

よんでみまい

Q うどんの断面は、ゆでるとどんな形になるでしょう？

A 答：ほとんどが鼓型(つづみがた)になります。

うどんはゆでると、水を吸って膨張します。重量比でいうと、乾麺は3倍、生うどんでも2倍になります(「よんでみまいvol.10」参照)。この理由は、うどんの中に含まれているでんぷん粒の働きによります。詳しく言うと、でんぷんは加熱されてある温度になると、水を吸収して膨らみ始めます。更に加熱を続けると、でんぷん粒はどんどん大きくなり、最終的には体積は元の数倍にもなります。しかし、でんぷんはどこまでも膨張できるわけではなく、風船と同じで、「もうこれ以上は無理だ!」という状態で更に熱すると、パンと破裂してしまいます。▲年配の方はご存知かもしれませんが、昔は障子を張り替える際の糊には、小麦粉を使用していました。これはこのでんぷんの糊化現象を利用したものです。鍋に水と小麦粉を入れ、熱しながら混ぜると、だんだん粘ってきますが、これを糊として利用したのです。しかし、更に熱し続けると、最後にはサラサラになってしまい、これはでんぷん粒が破裂してしまった状態です。▲さて前置きが長くなりましたが、ここでうどんをゆでると、どのように膨張するのか、想像してみてください。単純に考えるとそのまま膨れて、長方形になりそうな気もしますが、実際はそうはなりません。実験すると直ぐにわかります(ただゆでて

「んからないよ。食べるだけですけど」、圧延面(上下の延ばされた面)は凹み、切断面(包丁で切った面)は凸っぽります。つまりよく言われているように鼓型(つづみがた)になるのです。ただ中には、四辺が凹む星型に近いものが稀にあるような気もしますが、ほとんどは鼓型になります。▲この原因は小麦に含まれるたんぱく質にあります。グルテンとグリアジンという二つのたんぱく質が水と混ざり合い、ねばねばした弾力性と粘性に富んだグルテンになります。そしてこのグルテンが建物に例えると、鉄筋の役目をするのです。熱するとでんぷんが水を含んで、膨張しようとするけれども、グルテンは伸びないので、でんぷんが膨れるのを引っ張ろうとし、結果として反り返るのです。実際、小麦のでんぷんだけを水で練ってみました。グルテンがないので、いかにも脆く、練るといふより、砂場の砂を固める感じです。しかし一旦ゆでて、でんぷん粒が膨れると、しっかり固まります。そしてその断面は長方形のままです。▲茹で上がったとき、角がとれて丸くなったうどんは、グルテン形成がうまくできなかったので、その部分のでんぷんが溶出したと考えられ、上手なうどんとは言えないようです。ただ、乾麺のうどんは、包丁で切らずに、押し出すようにつくるので、一般のうどんにくらべて、角が立ちにくいのも事実です。

何でもゆうてみまい! 聞いてみまい!

- (Q1) ゆで上がったうどんの側面(切った麺)に細かいヒビがあります。どのようにすれば滑らかなうどんができますか?
- (A1) 今回のクイズの解答を兼ねて、一緒に検証してみました。一般には延ばした面(圧延面)と切った面(切断面)と比べると、切断面の方がずっと滑らかです。圧延面は、麺棒で延ばしているため、つるつるになっているような気がしますが、実際には結構凸凹になっています。よって、ヒビが入っているのは、切断面ではなくて、圧延面のことだと思います。そして、この原因として一番考えられるのが熟成時間の短さです。熟成時間を延ばしてみればいかがでしょう。
- (Q2) 小麦粉の保存期間はどの位ですか?
- (A2) うまく保存すれば、1年経っても大丈夫です。でもこれは
- (Q3) 玄米うどんに使用している玄米の生産地は? また50%くらい入れてみては?
- (A3) 玄米全粒粉の原料は国産玄米です。また試作段階で50%も試してみましたが、生産作業性が良くないこと(麺が切れやすくなります)、また食味、食感に問題がある点などが指摘され、現在の30%に落ち着きました。でもこれでも、一人前(100g)の中に、玄米30g入っています。
- (Q4) 少人数なので、生うどんが買えない? もう少し、小さい商品ができないか?
- (A4) 確かに一人では、生うどんを注文されると、一日3回食べないと消費できないと思います。他の商品と合わせて、できないか検討させていただきます。

ますぐい
とがし...

A・Bの絵のなかに
3ヶ所の違いがあり
ます。さて?



★答えは1画左下にあります。

17 寒くなるとあったかいうどんが食べたくなります。煮込みにしたり、おろして食べたり、かけうどんにしたり、すき焼きに入れたり、色々楽しくなってきますね。
岐阜県各務原市・井戸昌子様

18 麺類の好きな我が家です。昼に食べたり、夜食に食べたりと、食べる楽しさを味わっております。殊に玄米うどん、さぬきうどん、天狗そばは、さっぱりと何ものせずに、麺のみで「うまい!」と言主人の口からでる言葉です。ご馳走様です。
静岡県駿東郡・斎藤政利様

19 さぬきの小麦粉でうどんを打って、知人、友人におすそ分けをすると、また催促されるほどの人気です。のど越しが良く、甘い香りがいいです。
茨城県日立市・林 和司様

手打ちうどんが美味しい理由のひとつは、手延ばしにあります。麺棒に巻き取り延ばしたら、広げてまた違う方向から巻き取り、そして延ばします。こうすることによって、グルテンが四方八方、網目状に広がり、しっかりとしたコシができるのです。

20 かけそばで「田舎そば」を好んで食べています。これからの時期は益々、田舎そばが活躍してくれそうです。太口でなかなか伸びないので、食べている最中、いつまでもコシが続くのが大変良いです。他にはない太口の美味しいそばですね。
東京都八王子市・本野直美様

「天狗そば」の方が人気があるようです、と以前書いたところ、「田舎そば」の方が好きだという声をいくつかいただきました。要は食べ方なんでしょうか?

お願い 「煮込みうどんの具」、「変わった具」、「あっと思ふような具」など、ありきたりではない、でもまだ試したことのない飾りつけの「具」を希望される声がたくさんありました。自慢の「具」がありましたら、是非お知らせください。皆様に紹介したいと思えます。

編集後記

先日、アメリカのある大学(コロラド州立大学)のウェブサイトを覗いたら、偶然「卒業生、大学に寄付する」という見出しが目にとまりました。アメリカでは、母校に対する愛着心が強いのか、日本に比べると、頻繁におこなわれ、寄付自体はそんなに珍しいことではありません。しかし、その金額が3,000万ドル(約35億円)と聞いてびっくり。著名な企業家や大企業の社長さんを多く輩出している、東海岸の有名私立大学ならいざ知らず、田舎の州立大学にしては破格的な寄付金です。実際この金額は、公立大学の自然科学系に対する単独の寄付としては、過去最大のものでした。▲彼の名は、エドワード・ウォーナー(Edward M. Warner)、大学で地質学を専攻しました。勤のいい人はピピッと来たかもしれませんが、彼は、ロッキーマウンテン地域(アメリカ中西部)で過去20年間において最大の天然ガス田を発見しました。埋蔵量は、現在確認されているだけで600億ドル(約7兆円)。どんな契約になっているかは知りませんが、当然発見者である彼は、応分の報酬を受取り、そして大学に寄付をしたのです。▲でも、いくらお金があっても、寄付なんてそうそうできるものではありません。が、彼曰く「コロラド州立大学での教育があったからこそ、今日の僕がある。今度は、僕が科学を志す若者たちを支援する番だ」。一般にアメリカの大学は、授業でもたくさんの宿題をだし、試験も次から次とやってきます。一方、日本の大学は、どちらかといえば放任主義、良く言えば自主性を尊重しているのです。「君たちももう大人になったんだから、人に言われなくても自分で勉強しなさい」というカンジでしょうか。考え方は色々ですが、個人的には前者の方がうまく機能するように感じます。私も含め、人間放っておくと、だらだらするばかりだからです。▲話はかわりますが、日本でも最近、研究者・技術者が自分の発明した特許・技術の対価を求め、訴訟を起こすケースがよくあります。みなさん寝食を惜しみ、粉骨砕身の結果ですから、当然のことだと思います。ただ、世の中ウォーナーさんのような方もいるし、本当に様々な人間模様だと、感じます。 けいぞう



お便り コーナー

長かった1年。あっという間の1年。皆様それぞれの1年が過ぎようとしています。今年も沢山の激励やご叱咤のお便りを頂きました。このお声を生かし、皆様の満足に応えられるよう社員一同全力で頑張っております。来年もよろしくお便り申し上げます。



4 そうめんのつゆは、だしこぼ、鯖の削り節と調味料少し、みりん・砂糖等を入れて火にかけ、沸騰したら止める（妻の自家製）で美味を自慢しています。阿波七・太口そうめんは、私がゆでます。少し硬めが良く、冷水で洗い、皿に盛ると、そうめんが光って見え、おいしく食べています。

静岡県三島市・小阪茂様

最近では便利になって、家庭で調理することがめっきり減ったようです。嘘かまことか、まな板の無い新婚家庭があるとも耳にします。めんつゆも市販のものがおいしくなるにつれ、家庭でつくるのが減っているようです。でも、市販のつゆばかりになったら、どこで食べても同じ味になり、少しさびしい気がします。

5 老人二人、計160歳以上、麺類は昼食に食します。乾麺はもう何年も外で買ったことがありません。お宅のばかりです。

東京都狛江市市・中川美代様

若いときはラーメンばかり食べていても、歳を重ねるにつれて、うどん・そうめんに転向する人もいます。やはり加齢とともに、体質そして嗜好も変わるようです。

6 この夏、天狗そばでカレーそばを作ってみました。カレーがおいしい具合にそばに絡み、とてもおいしかったです。食欲の落ちた暑い夏も、これから寒くなる冬にも天狗カレーそばはいいと思います。

神奈川県横浜市・井上育代様

「カレーそば」なる言葉、初めて耳にしました。勉強不足ですいません。そこまで仰るのですから、おいしいのには間違いのないとは思いますが、なんか例の「中華うどん」（「よんでみまいvol.8」のお便り(2)参照、弊社HPにアップしています）を思い出して、少しためらっています。誰か、お試しになったら、またご感想を聞かせてもらえませんか？

7 讃岐うどんがとにかくおいしいです。納豆をかけた、みょうがを沢山入れて冷たいのを食べたり、これからはまた熱いのを色々なメニューで……。ハガキを持って歩いてポストに入れるのを忘れて、うどんが無くなってしまいました。

埼玉県岩槻市・直井勝也様

今回は是非、インターネットをご利用ください。最初は面倒に感じて、2度目以降はご住所などを入力する必要がないので、便利だと思います。

8 長女の離乳食に柔らかく炊いた卵うどんを食べさせていました。あれから7年（この娘がいつも間違い探し、楽しみにしています）。今は食器棚の一つの引出しがファミリー専用になっています。この引出しがスカスカになると、たまらなく悲しくなるので、いつもその前に、6kg箱でどーんと注文。うどんやそばやそうめんやひやむぎの袋を、引出しにきっちり詰めていく幸せ。今回もよろしくお便り申し上げます。

大阪府大東市・豊芦美和様

ファンの皆様のためにも、気の利いた間違い探しを企画してみます。

9 さぬきうどんといったら貴社の製品だといって、本当においしく昼食はうどんを過ぎて参りました。この度、中越地震のことで、入院しており、病院の食事ですので、食べることができません。夢の中で味わっております。退院したら早速注文したいと思っております。貴社のご発展を祈ります。

新潟県小千谷市・山本勝次郎様

小千谷市といえば、被害の一番大きかったところと聞いています。衷心よりお見舞い申し上げます。早く全快され、大好きなものが食べられるようになることを願っています。

10 「よんでみまい13号」のさぬきうどん定番メニューを読みました。東京では「きつね」と「たぬき」が必ずメニューにあるのですが、さぬきうどんには、「たぬき（揚玉）はないのでしょうか？逆に「肉うどん」って東京にはありません。「おかめ」はありますか？

東京都八王子市・多田みゆき様

言われてみると、確かにさぬきには、「たぬき」や「おかめ」はありません。「♪赤いきつねに緑のたぬき♪」というCMがあるように、「たぬき」うどんは全国区に近いメニューにはなっていますが、なぜかさぬきのうどん屋さんにはありません。こちらでは、各種てんぷら・かき揚げを別に注文するので、必要ないのかもしれませんが。▲また、おかめうどんとは、かまぼこ・椎茸・湯葉などを入れておかめの顔をまねしたうどんのことですが、これもさぬきにはありません。大変、良い勉強になりました。ありがとうございました。

11 この一年間、注文せずに他のメーカーのうどん・そばを食べていました。不思議なのですが、やっぱりファミリーナさんのうどんが食べたくなってしまいました……。あまり食べ物にはこだわらないので、本当に不思議ですが、他の物では食べたときに幸せな気持ちにならないんです。

千葉県野田市・石居健司様



ただただ、頭の下がる思いです。本当にありがとうございます。

12 ゆで時間が早くならないのか？俺は一人暮らしで毎日一食うどんを食している。ガス代が気になる。永年の付き合いだ。79歳の老人より。

愛知県名古屋市・松村藤夫様

良いご質問ありがとうございます。これは次回の「よんでみまい」でじっくり取り上げたいと思います。

13 おいしい「そば」をありがとうございます。乾麺なのに打立てのそばのようにしっかりと柔らかく、そしてしっかりと腰があり香りよく、味よく、いつもおいしく頂いています（私流にゆで時間とつゆには色々研究しました）。

神奈川県横浜市・依田梅子様

14 麺七うどんには今までと違い、味に旨味があり、とても美味しい。また、天狗そばも腰があり、大好物です。

大阪府寝屋川市・小坂富士子様

15 「さぬきの小麦粉」のコメント欄にてんぷらにも使えるという内容が記されてますが、てんぷらには薄力粉だと思のですが、中力粉の方がおいしく仕上がるのですか？

福岡県福岡市・平川明子様

確かにてんぷら粉には薄力粉が使用されます。それは、たんぱく質（グルテン）が少ないので、カラッと揚がるからです。うどんにはコシをだすためにこのグルテンが必要ですが、てんぷら粉の場合は、グルテンが多いところも厚くなり、またべっとりします。信じられないかも知れませんが、昔は虫が発生した小麦粉を好んでてんぷらに使用したといいますが、これは虫が小麦粉の中のたんぱく質を食べるので、虫食いの小麦粉がてんぷらには最適だったのです。▲ではなんで、中力粉がてんぷらに適しているのか？てんぷらのことを、さぬきそばで「あげもん」と言いますが、これは本来さつまいも、れんこん、たこなどに小麦粉のころもをつけて、油であげたものをいいます。でも、これは厳密に言うと、田舎風のころもが沢山ついたもので、てんぷらとは少し違います。ということで、「てんぷらにも適している云々」はさぬき特有の昔の名残だと考えてください。すいません。

16 生姜を入れて、うどんをいただくとお話して、笑われてしまいました。とても美味しくてやめられません。身体もぽかぽか温かくなります。ありがとうございます。

神奈川県川崎市・三浦治子様

2005 社内旅行

今夏の社内旅行は、神話の国・山陰地方。ティファニーの美術品や庭園鑑賞、日御碕と松江城の堀川めぐり等…。そしてお楽しみ料理とゆったり温泉の旅でした。(8月26・27日)



▲松江城の堀川めぐり



▲東洋一の灯台 日御碕灯台