

23

10年余り利用させてもらっています。とってもおいしく差しあげた方からも喜ばれております。主人が「讃岐すずらん」で手打ちうどん作りました。これもまたコシがあっておいしい!!餃子の皮も作ったらもちもちしてまたおいしかったですよ。

東京都小平市 加藤 貞様

24

私たちは、冬は釜揚げ、夏はザルで、そして「かけ」では一年中おいしいおうどんを食べています。おそくめんもおいしいので迷ってしまいます。でもザルそばのつけ汁がなかなかうまくできないので教えて下さい。

神奈川県川崎市 井上晴幸様

25

うどん他等の「つゆ」に何がしかの変化と特色をもたらす、種類を増やすことは如何でしょうか?私の子供のころは貧乏で、カツオの代わり、イリコかニボシを使っていました。また、これがなつかし田舎の味です。

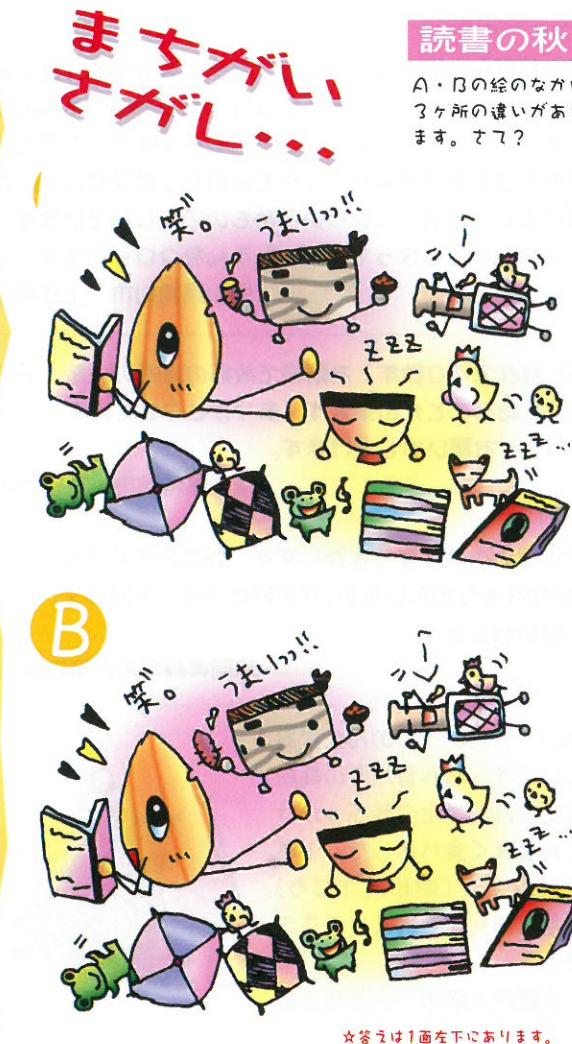
岡山県新見市 S.O.様

26

半田のそくめんは大阪でも有名と聞き試食したく、注文しました。「よんでみまい」楽しく愛読しています。「つゆ」だし汁のつくり方のせて下さい。営業妨害?になりますか。

大阪府藤井寺市 小高 茂様

最近は、たくさんの「つゆ」が店頭で販売されているので、便利になりました。ただ、市販のつゆには、保存性などの理由により、原材料以外に添加物、調味料が含まれています。自分でつくれば、素材だけでおいしいつゆがつくれます。皆さんの中に、自作のオススメつゆがあれば是非、お知らせください。この場で皆さんに紹介したいと思います。



読書の秋

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。

編集後記

★★★「さぬきうどん課」のススメ★★★

先日、富士吉田市にいってきました。ここは最近「富士吉田うどん」で有名になりつつあるところです。で、帰ってきてから、富士吉田市のHPを何気なく見ていてびっくりしました。なんと「富士山課」という課があるんです。最初目撃したときは、暫くはあいた口が塞がらず、絶対冗談だと思っていた。しかし何度も見ても、そこには「富士山課」があるんです。単一目的のために独立した部課が存在するのは、極めて例外的、というより私は他には知りません。この一見、日本のお役所には到底似つかない名前の「富士山課」ですが、よくよく考えると、実際に設置した富士吉田市の行動力もさることながら、この着想に感じ入ります。△では香川県はどうか。

「さぬきといえば○○○」、この○○○にあてはまる適切な言葉は多分「さぬきうどん」でしょう。そうすると山梨県に「富士山課」があるなら、香川県のどこかの市町村に「さぬきうどん課」があつてもなんら不思議ではない、というよりなくてはならないと考えます。「さぬきうどん課」があれば①尋ねる方は、全て「さぬきうどん課」で対応するので、たらい回しされることがない。②さぬき人としての「さぬきうどん」に対して取り組む姿勢を、県内外に向かってアピールできる。③縦割り行政にとらわれないユニークな部課を設置することで、役所に対するイメージが確実にアップする。また硬いお役所といきイメージも払拭される。などなどその恩恵は計り知れません。△もちろん、問題点もあります。例えば「さぬきうどんだけを特別扱いできない」というご意見。ごもっともです。ここは恐れずに、敢えて、効果の見込める分野に集中的に投資することも重要であると考えます。これで観光客が増えれば、全体のレベルアップも図れます。また、「一口にうどんといっても小麦、小麦粉、うどんの作り方、うどん店の紹介、観光としてのPRの方法など、それぞれ担当部署が違うので一本化は難しい」というご意見。これもごもっともです。しかし、だからこそ「さぬきうどん課」が入り口になれば、聞く方はたらい回しされることもなく、これこそが市民本位の行政だと考えます。△予算、人員など問題山積であることはわかります。しかし、富士吉田市は既に実行しているのです。このアイデア、地域活性化の切り札としては、かなりいい線いってると勝手に思ってますが、これは最初にやらない意味がありません。他がやったのでウチでも」では二番煎じになってしまい、効果はないのです。我と思わん勇気ある市町村は是非一番乗りを果たしてください。けいぞく

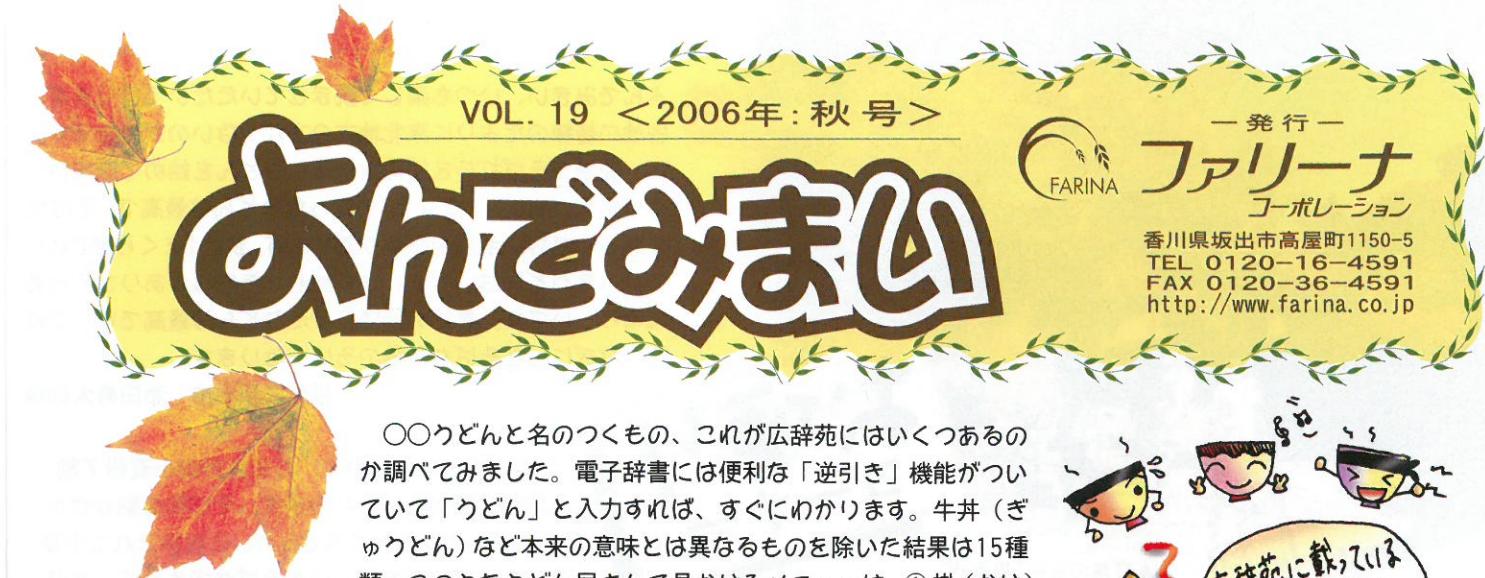


VOL. 19 <2006年:秋号>



一発行
ファリーナ
コーポレーション

香川県坂出市高屋町1150-5
TEL 0120-16-4591
FAX 0120-36-4591
<http://www.farina.co.jp>



広辞苑に載っている
うどんの種類、
いくつあるでしょ?

○○うどんと名のつくもの、これが広辞苑にはいくつあるのか調べてみました。電子辞書には便利な「逆引き」機能がついていて「うどん」と入力すれば、すぐにわかります。牛丼(ぎゅうどん)など本来の意味とは異なるものを除いた結果は15種類。このうちうどん屋さんで見かけるメニューは、①掛(かけ)②素(す)③釜揚げ④加薬(かやく)⑤狐(きつね)⑥狸(たぬき)⑦力(ちから)⑧鍋焼⑨焼の9種類です。△①、②は同じで、熱いだし汁をかけただけの一番シンプルなうどん。④は椎茸、かんぴょうなどの具をいれたうどん。⑨は言わずと知れた、うどんを肉や野菜と一緒に炒めた、焼うどんです。しかし、ここさぬきの地では、昔から「うどん焼」といいます。これは近畿にも、最近東京の方に指摘されるまで気がつきませんでした。実際、インターネットで検索しても、ほとんど「焼うどん」です。「うどん焼」でヒットするのは、前後の並びで、「○○うどん、焼△△」となっているもの、または、さぬきのうどん屋さんのホームページだけでした。そばの場合は、「そば焼」よりは「焼そば」の方が一般的なのに、なぜうどんだけが「うどん焼」と呼ばれ続けるのか謎です。△あと、それ以外では、⑩「懇食(けんじゆう)うどん」。懇食には「つっけんどん」と同様、無愛想という意味があります。これは昔、うどんをお椀に一杯ずつ盛切りでだし、挨拶もせず、自動販売機のような無愛想な態度で客に接したことから転じて、「一杯ずつ盛切りで売るうどん」のことを指します。△また長崎の⑪「皿うどん」もあります。これは、うどんではなくそばですが、その由来は、最初太い麺が入っていてうどんのように見えたから(というらしい、自信はありません)。更に⑫「紐革(ひもかわ)うどん」、⑬「平(ひら)うどん」がありますが、どちらも平たい「きしめん」のようなくどんを指します。⑭「乾うどん」は言うまでもなく、乾燥うどんのこと、そして最後の⑮「夜鳴(よなき)うどん」は、深夜路上で売り歩いていたうどん。ここさぬきでも、明治、大正の頃、高松市内は夜鳴うどん全盛の時代で、屋台が「御用、御用」といって売り歩いたとのことです。一晩で、40~50玉、多い屋台は80玉だったとの記録があります。



こたえ:
15種類です。

10T

ごちゅうごみまい!
ごちゅうごみまい!



今回は小麦粉についてのご質問を多くいただきましたので、まとめてお答えいたします。

- (Q1)今回もおいしくいただきました。「だんご」だけのセットを是非復活させてください。
- (Q2)うどん玉をのばすのも面白いのですが、小家族ではもてあましそうです。2個のうちの1個を友人に譲りました(彼はうどん打ちに興味があるというので)。おいしくいただきました。
- (A)「だんごちゃんセット」はだんご2個入ですが、ご覧のようにこれを多いと感じるか、少ないかは各人異なります。本当は全ての組み合せをご用意したいのですが、対応できていません。ただ、「だんごちゃんセット」の目的のひとつは、これが「うどんづくり」のきっかけの一助になればという思いもあります。いくつも延ばそくとお考えなら、思い切って、小麦粉から始めていかがでしょうか?「だんごちゃんセット」は、「手打ちうどん入門」みたいなカンジでお考えください。
- (Q3)「さぬきの小麦粉」は1kg入で使いやすい。「讃岐すずらん」も1kgあると助かります。
- (A)確かに、うどんを打つときも小麦粉1kg入があれば便利です。ただ、小麦粉は鮮度が命ですので、全ての種類での対応は困難です。仰るとおり、「讃岐すずらん」あたりで検討いたします。
- (Q4)「すいとんの粉」はありませんか?
- (A)調べたら「すいとん」は中力粉を使用すると書いていました。だから、うどん用の小麦粉は中力粉なので、すいとんにもご利用いただけると思います。是非、お試しください。



▲紅葉の名所「根香寺」
四国霊場82番札所「根香寺」は、讃岐路
有数の紅葉名所として知られています。

いつもお世話様です。そろそろおそうめんのおいしい季節になりますね。うどんを食べ過ぎると太る?というのを聞いたことがありますか?本当にですか?塩分の取りすぎにはなりませんか?編集後記にもあるようにPFCバランスのよい食事と運動で太りすぎに気をつけたいですね(少々太りすぎに注意をしたい今日この頃です)。

神奈川県足柄上郡 M.S.様

以前、某健康雑誌に、「うどんでダイエット」という特集記事がありました、「えらい胡散臭い特集だなあ」と率直に感じました。塩分は、ゆでるときにゆで湯に溶け出するので、気にする必要はありません。ただし、必ずたっぷりのお湯でゆでてください。湯が少ないと、塩分が抜けきらず、うどんが塩辛くなったり、また、べとついたりしておいしく茹で上がりません。もし塩分に気を付けるのなら、つゆを塩辛くし過ぎないこと、また飲みすぎないようにすることの方が重要だと思います。

いつもおいしくいただいている。うどん好きの子供達。気がつくと食べる子供が増えている我が家…。現在3人+離食児が1人…。うどんをゆでる大きななべを買わないともう無理かな。夏はいっぱい食べます。外食じゃお金がかかるので助かります。

栃木県足利市 塩谷美穂様

2005年の出生率が1.25人と過去最低を記録する中、すばらしい!!これで手打ちうどんを始めれば、おいしい、安い、そして家族のコミュニケーションもバッチシの三拍子間違いないしです。

毎年とてもおいしく頂いています。コシのあるカリカリしたそくめんは忘れられません。代々ずっと受けつがれて食べていくことだと思います!

鳥取県鳥取市 吉田優子様

我が家の定番になりました。乾めん(特にうどん)のおいしさをおしえられました。今回「そくめん」を…。たのしみです。

石川県羽咋市 S.T.様



5 よんでみまい、いつも楽しく読ませていただいております。各地の皆様のたよりに東北地方の方が少ないのが残念です。私、独学でそば打ちを始め数十年、うどんを始めて四年位になります。特に、「白バラ」で打ったうどんは最高で、そばでは感じられない至福の感じがあります。また「さくら夢2000」で打ったうどんは、やさしさが加わった感じがありこちらも素晴らしいです。貴社の粉で打ったうどんは最高です。これをつなぎにしたそばも最高のそばになります。

福島県郡山市 添田寿太郎様

さぬきでは冬になると、うどん用の小麦粉7割、そば粉3割でそばを打ちます。そば粉の割合が少ないと感じるかも知れませんが、これはこれで小麦の風味たっぷりのおいしいおそばができます。是非、一度お試しください。

6 うどん大好きで何年もよくあきもせす食べています。そくめんは1束100gうどんは125gゆでますがそくめんの方がお腹が一杯になる様な気がします。そくめんは1束100gうどんは250gの束が多く見られますがこれには何か理由がありますか。

神奈川県鎌倉市 西川圭一様

同じ量の乾麺をゆでても、うどんとそくめんでは、そくめんの方が重くなります。理由は、細いので水分が入りやすく、重くなるからです。そのため同じ量でもそくめんの方が重くなっている、お腹が膨れるのでしょうか。

7 そくめん派の私でしたが、今回ひやむぎをいただきおいしく食べさせて頂きました。ひやむぎのおいしさに驚きました。

大阪府豊中市 油谷利直様

茹で揚げ直後の冷麦には、もっちり感、噛んだら跳ね返る弾力感、そして小麦の風味があります。そくめんにはない、冷麦独自のおいしさがあります。

8 「よんでみまい」の編集者はどんなひとなのかな。つねに疑問に。所要で関西に出かけるときは何はともあれうどん屋に入ります。東京のうどん屋はどうしてもうどん屋に入ります。東京都町田市 山脇和夫様

最近、上京の折りにうどん屋さん周りをしています。少し調べると東京にもおいしいうどん屋さんは、たくさんあります。価格はちょっと高めですが、盛り付けもきれいで、うどんといよりも、和風料理といった感じです。そういうお店は注文を聞いてからゆではじめるので、ゆでたてのおいしいうどんを出してくれます。さぬきのうどん屋さんはちょっと慌しく、「食べ終わるとすぐにでていかないといけないような雰囲気」がありますが、東京ではゆっくりとうどんを味わうことができるので、結構気に入っています。

9 夏休みになったら孫を連れて香川県を旅します。おいしいうどんを食べさせてやりたいと思っています。

神奈川県大和市 宮地千恵様

10 ①単身赴任先の岡山にも、セルフサービスのうどん屋さんがたくさんあって嬉しく思っています。そこではうどんのだしに「甘口」と「辛口」というのがあるのですが、うどんの本場さぬきでもありますか。②うどんのトッピングには、とてもバラエティがあっていろいろなもので楽しんでいます。最近はコロッケにはまっていて、いろんなコロッケでチャレンジしています。

岡山県岡山市 上森國雄様

11 故郷と離れて40数年、お蔭様で故郷の自慢の味を、子供達や知人に贈ることが出来ます。ありがとうございます。今後共よろしくお願ひ申し上げます。

埼玉県越谷市 杉村時枝様

12 自宅迄届くので大変たすかります。野菜をたくさん入れ、白瀬戸の「そくめんいため」が大好きです。今回も又、よろしくお願ひ致します。

静岡県静岡市 栗田英七様

13 四国のうどん、そくめん大変おいしいです。私も香川県の高松市の生まれで学生の時ぶっかけうどんを良く食べました。1杯15円でした(昭和30年ごろ)。麺を足でふんでのを良く見ました。



大阪府大阪市 永井和正様

14 いつもごちそうさま。夏になると楽しみにしていただいている。冬はあたたかいゆでおいしく「どんな所で出来るのかな?」孫と話ながら食べています。

岐阜県中津川市 伊藤功様

15 今朝も朝食に讃岐うどんを食べました!ツルツル、モチモチ、朝一から食事が進み今日も元気で頑張ります!!

神奈川県横浜市 吉野トキ卫様

16 うどん、そくめんそれぞれコシがあり夏の間とてもおいしく頂いています。娘や近所の方々にもさしあげると「おいしかった!」と大好評です。

神奈川県横浜市 高橋作郎様

17 私94才老母、病気にて食事はかゆ、うどんと医者より言われ食事の楽しみもなくなり思いだして貴宅のうどんそくめん食したくなり御注文致します。どうぞよろしくお願ひします。

埼玉県浦和市 米田照子様

18 家族みんな玄米うどんが大好きです。大根おろしをたっぷりのっけて食べるのが我が家のブームです。夏でも冬でもおいしくたべられていいです。

東京都府中市 酒井啓江様

19 いつも玄米うどんをおいしくいただいている。釜揚げがおいしいです。友人にも2束ずあげますが喜んでくれています。今回は夏なのでそくめんにしました。よろしくお願ひします。

愛知県一宮市 川合 京様

20 先般パン専用粉を注文してとてもなめらかなふんわりとしたパンが出来ました。ココアを入れて孫に食べさせました所とてもおいしいと喜びました。今回も同様に注文します。又御中元に注文しました。よろしくお願ひします。これからおそうめんの季節ですね、楽しみです。

滋賀県東近江市 塚本藤男様



いつもおいしく頂いております。手打ちうどん専用粉(特にさぬきの夢2000)はおいしいです。体調をみながら打っておきます。孫にうつてとせがれます。

三重県龜山市 玉置一子様

「さぬきの夢2000」は香川県が2000年に開発し、現在、香川県で栽培されている小麦の品種です。たんぱくが少し低めなので、丁寧につくらないと切れがあります。しかし、小麦のもつ「旨み」はそれを十分に補ってくれます。言い換えると玄人好みの小麦粉かもしれません。

22 祖母が何か行事あるたび、うどんをつくってくれました。私もいつかはと思い続け、さぬきの小麦粉を送ってもらょうよくなっています。作ることを決めました。主人と息子が「やっぱり手打ちうどんはおいしい」その一言で嬉しくなり、こんな無器用な私でもできるのだと、そのたびに太さが違いますが少しでもうどんに付くよう頑張りたいです。

静岡県磐田郡 奥山清様

手作りのうどんだから、太いの、細いのがあって、なお更新しいいのだと思います。また、時々ねじれてるうどんができるのですが、あれも手で延ばすからです。少し専門的になりますが、延ばすときに、うどんのコシとなるグルテンもその伸展方向に薄く伸びます。そして、このグルテンは、できるだけ色々な方向に伸びた方が、うどんがおいしくなるといわれています。機械で延ばしたうどんは、一方方向にしか延ばさないので、うどんはきれいに揃います。一方、手打ちの場合は、あらゆる方向へ麺棒で延ばすので、グルテンもあらゆる方向に形成され、それがうどんが縮れる原因のひとつでもあります。言い換えると、縮れているうどんは、おいしさの証でもあるのです。

▼香川の多数派が、お昼はうどん。店内はお客様で、屋外で自由に食べる風景がみられます。

