

19

先日(12月6日)地元小学校PTA婦人教室希望者24名で家庭科教室を借り、御社「手打うどんのしおり」を手に「讃岐すずらん」を使って手打うどんをつくり皆で食べ、楽しみました。たいへん上手に美味しくできました。茨城県土浦市・白倉政雄様

20

久しぶりの注文です。夫はそば好き、私はうどんがないと生きていけないくらいうどん好き。一日一食以上うどんを食べないと、体の調子が狂うほどです。夏にいただいたそうめんやひやむぎは食べつくしたので、また注文します。映画UDON観ました。讃岐に行きたい！です。神奈川県横浜市・足立和巳様

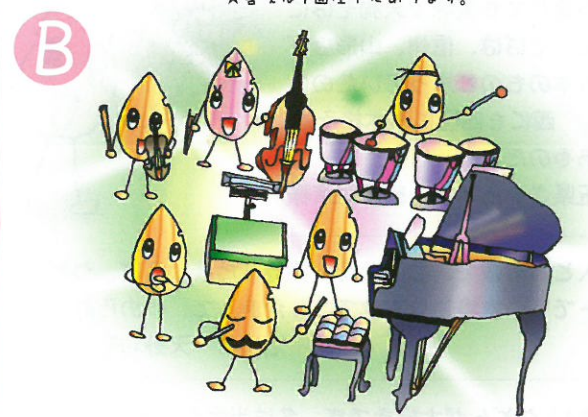
去年は映画「UDON」のお陰で、さぬきにうどんを食べに来てくれる人が更に増えました。岡山や大阪などの遠方からも毎週、毎月のようにうどんを食べに来てくれる知人もいます。本当に頭の下がる思いです。

21

だんごちゃんセットでのうどん作りは、家族のしりごとでも役立っています。先日、映画「UDON」を見てから、「あついでですか？冷たいのですか？」、「だしですか？しょうゆですか？卵は？」などと子供達と楽しんでいます。食べ方もいろいろあるのですか？東京都東村山市・吉野美奈子様

まさぐい
たぐし...

演奏会
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面左下にあります。

VOL. 21 <2007年：春号>

—発行—
FARINA
フアリーナ
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

おんどみまい

Q

さぬきの年越しは、
うどん、そば、どちらですか？



全国的には、年越しといえはそばと相場は決まっていますが、ここさぬきでは、うどんもそばも、どちらも食べます。もっとも、昔は「年越しうどん」だけだったような気がしますが、知らない間に、さぬきでも、「年越しそば」が定着し、スーパーに並ぶようになりました。そういえば、以前は甘納豆しか知らなかったさぬきの人も、今は平気で納豆を食べています。関東の方が、さぬきうどんを食べているのも同じことかも知れません。物流の発達により、全国どこでも、好きなものが手に入るようになったお陰です。△ただ、「さぬきそば」は、そばといっても関東の二八もしくは十割そばとはかなり違います。まず、使用する原料は、中力粉：そば粉=2：1あたりが基準になります。そば粉にはグルテンが含まれてないので、生地がまとまりにくく、それをつなぎ易いように混ぜる小麦粉のことを「つなぎ粉」といいます。さぬきそばでは、このつなぎ粉の方がずっと多いので、厳密にいうと「そば」ではなくて「そばうどん」と言った方が正解です。「そんな小麦粉の方が多いいなんて、まがい物ではないか」と感じる方もいるでしょうが、これはこれで、小麦粉でんぶの旨みとそばの風味がうまく絡んで、なんともいえない味になります。またうどんほど太くはありませんが、「田舎そば」風の太口で、

必ず湯煎して「かけそば」で食べます。こつやって食べると、さぬきそばはソフトな食感と甘みのある、暖かいやさしいそばになります。△さぬきの郷土料理研究家であり、随筆家であった山田竹系(ちっけい)氏の「随筆・さぬきうどん(1972年刊)」に次のような説明があります。【「うどんは打ちたて、そばは宵ぐし」というのは、ただしさぬきだけの言葉である。関東では、むろんそばも打ちたてで、打ってから三時間もしたら食べられるものではないということになっている。しかし、このさぬきの宵ぐしそばは、いわれてみると、なかなかうまい。昨日打ったそばは、もうかたくなって、ピンピンしている。それを熱い湯でぬくめて、少しから目にしょうゆを入れ、油あげなどで、グツグツと煮て、細く切ったユズの皮なんかをふりかけて食べる山家のそばは、まこと郷愁をそそるおふくろの味である。あの冷たく重い東京のそばのうまさとは対照的である。】△以前は、家では冬になると一度に何十玉というそばを打っていました。子供心にも、「できたてのそばは旨いけど、一晩たつたそばは、ぶりぶりして、もっと美味しい」と思っていました。この竹系先生の文章に出会い、合点がいました。△クイズのテーマが底をつきかけたために、かなり無理な回答になってしまいました。うどん、小麦粉に関するご質問があれば、どうかお寄せください。

A さぬきでは、
どちらも食べます。



編集後記

今時の小麦事情

ちょっと硬い話になりますが、現在日本で消費される小麦は年間600万t余りで、その内日本で栽培される小麦(内麦)は80万t程度、残りはすべてアメリカ、カナダ、オーストラリアから輸入される小麦(外麦)です。一般的な感覚でいうと、オール国産がいいかもしれませんが、90%程度が輸入されています。理由は、明快で、内麦は生産コストが、外麦に比べて10倍位高くつくからです。その格差の理由は、なんといっても耕作面積の違いです。日本では、棚田に代表されるように、猫の額ほどの畑でも、丁寧に耕作していますが、オーストラリアの農地は、地平線が見えるほど広大なので、人件費がほとんどかからないのです。△もし小麦の売買が自由だとしたら、製粉会社はみな、安い外麦を買い、10倍もする内麦は、見向きもしないでしょう。もちろん、「10倍高くても国産小麦がいい！」という方もいますが、全体の中では無視できるほどの少数なのです。では、実際のシステムはどうなっているのか？誤解を恐れずに、また簡単にいうと、小麦の売買価格は、農水省によって管理されています。つまり、農水省が胴元となり、外麦は実際よりも高く、また内麦は安く売り、両者がほぼ拮抗できるくらいの価格設定にしております。すると外麦は高く売るので儲かるし、逆に内麦は損をします。そして、この売却益と売却損とがなんとか相殺するように工夫をし、小麦の世界の問題はできるだけ、その中で解決する努力をしています。△「そんな面倒くさいことをしなくても、すべて外麦を使用すればいいじゃないか。すると小麦の値段も下がって、パンもうどんも安くなるじゃないか？」と考える人もできます。一方、「いや、少しくらい高くついても、国内で小麦をつくるのは大切だ。だって、戦争とか、かんばつでいつ輸入できなくなるかも知れない。少々高いのは保険料としてやむを得ない」と言う人もいます。いわゆる、食料安全保障の考え方です。どちらも一理あります。△現在、さぬきうどんの原料の大半はオーストラリアの小麦に頼っています。そのオーストラリアに昨年、異変が起きました。エルニーニョ現象のために、例年だとオーストラリア上空のはずが、遠く東の太平洋上空で雨が降り、そのせいで、オーストラリアは100年に一度と言われるかんばつに見舞われました。結果、小麦の収穫は例年の半分に落ちてしまいました。幸い、備蓄があったので、今年の日本向けはなんとか確保されましたが、来年もそうなるかとアウトです。みなさんはどう考えます？



▲オーストラリアの小麦の収穫風景



▲小麦が出荷されるオーストラリアの港

けいぞう



いつもたくさんの…あたたかいお便りありがとうございます。

お便り コーナー

▲春のさぬき満濃公園

1 私は武蔵村山市で育ちましたので、冠婚葬祭はうどんです。今年のお祭りには武蔵村山うどん食い競争がありました。私は2年前に四国旅行をしましたが、旅館ではあまりうどんは出ませんでした。酸っぱい料理ばかりで、苦手の私は、うどん料理が出れば良いと思いました。

東京都武蔵村山市・匿名様

社内旅行で、県外にでかけると、翌日には誰からもなく「うどんが食べたい!」という声が聞こえます。いくらご馳走がでて、やっぱりすぐにうどんが食べたくくなります。思うに、「おつゆ系の食品」は誰もが好きなので、うどん、そば、ラーメンはどこでも人気があるんですね。△以前、新潟の知り合いが、「出張したら、お粥が恋しくなる」と言ったのを聞いて、「なるほど、そんな手があったか、さすが米どころ新潟やな。そうやって水分をとる方法があったのか!」と妙に納得。我々讃岐人にとっての「お粥」は、体調が優れないときの優しい食事といったイメージがあるので、ちょっとしたカルチャー・ショックでした。

2 ラッピングのピンク色がとても励まし、元気してくれます。こしがあってやめられない正月の味です。そしてふるさとの味です。落ち着きをくれます。

大阪府大東市・小林信子様

「さぬきうどん」は発売以来ずっと、オレンジ色の袋に入っていましたが、数年前に初めてデザイン変更をして、ピンク色になりました。デザインの変更は、とっても勇気がいります。というのは中身は同じでも、見た目が違うので、「いつもと違うなあ」と感じる人がいるのです。でも、ピンクの袋にも馴染んでいただきどうもありがとうございます。

3 12/2(結婚式)~12/10(姉の3回忌)まで長尾町に帰ってきました(ふるさとはいいね)。小学校の修学旅行以来56年ぶりの高知桂浜、はりまや橋、高知城、どこもここも大変うれしく、そして四国八十八箇所の三十一番札所竹林寺もお参りして来ました。四国で食べるより、我が家で。

千葉県野田市・荒井利子様



4 今回新発売の「釜七うどん」、早速釜あげで食べてみました。つるりともっちり、とってもおいしいです!!最初はだんごちゃんセット→玄米うどん→島七そうめん→天狗そばなど、いろいろ食べていますが、いつも裏切らない美味しさです。今後もよい品を作ってください。

愛知県名古屋市・中岡祐子様

5 4年程前から注文する様になり、毎年おいしくいただいております。お店で食べるおうどんに負けないので、外食する気がなくなり、ほんとに助かっています。また、孫たちの離乳食や2才児(チュルチュル食べる)の要求にも欠かせません。これからもよろしく願います。今後はぜひ、手打うどんに挑戦したいと思っています。

岐阜県岐阜市・浅野まち子様

6 いつもおいしくいただいております。前回の「よんでみまい」では、基本的なうどんのゆで方、食べ方をくわしく分類してあり、わかりやすかったです。これからも時節に応じてくわしく宜しく願います。 福岡県北九州市・吉村ミチコ様

食べ方は色々ありますが、個人的には「釜揚げ専門」です。早くて、簡単、そして、揚げたてのおいしいうどんが食べられるからです。

7 この時季、あつあつうどんをフー!フー!食べるのが最高です。旬の野菜も入れて鶏肉スープのうどんも美味しいです!!

神奈川県横浜市・吉野トキエ様

8 食べておいしかったのでテニス大会の賞品にします。

兵庫県尼崎市・田中研二様

テニスはもう30年近くしています。自分では精一杯走っていますが、体力の衰えは、根性や気合いだけでカバーできるものではありません。拾えたとしたボールが、虚しく横を素通りしていく現実、悲しいものがあります。しかし、最近膝にやさしいコートが考案され、下半身をすっぽり包んでくれるサポーターも充実し、いまだにテニスができるというだけで、素直に喜んでいきます。

9 師走になりました。おいしいおうどんで身心ともに暖かくなり、幸せに浸ります。作って下さる皆さまにありがとうございます。おうどんの様に白くするきれいな心でありたいものです。

静岡県静岡市・勝見善夫様

10 我が家のうどんの食べ方。うどんを茹でたあと、水洗い、別の鍋で沸騰させたお湯に入れ、別の大きめの容器にダシ、生タマゴ、納豆、カツオ節、生ネギ、辛味少々を入れ、つけ麺のようにして食しています。今のうどん食と言えばこれが一番、タマラナイ。一度やってみて下さい。

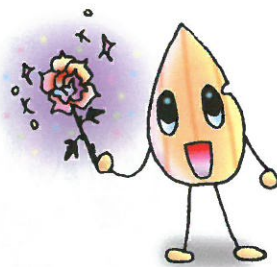
神奈川県川崎市・土江進様

11 いつも美味しくいただいております。特に天狗そばが好評です。おうどんについて思うのは麺の太さです。数年前、香川へ旅行中にお店で食べた時はもっと太かったのですが、メーカーによって麺の太さ、細さにポリシーがあったりするのですか?私はもうちょっと太いのが好きです。

大阪府守口市・浅田一美様

12 いつ食べても美味!天狗そばに驚く。そばは、信州、山形など東日本のものと思っていたのに…。西にも四国にも本格そばはあるのだ。

埼玉県さいたま市・細屋親彦様



13 主人とお客様で、とにかく一杯やった後のそば、うどんはベストです。本場とりよせてこしがあって、やめられない!

静岡県沼津市・天野和明・つね子様

14 家族4人うどんが大好きです。冬は半生うどん釜あげにして、とりミンチ入り、しょうが、ねぎたっぷりのつゆにいただいております。夏は乾麺でざるうどんが多いです。子どもは「ファミリーナのうどんがおいしい」と言っています。いつもおいしいうどんありがとうございます。

大阪府枚方市・谷住万智子様

15 寒さが募るこれからは、季節の色々な野菜をしっかり入れ、煮こみ風にした熱々うどんが食卓に登場します。妹宅は大のうどん虫で好んで料理する様です。時折の便りに書き添えられて居り、贈る私も喜んで居ります。湯気の向こうに妹夫婦の笑顔の思い浮かべつつ一筆致しました。今年も有難う御座いました。

神奈川県横浜市・牧美奈様

16 御社の玄米うどんファンです。親しくなった人には必ずといっていいほど玄米うどんを薦めております。しかもざるうどんを食べる方が、うどんの味がしみめられるよ!!と言っています。でもお薦めの「つゆ」がありません。御社の「つゆ」だけでも買えるように是非お願い致します。

京都府京都市・匿名様

17 私の所にも、日本一の常陸秋そばと、「農林61号」という小麦があり、とてもうまいですが、これからは「さくら夢2000」でいきますよ。今回、初めて「さくら夢2000」でうどんを打って食べて「うまさにびっくり」最高です。水回し時のミルクの様な甘い香り、食べたときのうどんの甘さ、香り、のどごし、こし、の四拍子で、うまい、最高です。今まで食べていたうどんの味を忘れてました。「さくら夢2000」は…都会の味ですね。「さくら夢2000」、いい名前ですね。私の所も県内一のさくらの名所です。

茨城県日立市・林和司様

ご年配の方の中には、「昔のうどんの味が懐かしい」と仰る方がいます。これは多分、石臼で挽いたときに、小麦の表皮の一部が粉に混ざったために、小麦の風味がぶつぶんして、少しくすんだうどんを想像されているのだと思います。当時のうどんを、私たちが今食べることができたら、どう感じるのか興味あります。ただ、現在の製粉方法は、当時とはまるっきり異なり、一粒の小麦は複雑な工程を経て、きれいに胚乳部分だけが、とりわけられます。そういった意味で今の小麦粉は、「洗練された味」または「現在の味」と表現していいのかも知れません。「都会の味」と表現されるのも、言われてみればなるほどと感じます。これを励みに、また「さくら」の名前に負けないよう、これからも丁寧に製粉いたします。

18 11月5日近所で「うどんパーティ」をしました。総勢25人ばかり(うどん玉配達先14人)のために9kgばかり打ちました。3~5人の助っ人を得て、大いに盛り上がり、年に何回かやろうとの申し合わせになりました。岡山県新見市・大橋作彌様



TOT 聞いてみるよー! うどんをもちよー!

(Q) おいしかったですが、もう少し太い方が好みです。ゆで時間が短くて、太くはできませんか?

(A) とっても素直なご質問です。小麦粉には、10%程度のたんぱく質、14%程度の水分、そして70%以上のでんぷん質が含まれています。うどんがゆであがるのは、この中でんぷん質が、加熱されることによって、水分を吸収して糊化(こか)、つまり糊状になることです。専門用語ではこのことをでんぷんがα(あるふぁ)化するといいます。△で、うどんをゆでているときは、鍋の中の水分が、徐々にうどんの中心部に浸透していくので、一番最後に、麺の中心部分がα化されて、できあがりとなります。言い方を変えると、太いうどんは表面から中心までの距離が長いので、それだけゆで時間が長くなります。きしめんは、幅が広いのに早くゆであがるのは、薄いために、上下から水が浸透するためです。△また同じ太さでも、乾麺よりも生麺の方が、早くゆであがります。これは、乾麺は麺が乾燥しているため、水の浸透速度が遅いためです。あまり太い乾麺をつくと、中心までゆであがるのを待っていると、表面が溶けてしまい、あまりおいしくゆであがりません。つまり、乾麺のうどんはあまり太くできないこととなります。△人類は月に、またカップ・ヌードルも宇宙にいける時代になりましたが、うどんを早くゆであげる技術は、まだ開発されていません。ゆで時間が待てない方は、「釜七」はいかがですか?