

27

毎週うどんとそばを交互に手打で楽しんでいます。うどん粉はもちろん御社のすずらんです。コシ、つるみ感やのど越し最高です。そば粉は当地の常陸あきそばです。かおり、甘味等かなり良いです。(御社はそば粉は無いのですか)プレゼント待っています。

茨城県かすみがうら市・山崎巖様

28

貴社うどん粉には大変満足しています。特に新商品のFS-06は家庭で手打うどんを楽しむには、手軽でとても良いと思います。希望としては讃岐すずらん、さくら夢2000、白バラ印を各1kgずつのセット販売をしていただけたらうれしいですね。いろいろな味が楽しめるそうです。

愛知県刈谷市・蛭間淳之様

小麦粉は鮮度が命なのです。定期的に売れ続ける目途がたてば商品化を検討いたします。

29

当地の子供の頃うどん嫌いだった50代男性に、「すずらん」で打ってあげ、美味しいと言わせました。とても嬉しかった。

群馬県館林市・岡本隆雄様

30

すずらんでうどんを作ってみた。ねばりがあるうどんができた。多くの人々に食してもらったら好評であった。この粉で当分打ってみたい。

兵庫県西宮市・宗野光政様

宗野光政様からは、最初直筆のお葉書でご注文いただいたのを覚えています。遠くからわざわざご注文いただき本当にありがとうございます。

### 編集後記

#### すずらんのうどん職人

♪ジャリーン♪突然、次のようなメールが入ってきた。→【はじめまして京都府綾部市出身の竹原友徳と申します。私は大学卒業後に香川にて三年間うどん修業し、その後全国でうどん作りをしてみたいと思い、昨年九月北海道に渡り南下しながら、うどん全国武者修行の旅をしています。今は淡路島まで来ていて今後四国を巡る予定にしています。・・・】で、何の話かと思ったら、「製粉工場を見学したい」というので、「いらっしゃい」ということになった。それにしても素直に「すごいなあ!」と思わずにはいられません。毎日、行く先々でうどんを打ちながら、ジブシー生活をする。それも一ヶ月、二ヶ月ではなく、2006年9月にスタートした武者修行の旅は、もう1年以上も続いている(信じられぬ!)。うどん打ちってそんなにおもしろくて奥が深いのか?ちなみに彼のミッションは、「全国各地の人にうどんのおいしさを知ってもらうため、そして自分のうどんの技術を磨くため」と彼にももらったプロフィールに書いてある。実際、彼の行動は尋常ではない。下の画像をみてください。ここは、物置ではありません。そう、これは彼の足となっている箱パンの中である。トライ、鍋、打ち台、麵棒、醬

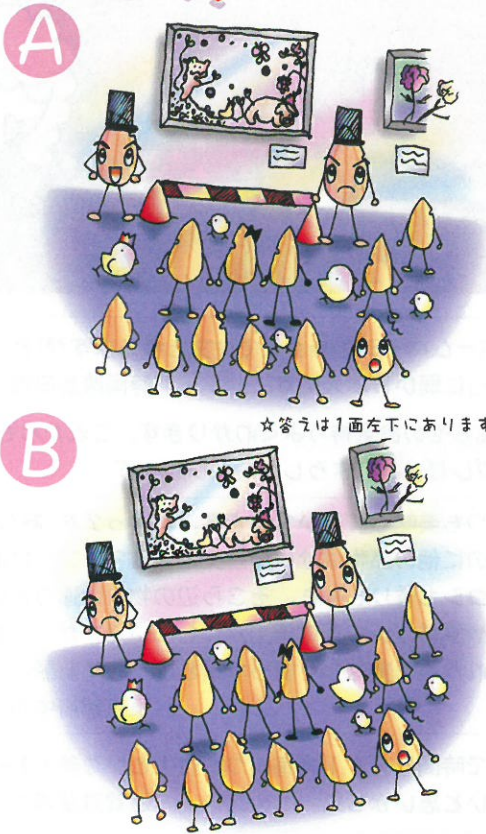


油、小麦粉などありとあらゆるものが積み込まれている。彼曰く、「水さえご用意いただければ、どこでもうどんを打ちます!」。失礼とは思いつつも、彼に根掘り葉掘り聞いてみた。私:「どうして製粉工場なんか見学しようと思ったんですか?」 さすらいのうどん職人(以下、さ):「そりゃ、うどん打ちにとって、基本は原料の小麦粉なので、どんな風にして小麦粉ができるのかを理解することは重要です」私:「なるほど(スキのない答やなあ)。ところで失礼やけど、道中の生活費なんか、どうしてるんですか?」 さ:「自分で打ったうどんの販売、うどん打ちの出前出張サービスなどで捻出しています」私:「それで、やっていけるんですか?」 さ:「充分です」私:「ふーん、すごいなあ。それで、どんなところに泊まるんですか?野宿するっていても、この荷物では車の中は、足の踏み場もないし」 さ:「行く先々で、知り合いのところに泊めてもらったり、なんとかやっています」私:「すごいなあ(という言葉しかでてこない)」今後の予定としては、来年の秋までには日本一周の武者修行を終え、その後故郷の京都でうどん店を開業するらしい。ポーズ・ビー・アンビシャス!おじさんには、そんな気力、行動力はないけれど、「若いうちの苦労は買ってでもせえ」というので、きみはどうか頑張って日本一のうどん打ちになっておくれ(がはは)。どうかこの先も、元気で旅を続けてね。

### 展覧会

A・Bの絵のなかに3ヶ所の違いがあります。さて?

まずが、いさざし...



☆答えは1面左下にあります。

### Q

うどんに塩はなぜ入れるのでしょうか?

### A

答えは下の6個です。

塩はほとんど全ての食品に含まれています。うどんも例外ではなく、というより、うどんの原材料は、小麦粉、塩、水しかないので、塩の役割はことさら重要です。一般に塩の効用といえば、食味の改善とか保存期間の延長なんかは思い付きますが、うどんにとっては、それ以外に様々な役割があるので、簡単に整理してみました。

(1)グルテンを引き締める さぬきうどんといえば、多くの人はコシを連想しますが、このコシの基になるのがグルテンです。小麦粉には10%前後のたんぱく質が含まれていて、これが水と一緒にすることで、小麦粉特有のチューインガムのようなグルテンが生まれます。生地を足踏みすることによって、このグルテンが縦横無尽に網の目状に広がり、生地を支えます。そして、塩にはこのグルテンを強く引き締める性質があります。△つまり気温の高い夏は、生地がだれやすくなるので、塩を多くし、逆に冬場は生地が硬くなるので、延びやすいように塩を減らします。土三寒六常五杯という口伝は、お茶碗一杯の塩を夏場は三杯、冬は六杯、そして春秋は五杯の水で割りなさいということなのです。

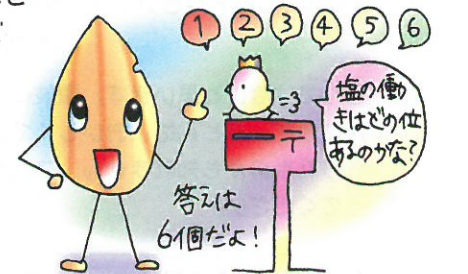
(2)酵素の活性を抑制する 小麦粉には色んな酵素が含まれていて、でんぷん質やタンパク質を分解します。一般にはこの酵素の働きによって、「うどんのくま味」が増すと言われていますが、その詳しい仕組みはまだよくわかっていません。塩には、この酵素の働きを遅らせる効果があるので、塩を多く入れたら熟成時間もそれに応じて長くした方がよいということになります。

(3)ゆで時間の短縮化 うどんがゆであがるということはお湯がうどんの中に入り込み、でんぷん質が糊化してうどんが膨れるということです。だから多くの塩を含んでいれば、それだけ早く塩がお湯の中に溶け出し、お湯と置換するので、早くゆであがることとなります。

(4)食味の向上 なぜか仕組みはよくわかりませんが、人間にとってはほんの少し、しょっぱい方が美味しく感じます。

(5)保存期間の増大 水分活性が小さくなるので、それだけ雑菌が繁殖しにくく、保存性が向上します。塩漬けとか佃煮なんかは保存食としての代表例です。

(6)乾燥の防止 乾麺は、生うどんに含まれている水分を14%程度にまで乾燥することによってできます。塩には乾燥を抑える効果があるので、急激な乾燥を防ぎ、乾麺の乾燥をやりやすくします。というのは、急激に乾燥すると、表面は乾いても中心部分は生のままなので、この水分較差によって生地がねじれ、割れる原因となります。実際、水だけで生地を練り、うどんにして乾燥するとあっという間に表面だけが乾いてしまい、うどんが反り返りうまく乾燥できません。逆に、塩を多くし過ぎると、今度はなかなか乾かないので、これもよくありません。乾麺の製造には適度な塩が必要だということになります。△このように塩はうどんにとって様々な働きがあり、うどんとは切っても切れない関係にあります。蛇足ながら、うどんには塩分が多く含まれているので身体によくないのでは?といった質問をよく受けます。うどんに塩が含まれているのは事実ですが、ゆでることによって90%以上の塩分は溶出するので心配することはありません。ただゆで湯が少ないとなかなか塩がでてこないで、このときはうどんがしょっぱくなります。よって、うどんはできるだけたくさんのお湯でゆでましょう(100g当たり1ℓ以上)。またお湯には塩が含まれているので、塩分を控えている方は、井の底が見えるまでお湯を飲まないようにしましょう。





1 封とうの中には商品のカタログと注文のハガキが入っていただけでした。うどんやさんは何時に起きるのか、答えがわかりません。早いのでしょうか。

東京都小金井市・矢口勝通様



ご案内の封筒の中に「よんでみまい」を入れるのを忘れたようです。すいません。「よんでみまい」のバックナンバーは、HPにもアップしてありますので、もしよければまた覗いてみてください。

2 「全粒粉のうどん」というのはどうでしょうか？全粒粉のパンが私は好きなのですが、うどんでは見たことがなくてあるといいなと思います。

静岡県静岡市・久保田朋子様

一般に小麦からは、うどんに適した小麦粉は60%程度とれますが、この比率のことを歩留りといいます。歩留り100%ということは、小麦をまるごと粉にしたもので、これが「全粒粉」です。全粒粉でパンを焼くと特徴あるものができますが、うどんではふすま（小麦の皮の部分）の雑味が強すぎてよくないようです。

3 とにかく好きなんです、あのど越しが。リクツなんてありません。それから「よんでみまい」も楽しい。

兵庫県川辺郡・生島嘉章様

4 うどんは別腹...とか言われている讃岐人は、太っている人が少ないのでしょうか？(つまり、いくら食べても太りにくい体質の人が多いのでしょうか?)県民別の性格や体質などこのごろトリビア!?であります。

神奈川県横浜市・木暮誠一様

そうではないと思います。讃岐にも恰幅の良い人はたくさんいます。うどんは、おいしくて食べやすいので余計に食べられるのかも知れません。これからもどしどし召し上がってください。

5 高松に転勤で3年居りすっかり讃岐うどんのファンになりました。

兵庫県神戸市・大島邦夫様

6 木下製粉の頃から春、秋には友人、知人へ持参する一番の感謝の品です。この頃では友人も自分の娘、息子の所へ持たせたり、郵送してる由。いつもおいしいと、うどんを喜ばれ、留守に玄関先においても誰か届けたかかすぐわかり必ず電話が入るほど有名な「讃岐うどん」です。

東京都江戸川区・清水時子様



7 私に似てうどん大好きの子。この間修学旅行で善通寺市立竜川小学校の皆さんとの交流でうどんを打って食べたそうです。大好きなうどんを作って食べて良かったねと言ったら、やっぱりうどんは四国が一番だね、美味しかった。と申しております。又食べたいと。

大阪府大東市・谷田幸子様

8 父が「包丁切りうどん」をととても気に入ってます。姉に「讃岐平野」をあげたら「おいしかった」とわざわざ電話をかけてくれました。「麺七干しうどん」が極太ということですが、やはりこれ以上太い、厚みのある乾麺というのは無理なのでしょうか。

岐阜県大垣市・武藤秀夫様

9 以前味くらべプレゼントで頂いた小豆島そうめんがととても美味しく(ゴマ油の香りがたまらなく良かった!)つぎこそ注文しようしようと思っておりました。涼しくなってきました。温かいうどん・そばは言うまでもなく、そうめんの温かいのも大好きです。当地はしっかり秋冬ごもり用のめんをたくわえておきます。よろしくね。

北海道小川郡・澤田拓也様

手延べそうめんは、製造の工程上すべて油を使用します。産地によってそれぞれ違いますが、小豆島産は「ゴマ油」です。

10 よく健康番組(TV)でバランスのよい食事を...と言っていますが、小生は、ほしいものをほしただけ食べるのが、一番の食事と思っています。よって、近所のうどん屋さんへ行っても、ザル×2とかザルときつね等と注文しています。おいしいものを楽しく食べるのが一番と思っております。よって注文いたします。よろしく。

岡山県小田郡・榎原文男様

なかなか過激なご意見です。ただ、身体に良いものというのは単一食品ではなくて、色々なバランスがよく揃っているものであるのは事実です。だからPFC(タンパク、脂質、炭水化物)バランスも考えながら、うどんを召し上がってください。

11 ホームページも時々見て注文を考えますが「ビッグプレゼント」に弱い日本人です。

静岡県島田市・菊池真敏様

私もそのお気持ちよくわかります。これからも、「ビッグプレゼント」よろしくお祈りします。

12 いつも美味しく頂いています。と言っても、おうどん屋さんなのに他の品物ばかりの注文でスミマセン。けれど天狗そばはコシも香りも味も、そこら辺の物とは違うと思います。原油や原料がジワジワ値上がりしていますが、大丈夫ですか。これからも美味しく安心な麺をよろしくお祈りします。

東京都府中市・伊藤京子様

13 ゆで時間5分!1食毎のつゆ付!という釜七を一度食べてみたいと思いました。

滋賀県草津市・清水暁雄様

14 釜七のゆで時間の短いのが気に入っています。ゆでている間に、オクラを刻んでつゆに入れていただいて居ます。トロトロうどんの様でおいしいですよ。(生そば)があるとうれしいのですが。

東京都世田谷区・生井ふみ様

15 うどん大好物の主人、さぬきうどん(釜七)を食べてから毎日うどんでも飽きないようです。私はめん類がきらいでしたが、釜七でしたら食べる様になりました。つるつるして、コシがあり、つゆも使いきれない時は煮物などに使用してます。

神奈川県川崎市・細内良雄様

16 さぬき釜七うどん、とてもおいしくめんつゆもついていてです。手早くでき、おいしくいただきました。家族皆大好きです。

福岡県福岡市・大渡恵子様

17 小麦粉が値上りするそうです。来年のソーメン「買いだめ」した方がいいですか?値上げを予定されていますか?

広島県広島市・中西文郎様

18 小麦粉の価格が上がったので味くらべのプレゼントは廃止になるのかと思っておりましたが、継続しているので嬉しくなりました。ばんざーい



ご挨拶でも説明いたしましたが、今年小麦価格が15.5%上昇したのに伴い、当社でも、この度一部商品については、値上げせざるを得なくなりました。申し訳ありません。でも、「ビッグプレゼント」はこれからもできる限り継続してまいります。

19 やっと釜あげうどんの美味しい季節がやって来ました。生姜をたっぷりきかせて、体を暖めるのがいいですね。小麦粉の値上がりが気になりますが、ファミリーナさんはどうなるのかわかる?

大阪府大阪市・大石重雄様

20 玄米うどんはどこにでも売ってないので友達に差し上げても喜ばれます。健康安心で味わって頂いております。名古屋の岩田加津子さんは私が紹介しました。

愛知県名古屋市・木村さゆり様

21 息子(4才)が大好きです。この夏はたいへん暑く食欲がない日があったのですが、玄米うどんだけはどんな時でも食べてくれます。

神奈川県川崎市・笹本純子様

22 玄米うどん、よくぞ開発して下さったと感謝してます。贈答品としても喜んで頂くことが出来「良品みつた」と思っています。

神奈川県横浜市・増田曼平様

23 パン用粉のひまわりは、あっさり日本風の焼き上りで気に入っています。さらにおいしい焼き上りになるよう工夫しています。楽しんでますよ。

宮崎県宮崎市・宮田和幸様

24 毎回さぬきの小麦粉を使用して会社の同僚や子供、孫達に手打うどんを作って食べていただいておりますが、その都度、これはうまい、最高、ワンドフルとほめられています。

茨城県日立市・和田末男様

25 つくって楽しく、食べておいしく、ほめてもらって嬉しく、手打ちうどんは実にお手軽なコミュニケーション作りのツールです。これからも、どしどし仲間を増やしてください。

26 町内会のうどんパーティが今年は恒例行事に発展しそうです。また粉を注文します。共同で畑を借りて、さつまいも・ネギ・さといも等を栽培して本格化しています。

岡山県新見市・大橋作彌様

27 子供が小さい頃、だんごを皆でのぼし、楽しみました。今は子供も大きくなり、楽しい思い出となっています。

兵庫県川西市・渡部雅典様

2007社内旅行
今年の社内旅行は「四万十川と足摺岬」の旅行。四万十川でのカヌー体験、屋形船での風流な昼食。そして最果ての足摺岬へ...天候にも恵まれ、澄んだ空気と清流のなかで自然を満喫。四国に居ながら意外と体験のない行程で一同大満足。和気あいの楽しい旅でした。(8月24~25日)
四万十川
足摺岬



(1)歳と共に、目が悪くなりゆで時間をみるのが、大変となりました。スパゲッティのように表面に大きく表示できませんか?
とっても良いご提案ありがとうございます。表に大きく表示すれば、ゆで時間がすぐわかり便利です。今後、袋の改訂時には順次変更してまいります。
(2)つゆなしの釜七はできないのか?
今回初めての試みとして、乾麺とつゆをセットにしてみました。これまでのところ、利便性が概ね評価されているようでありがとうございます。つゆなしとは思いますが、種類が多くなると管理維持の問題もでてきますので、当面は現状でよろしくお祈り申し上げます。