



お便り コーナー

1 私は94才になりました。大のソバ好きでファミリーナのソバのファンです。3月6日(日)から黒柳徹子さんとコマーシャルに共演します。大阪の東和薬品のCMです。毎週日曜日午前10時テレビ朝日サンデープロジェクト・午後5時30分TBS報道特集、1年間。どうぞごらん下さい。

神奈川県横浜市・熊田千佳慕様

東和薬品のHPにそのCMを見つけたので、早速拝見しました。お恥ずかしい話ですが、熊田様が著名な生物画家であるとは存知上げませんでした。「ファール昆虫記」、「みつばちマーヤの冒険」、「ふしぎの国のアリス」の挿画や絵本なども良く知られています。94歳になられて益々、制作活動が充実されているご様子、これからもおそばを食べて更にご活躍ください。▲「元気な人は夢中です」はCM中の黒柳徹子さんのナレーション。健康でいれば、いつまでも夢中で生活できます。「おいしく健康」を目指してがんばりましょう。

2 今月末、又、モンゴルへ出発、あの草原でこのソーメンを喰べる喜び、現地人も大絶賛。社内旅行、うらやましいです。八十八か寺を打ってきて、四国の人々のやさしさに感銘。社長さんガンバッテね。

神奈川県横浜市・佐川幸也様



今NHKで「新シルクロード」を放映しています。この番組のプロデューサーは香川県出身の井上隆史氏。先日こちらで講演され、「シルクロードで讃岐うどんに出会った話」を拝聴しました。ウルムチで収録中の定番メニューは「拌麵(ラグマン)」。これは新疆(しんきょう)風スパゲッティで、コシの強さはさぬきうどん並み。▲また2004年春、タクラマカン砂漠で発掘された美女のミイラが持っていた小さな籠の中にも、3800年前の小麦が入っていました。小麦はシルクロードを伝播して日本に渡ってきたであろうし、讃岐うどんのルーツもこのあたりにあるんですね。

正直言って、「よんでみまい」編集作業にとりかかるとはいつとも腰が重いんです。でも一旦始めると、叱咤激励、四方山話、身の上話などのお便りで一気に進んでしまいます。唯一の悩みは紙面の都合上、取捨選択しないといけないことです。



3 定年退職して7年目の春を迎える貴社の隠れファンです。私の住んでいる町は緑豊かで雄大な北上川のある町です。貴社のおいしい麺にまけない「ささにしき、ひとめぼれ」の産地です。昨年の豊作は農家の人々をよろこばしました。純度100%の米とおいしい貴社の麺を味わえることに感謝しております。どうか「みちのく」の隠れファンのためにもますますの発展を祈年しております。

宮城県登米郡・畑山五郎様

4 たまの注文でごめんなさい。小4の息子が「讃岐うどん」が大好きです。別ので作ると「いつものじゃないネ、いつものの方が美味しいのに」と違いがわかります。これからもよろしくお願いします(もちろん私も夫も大好きです!!)。

東京都葛飾区・張替桂子様

5 いつもおいしくいただいております。今後いろんなものに挑戦してほしいと思います。例えば、黒ゴマそうめん、モロヘイヤうどん、よもぎひやむぎ、きな粉そばなど、ヘルシーで楽しく食べられそうです。ぜひ考えてみて下さいね。期待しています。

愛知県名古屋市長・天野恭子様

小麦粉に他の食品を混ぜて麺を作れば、いかにもおいしそうに気がします。当然、製造業者もそのあたりのことは既に試しているはず。でもね、残念ながら実際にそういったもので定番メニューになっているものはあまりありません。理由は食べ続けると、くどく感じられるからかもしれません。逆に小麦粉は単純であるが故、飽きがこないのです。

6 ちょっと浮気をして他のうどんを食べていましたが、やっぱりココのうどんとそうめんが食べたくて久しぶりに注文します。

神奈川県横浜市・田代勝様

7 日本の「うどん」は、「FARINA」にあると感じます。現役時代にはよく四国に出張しましたが当時この「うどん」には逢えることはありませんでした。定年後「FARINA」によって日本の「うどん」に逢えたことが一番です。また四国を訪ねてみます。

神奈川県横浜市・高橋猛様

8 いつも美味しいうどん粉ありがとうございます。時々作るのですが同じうどんはなかなかできないものですね。3時間(ぬって)おいたもの、半日おいたもの、うどんは生きているものだと実感します。少量の注文ですが又よろしくお願ひします。

静岡県富士市・岩間和作様

9 私は結婚前にパン屋で働いており、今も主人の為に家でパンやケーキ(もちろんうどんも)つくりますが、以前は薄力、強力粉をスーパーで購入しておりました。ある時母が粉を1kg分けてくれて、それ以来この粉のファンになり、今では母に頼んで家に取りよせてもらっています。粉の香りと味がとても良くパンは水分少なめ、ケーキには粉少なめで全てこの粉でできてしまいます。おいしい!!おいしい!!大好きな粉です。

東京都三鷹市・藤枝かおり様

10 小麦粉のほとんどがオーストラリア産だとは知りませんでした。外国のおいしい物を買って食べられることは幸せです。共存共栄で平和に生きて行きたいものだと思います。

静岡県富士市・萩原和江様

11 「よんでみまい」の中の不正表示の件ですが、小麦そのものはどこの国のもの良いとか(オーストラリア産のある種は最高のもがあります)ではなく安心安全なものを使用して下されば不正に表示する様な事はないのではないのでしょうか。記事の中ではハッキリと書いてありませんでしたが、ちゃんとした流通ルートを通して輸入されているのですよね?

福岡県春日市・下川まゆみ様

現在、小麦の輸入は農水省で管理され、すべて検査されているので品質的には問題ないはず。一方、国産小麦といえ、私も含めて一般には、安全・安心をイメージします。どこの馬の骨かわからないものよりも、実際に眼で見るところで栽培されているからかもしれません。ただ、実際にはどちらの小麦がより安全なのか、私にはよくわかりません。▲例えば、日本では場所によっては生活排水と農業用水がごっちゃになっているところがあります。今ではどの家も浄化槽設置が義務付けられていますが、それ以前に建てられた家からは、洗濯機からでた水がごぼごぼと泡を立てながら、田んぼに流れ込んでいるところもあります。▲一方オーストラリアは辺り一面見渡す限り麦畑で、小麦は太陽の光を燦燦と浴びながら、スルスクと成長します。このように考えるとどちらの小麦が良いのかはどミョーなところ。▲また農薬や肥料は使わないのにこしたことはありませんが、今や全世界で何十億という人々を支えている現状を考えると、多少はやむを得ないのかな、とも思います。一人部屋の中で、「これは安全だろうか?」と悩むよりも、規則正しい生活をし、外で運動することの方が、優先順位が高いような気がします。

12 「よんでみまい」いつも楽しみにしています。キャラクターも素朴で可愛いですね。まちがいさがしも大好きです。家族中、麺が大好きで、私は特に「生うどん」が一番です。

神奈川県横浜市・船山洋子様

13 「よんでみまい」いつも読んでいます。No. 13犬、ぬずみ、かわいいです。シバシバ北海道、今こそ、煮込みうどんの季節です。

北海道北見市・佐藤洋子様

14 我が家では太そうめんが人気です。マヨネーズに梅肉のたたいたものとみりん、しょうゆ少々を混ぜたソースで和えるだけのシンプルなものをよく食べます。

神奈川県横浜市・津田弘実様

15 こしがあっていつもおいしい。やはり日本一のうどんですね。毎回たくさんのプレゼントを頂き、ありがとうございます。「よんでみまい」で、さぬきうどんの知識を色々教えて頂けて、うれしいです。貴社のご発展をお祈りしております。

埼玉県北葛飾郡・寺尾郁子様

16 私は子供の頃愛知県で育ちました。昼食には大きななべにお湯を入れた中にうどんを入れて、つゆを付けて食べていました。今は、つゆの中へキムチをたっぷり入れて食べています。とってもおいしいです。

大阪府寝屋川市・加藤美智子様

17 いつも美味しくいただいております。特にうどんは、温かいの、冷たいの、鍋に、と大活躍です。最近のヒットはカレーを作った次の日に、ルーを和風だしで伸ばして作るカレーうどんです。細いうどんか玄米うどんが合うようです。ルーのからみもいし、こしがあるので、大人も子供も大好きな一品です。

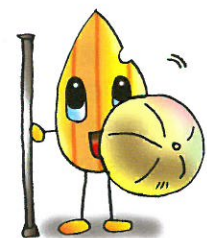
島根県大田市・坂根保子様

18 美味しく調理して頂いております。汁ものも好きですが特に具多くさんのクリームスープ風にして皿にうどんを盛りそのスープで頂くのも好評です。色々と工夫をして食卓を賑わしています。有難うございました。一筆まで。

東京都調布市・齋藤マサエ様

19 友人2人と仕事の合い間を見つけてはお通路さんをしました。全て終って懐かしく四国路を想い出しています。讃岐うどんのトッピングの多さに驚いた事も…。うずら豆のかき揚げがとても珍しくおいしかったです。

京都府京都市・細矢昌子様



20 昨年4月より四国八十八ヶ所巡拝の旅に今年3月で成願しました。気持もすっきり。琴平ホテル泊りで歯ごたえのあるうどんを頂きさすがと思いつくと早々に、自分で作って満足、体に優しく、手軽に作れるのがうれしい。

兵庫県神戸市・越智弘子様

21 うどん大好き家族です。特に長男が2ヶ月かけて、札所めぐりを歩いて行って来ました。あたたかい人情にふれさせて頂き、四国が大好きになったようです。未だに讃岐うどんをあつく語ってくれます。

埼玉県川越市・小柏英子様

近況スナップ

お花見しました!



恒例の花見会(4月2日)を白峰山の桜の名所(?)で開きました。例年にくらべて開花が遅くこの日は1-2分咲きでしたが、ピンク色に膨らんだ元気なツボミ様のもと、みんな和気あいあいの大賑わい。楽しい一時の花見会でした。

▲焼肉まだ〜ツ ▲花よりご馳走…待ってます! うまいっ!やっぱり最高! (自我自賛です。)

うどんのみまい

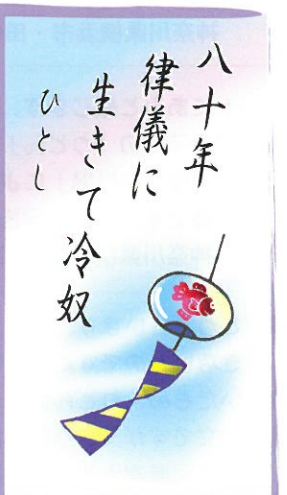


「香川県と他県の人が一緒にうどんを食べると、香川県の人が必ず先に食べ終わる」という便りをヒントに、今回はうどん完食平均時間を出してみました。ただ、少し考えるとわかることですが、これが中々難しい。というのは、皆同じうどんを食べるわけではありません。男・女、温・冷、大・小、店による玉の大きさの違いなど、ざっと考えてもこれだけの要素が食べる時間に影響します。▲でもまああまり硬く考えないで、単純にどのくらいかかるのか調査してみました。方法は当社の社員がお昼を食べにいく近所のうどん屋さんで、うどんを食べながら、計測してもらいました。▲二ヶ所で調査した70人の平均時間はズバリ9分。思ったより長い気がしますが、別に早食い競争をしているわけでもないし、まあどちらかということ、お店での滞在時間といった方がいいのかもしれません。

A 答：9分です。

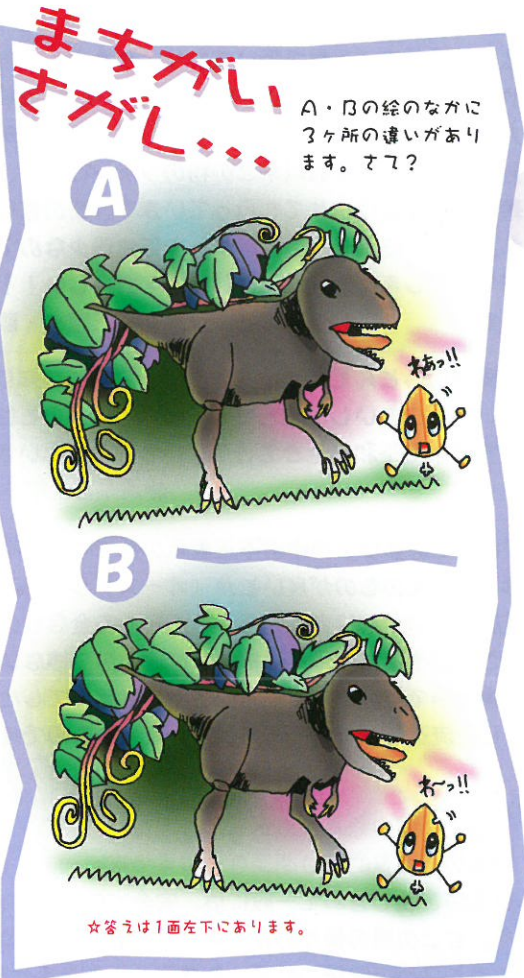


Q さぬきの人はうどん一杯食べるのに何分かかりますでしょうか?



何でもゆうてみまい! 聞いてみまい!

(Q1) vol.13ででてきた天釜、釜玉とはなんですか?
(A1) 天釜とは、釜揚げうどんとてんぷらがセットになったもの。また釜玉とはうどんブームの火付け役となったメニューで、釜から取り出したうどんを生醤油と生玉子を絡ませて食べます。
(Q2) 6人家族なので、そうめんは2つの鍋を使わないと間に合いません。ちょっと油断すると、ゆであがり間違い、折角の麺が台無しということがしばしばです。何か良い方法はありませんか?
(A2) 沸騰している2つの鍋に同時に入れると、片方を打ち上げている間に、もう一方はゆですぎてしまいます。そこで、タイマーを用意して、まず片方の鍋に麺を入れてゆです。次に3分経過したところで、他方の鍋に入れてください。そうすれば片方をゆであげたところに、他方も丁度ゆであがるのでは・・・。
(Q3) 新製品の「麺七干しうどん」の賞味期限は、パンフレットでは1年になっているが、届いた商品は「2005.12」になっていたのはなぜ?
(A3) 少し専門的な話になりますが、乾麺は時間と共に、ゆでたときの食感が硬くなる傾向にあります。この変化に対する感じ方は、個人にとって異なります。ただ一般には、細いそうめんの場合は、硬くなるとコシコシして好む人が多いのに対し、逆に太いうどんの場合は、ピンピンするので新しい方が好きだという人が多いようです。▲そこで「麺七干しうどん」ですが、これは従来のうどんよりも、一層太くしてあるので、食感がよりさぬきうどんに近くなっています。ただ反面、それだけ硬くなりやすい傾向にあるので、当初賞味期限は10ヶ月を設定していました。しかし、再考の結果1年でも問題ないという結論になりましたので、今後、賞味期限は1年ということになりました。誤解を招き申し訳ありませんでした。



☆さぬきは1面右下にあります。

虫食いの乾麺を見て、馬越様のような感想を抱く人は、最近ではほとんどみかけません。「虫=不潔、悪いもの」といったイメージが固まっているせいか、大抵は不良品としてそのまま捨てるか、虫がごそごそ動いていようものなら、それこそ部屋中を消毒するかもしれません。以前は虫がついていたら、その部分だけを払って、ゆでていました。▲乾麺は小麦粉からできているので、長期間放置しておく、虫が発生するのは自然なことです。逆に一週間経ってもカビが生えなかったり、硬くなったりしない食品というのは、どこかヘンな気がします。でも、乾麺はやはり高温多湿を避けて保存してくださいね。

- 22 便秘が私の私にとってこいのうどんが讃岐玄米うどんと知り、今回は玄米うどんに決めました。ゆで時間も6~8分で済みますし、二重の喜びです 埼玉県越谷市・鈴木務様
- 23 玄米うどんなるものはじめて食べ感激。我家はごはんは玄米甘みがあり体にいいもの食べてる実感味わいました。二つのキーワード勉強になりました。手まひまかけての健康が一番。短所も読み、いいものは当然の価値あり。 石川県白山市・宮嶋京子様
- 24 お世辞抜きで貴社の商品が一番。おいしいです。小生もうどんが大好きで、各地方の有名な物を食べてみました。…最後には「ファリーナ」の商品に落ち着くみたいです(中でも玄米うどんはピカイチです)。 千葉県市原市・新野善人様
- 25 1歳半になる娘はうどんが大好き。でもご飯はあまり食べてくれません。何でもバランス良く食べて欲しい親としては、玄米うどんを食べれば、うどんとお米が同時に摂れるような気がして、せっせとあげています。 東京都練馬区・松葉美穂様
- 26 前回のプレゼント期間にも、同様の商品をお送りいただきましたが「そば」が甘味があり、香ばしさもあり、大変気に入らして再度注文することになりました。ちなみに、私若夫婦は、「戸隠そば」の地元(長野市)出身ですので、「麺くい」を自負しております。他県でも、「戸隠そば」以上の味があることを知りました。 東京都東久留米市・北村和彦様
- 27 いつも美味しいおそばありがとうございます。高2の孫(男)は天狗そば1袋1度に食べます。そのあと、ア…おいしかった、おばあちゃん、ごちそうさまと言ってくれます。 埼玉県新座市・見目 栄様
- 28 「天狗そば」大好きです。そばの味が濃い!! 先日、使いさし(使いかけ)の乾麺を入れておいた戸棚を開けたら、「天狗そば」だけが虫に喰われていました。虫も美味しいのは良く知っているのかな…。「つゆ」は貴社のが甘くなくてこれまたお気に入りです。「ファリーナ」ファンになったきっかけは実は麺じゃなくて「つゆ」でした。「玄米うどん」も美味しいです! 大阪府大阪市・馬越充代様

編集後記

最近食品の不正表示のニュースがよく目につきます。うどんも例外ではなく、昨年の「さぬきの夢2000」の表示違反は香川県では大問題となりました。また最近では、関東において「つるぴかり100%」表示を謳ったうどんが実は「農林61号」という品種の小麦を50%使用していたことが判明し問題になりました。▲これらの問題は簡単に言うと、「箱と中身が違っていた」ということで、製造者の責任が厳しく追及されるのは、当然のことです。ただ、それと同時にその対応について気になったこともあります。問題となった「つるぴかり100%」表示のうどんを販売していたサイトでは、お詫び文掲載とともに、「回収したうどんは、すべて廃棄処分しました」と報じていました。この「廃棄処分」の行が引っかけかのです。▲例えば牛乳がカビとか洗浄剤などで汚染されている可能性がある場合は、当然直ちに回収、そして廃棄されなければなりません。また、鳥インフルエンザやBSEの可能性がある場合も同様です。しかし今回は、「商品の品質には安全上問題がない」という点において、これらの問題とは性質が異なります。▲「つるぴかり」は安全だが、「農林61号」はそうではない、ということはありません。どちらも品種改良により誕生した、独自の特徴を持った、優秀な国産小麦の品種です。にも拘らず、廃棄処分されたというところが釈然としません。確かに、店頭に並べても売れないので、そうするより方法がないのかも知れません。▲でも安全上何も問題がない食品をいかなる理由にせよ、大量に廃棄するとは、どこか社会のシステムが間違っているような気がします。飢餓に苦しんでいるアフリカ諸国の人々にこの問題を丁寧に説明すれば理解してもらえるのでしょうか? 戦中戦後の食糧難の時代を体験された世代の方々はこの問題をどのように捉えているのでしょうか? 人口急増による全世界的な食糧不足が懸念される中、なにか良い方法がないものか、と考えます。▲品質に問題がない場合は、定価の80%引きで売るとか、食糧難の国々に無償供与するなどの方法なんかどうでしょう? けいぞう

