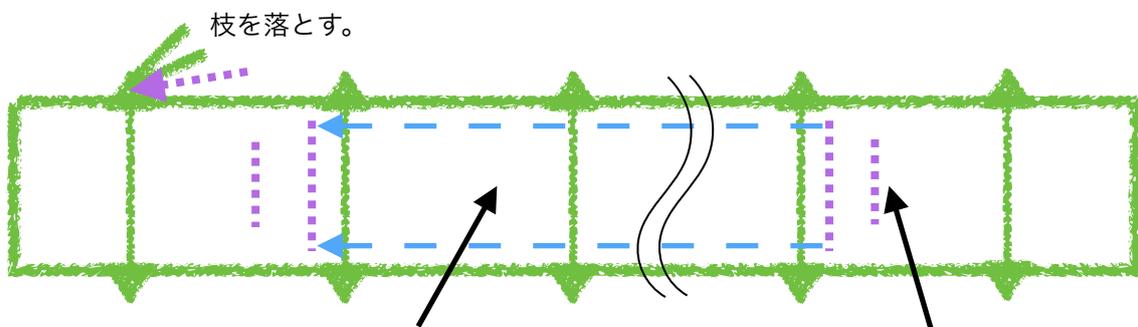


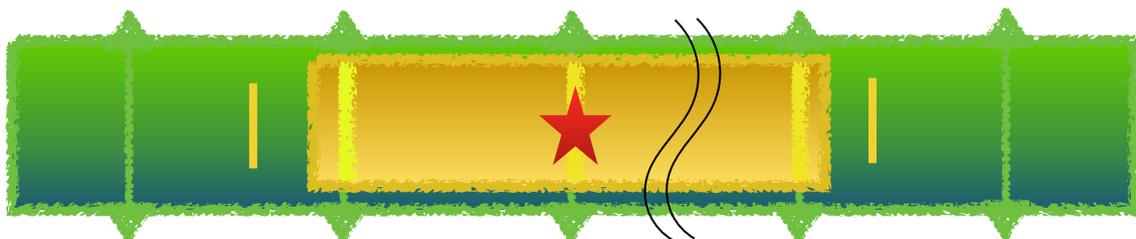
# 図解:これが「シーソーめん」だ!

 のこぎりで切る
  くさびと金づちで割る

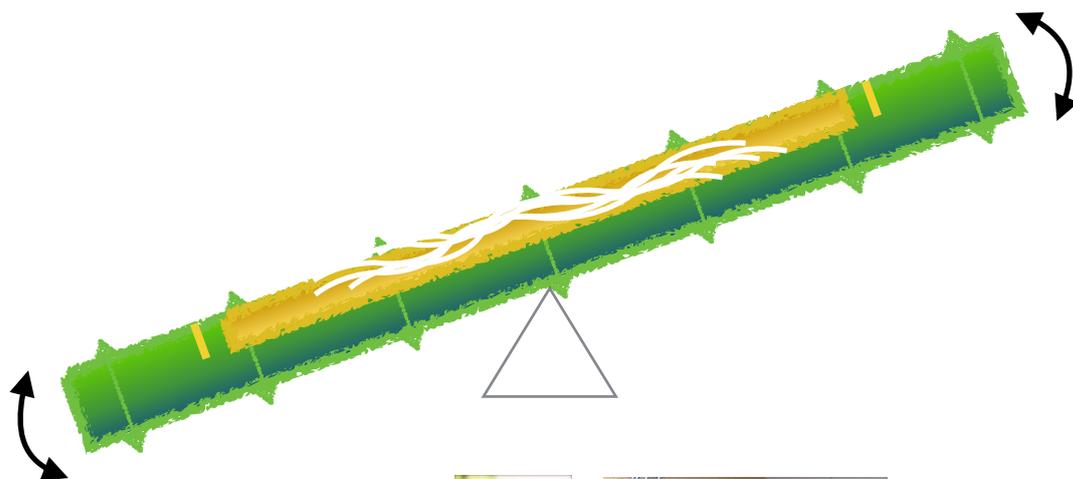


円周方向4/10切れ目を入れ、軸方向くさびで割り、切取ると、樋状に。両端は筒のまま残し、麺と水の救済ポケットに。

貫通するまで切り込み。そうめん愛のドレン。麺があふれでないよう、余分な水を出す。



 破片の飛散注意。金づちで節の壁を割る時は当て布をして上からたたく。メガネやゴーグルで目を保護。



流しのシーソーめん屋 杓名 輝政



たのしあわせ研究所

[www.Tano4awase.com/mag](http://www.Tano4awase.com/mag)