が10万人に1人という難病にかかったことをきっかけに、アパレル業から障害者就労支援ネットワーク「P&P」。

千葉県の障害者の平均工賃は月収1万5千円にも届かず、現場では、やりがいよりも管理のしやすさが重視されていた。志の高い職員ほどすぐに辞めていくという事実がショックを受けた。

現状をどうにか変えたいと、広報や自社製品責任者を務め、5年間勤務した後、障害福祉サービスの提供に係るサービス管理を行う「サービス管理責任者」が生まれる。

沼南工場の他、増尾工場が稼働、直営のレストランも「スピカ松戸」をはじめ都内に2店舗。近く、新店舗オープン予定。また、新鮮な生パスタを提供している直売所を高柳の工場敷地内に設けている。ここでは、生パスタの他、乾麺、パスタソース、オリブオイルなどが販売されている。賞味期限間近な商品はお値打ち価格になっている時があり、タイムリングが良ければ、お

得に買い求められる。(取材:文II高井さつき/写真II高井信成)

生パスタ製造業務用卸ご家庭向け販売のニューオークボ

営業日時:火・水・金・土 曜日/11時~16時、P有

書籍「食べる米ぬか健康法」著:大瀬由生子

「おおりづるの祝者」は、同じものを複数つくるのが得意という福祉事業所の強みを活かしたもので、繊細でさらびやかな箸袋はお祝いの席にぴったりだと飲食店からの注文も多い。おりづるを使うキーホルダーや、アクセサリーも人気だ。「事業の立ち上げがコロナ禍と重なったこともあり、当初予定していた通りにはいかないこともありました。でも、こんな時だからこそ実現できたことや、出会いも沢山ありました。柏を始め地域の皆さんに、この事業が怪しいものでも理想論でもなく、ましてやボランティアでもなく、ちゃんとしたビジネスだということを知っていただけたら。」

明るくハキハキと想いを語る奥岳さん。そのポジティブな姿勢にこちら元気を分けてもらった。

「おおりづるの祝者」は、同じものを複数つくるのが得意という福祉事業所の強みを活かしたもので、繊細でさらびやかな箸袋はお祝いの席にぴったりだと飲食店からの注文も多い。おりづるを使うキーホルダーや、アクセサリーも人気だ。「事業の立ち上げがコロナ禍と重なったこともあり、当初予定していた通りにはいかないこともありました。でも、こんな時だからこそ実現できたことや、出会いも沢山ありました。柏を始め地域の皆さんに、この事業が怪しいものでも理想論でもなく、ましてやボランティアでもなく、ちゃんとしたビジネスだということを知っていただけたら。」

明るくハキハキと想いを語る奥岳さん。そのポジティブな姿勢にこちら元気を分けてもらった。

新連載

アッキーの

柏は音楽の街だ!

1



Instagram

みんなの願いをかたちにした!

障害福祉の商社「P&P」



奥田 亜紀(アッキー)

障害者の持続可能な就労や、社会から孤立している人の社会参加を支援する「一般社団法人障害者就労支援ネットワークP&P」。

障害者の持続可能な就労や、社会から孤立している人の社会参加を支援する「一般社団法人障害者就労支援ネットワークP&P」。

障害者の持続可能な就労や、社会から孤立している人の社会参加を支援する「一般社団法人障害者就労支援ネットワークP&P」。

障害者の持続可能な就労や、社会から孤立している人の社会参加を支援する「一般社団法人障害者就労支援ネットワークP&P」。

障害者の持続可能な就労や、社会から孤立している人の社会参加を支援する「一般社団法人障害者就労支援ネットワークP&P」。



おりづるの祝者と奥岳さん
おりづるは桜のモチーフに
組んでからリースにしている

「おおりづるの祝者」は、同じものを複数つくるのが得意という福祉事業所の強みを活かしたもので、繊細でさらびやかな箸袋はお祝いの席にぴったりだと飲食店からの注文も多い。おりづるを使うキーホルダーや、アクセサリーも人気だ。「事業の立ち上げがコロナ禍と重なったこともあり、当初予定していた通りにはいかないこともありました。でも、こんな時だからこそ実現できたことや、出会いも沢山ありました。柏を始め地域の皆さんに、この事業が怪しいものでも理想論でもなく、ましてやボランティアでもなく、ちゃんとしたビジネスだということを知っていただけたら。」

明るくハキハキと想いを語る奥岳さん。そのポジティブな姿勢にこちら元気を分けてもらった。

菜の花

冬から早春にかけての2〜3月ごろにもっとも出回り、ひと足早い春の訪れを感じさせてくれる野菜のひとつ。『菜の花』とは、アブラナ科アブラナ属に属する花の総称で、かぶや白菜・キャベツ・ブロッコリーなどの野菜が属し、

食用の『菜の花』は、在来種(和種)と西洋種の2種類に分けられ、在来種は葉が黄緑色で柔らかく、花茎とつぼみと葉を利用し、西洋種は葉色が濃く、葉が厚く、主に花茎と葉を利用するのが特徴です。

栄養 蕾(つぼみ)には花を咲かせるための養分がぎゅと詰まっているので栄養価がとても高く、健康や美容に欠かせない栄養素がたっぷりと含まれています。(βカロテン、ビタミンC、葉酸、カルシウム、カリウム、ビタミンK、食物繊維など)

独特な苦味は、イソチオシアネートという成分によるもの。ワサビや大根にも含まれているアブラナ科特有の成分で、血液をサラサラにする効果があり、近年は抗ガン作用が高いことでも注目されています。この成分は細胞が壊れた時に生成されるので、食べる時にしっかりと噛むことがおすすめです。

※状況により実施日時に変更がある場合がございます。最新情報はホームページをご覧ください。551号と七の葉 北館3F まちの健康研究所「あ・し・た」大瀬先生の食のミニ講座開催。詳細はホームページで!

第47回 しあわせレシピ

菜の花とベーコンの塩麹クリームパスタ

●材料
菜の花...1束 ベーコン...4枚 にんにく...1片
塩麹...小1 オリーブオイル...適宜 胡椒...適宜
パスタ...250~300g 生クリーム...100cc

●作り方
①パスタは、たっぷりの湯に塩を加え、指定時間の通りに茹でる。
②菜の花は水あげしたあとに3等分、ベーコンは7mm幅、にんにくはみじん切りにする。
③フライパンににんにくとオリーブオイルを入れ、香りが出るまで炒めたらベーコンを加え、チリっとするまで炒める。菜の花を加え、軽く炒めたら水を50cc加える。
④フライパンのふたを閉めて加熱し、水分がなくなったらふたを取り、塩麹と生クリームを加えてさっと炒める。胡椒を振り、茹で上がったパスタを入れて全体をからめたら器に盛りつける。

全国書店にて好評発売中!!

書籍「食べる米ぬか健康法」著:大瀬由生子

※状況により実施日時に変更がある場合がございます。最新情報はホームページをご覧ください。551号と七の葉 北館3F まちの健康研究所「あ・し・た」大瀬先生の食のミニ講座開催。詳細はホームページで!



商品のご購入
ご注文はこちら