

30

いつも美味しい頂いております。お歳暮の時期にうどんとそばのセット箱が欲しいです。そばよりうどんが好きだけど年越し用のそばも欲しいと思うのです。2箱送ると量が多く、置く所も考えてしまうのでセット商品を考えてもらえるとうれしいです。

神奈川県茅ヶ崎市・堀江由岐様

仰ることもご尤もです。今後は季節限定商品も含めて検討させていただきます。

31

ゆで時間が早く急ぐ時に便利です。そば好きの主人は一年中いただいて居ります。寒い時は山菜そばにして、これ以外のおそばは考えられません。これからもよろしく。 三重県北牟婁郡・遠藤見様

独断ですがそばには2種類あると思います。一つは二八とか十割という更科そばで、これはシャキシャキとした食感が特長でざるそばにすると良いです。もうひとつは、さぬきの田舎そば（少し太めのそば）や弊社の天狗そばのように、そば粉よりも小麦粉の方が多いそば。これはどちらかといふと湯煎にして食べる方が個人的には好きです。またそば粉の割合が少なくなると美味しいのか、といえばそうではなく、それはまた異なる種類の美味しいだと思います。小麦粉には小麦でんぶん特有の旨みがあるので、また違った美味しいそばになると思います。

32

昨年初めて天狗そばを年越しそばに使わせて頂きました。そばはあまり好きではありませんが、天狗そばはとてもおいしかったので今年も注文しようと思いました。すぐ出来上がるのとても便利です。

和歌山県橋本市・井上すみえ様

33

田舎そばを食べた感想。乾麺でこしがあり、これだけの味は驚きました。“うまい”の一言です。今年はあちらこちらに田舎そばを贈ります。

東京都豊島区・根本利男様

編集後記

2009年さぬきうどん3大ニュース

独断で昨年の3大ニュースを時系列で挙げると①年明けうどん②瀬戸大橋1000円効果③「さぬきの夢2000」後継品種決定となりました。以下簡単に紹介します（③は前回取り上げたので省略します）。

①年明けうどん

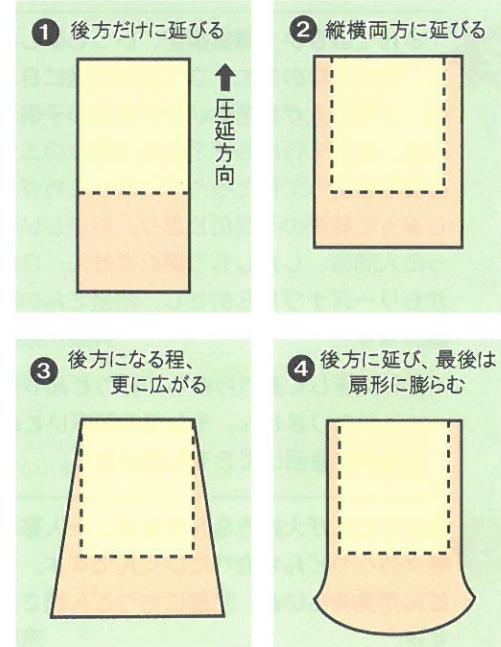
昨年発足した「さぬきうどん振興協議会」が提案した「年明けうどん」。コンセプトは白いうどんに、梅干し、ニンジン、蒲鉾など赤いものを添えて、新年のめでたさを演出しましょうという企画です。最初は単純に「年越しそば」に対抗しての「年明けうどん」かと考え、大して気にも留めていませんでした（不明を恥じます）。だってさぬきのうどん屋さんの多くは、大晦日までうどんを打っているので、「正月くらいはのんびりしたいわ」という声も聞かれ、実際の普及については半信半疑でした。ところが2年目の

今年は希望者が激増し、最終的には数

百社が参加されました。△思うにこれだけ浸透した最大の理由は、協議会の太っ腹方針にあります。つまり「年明けうどん」を使用したい希望者は手を挙げさえすれば、誰でも自由に、そして無料で使用できるもので、いってみればパソコン世界のオ



▼延びの形の可能性 4例



Q

長方形の麺生地をローラーで延ばすとどんな形になるでしょう？



長方形の生地を一对のロールの間隙を通して延ばすとどうなるか想像してください。薄くなつた分だけ面積は広がりますが、問題はその広がり方です。後方に長く延びるのはある程度予想できるとしても、それ以外にも可能性はあります。例えば横には広がらないのか？ また後方になるほど横に広くならないのか？ といった疑問が湧いてきます。これを基に4つの可能性を考えました。

それが正解かよく考えてみてください。最もわかり易いのは①で、これは横幅は変わらずに、後方だけに長く延びる場合。

②は横にも縦にも両方延びる場合。

③は横にも延びるけれども、後方になるほど更に広がる場合。

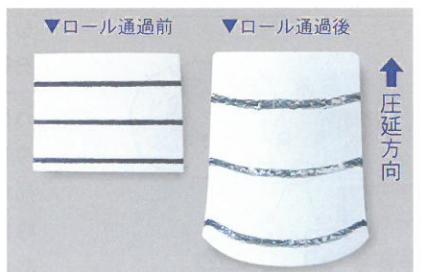
④は横には少し広がるけれど、主に後方に延び最後は扇形といふか凸型に膨らむ場合。

で、正解は実は④になります（画像Aを参照）。色々理屈をつけて説明はあるようですが、あまりピンとこないのでそのまま事実としてお認めください。△ここに説明した例は、ロール幅が生地の幅よりも広いケースで、生地は縦横自由に延びることができました。では次のよう

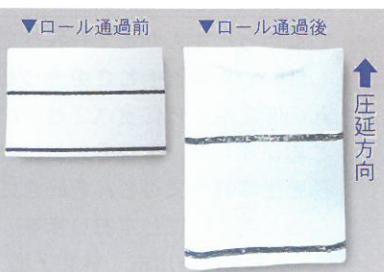
なケースを考えてください。麺生地の幅とロール幅が同じで、ロールの両端には生地がはみ出さない

ようになります。因みにこのガイドを刀の鍔(つば)に喻えてガイド付ロールのことを「鍔付ロール」、逆にガイドが付いてないロールを「鍔なしロール」といいます。そしてロール幅一杯の生地を、鍔付ロールで延ばすとどうなるか想像してください。横幅はもう広がることができないので、後方に延びるしかありません。問題は最後がどうなるかですが、この場合は①になります（画像Bを参照）。つまり生地はまことに延びることになります。簡単にまとめると、ロール幅一杯の生地を鍔付ロールで延ばすと①になり、鍔なしロールだと④になります。消費者の皆さんには別にどっちでも関係のない話ではありますが、実際の製麺工程では役に立つこともあります。

◆画像 A [鍔(つば)なし]



◆画像 B [鍔(つば)あり]



*生地の延びを見るための黒線は、延ばされると同時に太くなり、一部がかれます。

1

いつも送ってくださる読み物が楽しいし、ホームページも勉強になります。この7月に、さぬきの夢2000と麺棒を持って妻の住むオレゴンに出かけ、うどん打ちをしてきました。アメリカ人にも在米邦人にも大層喜んでいただきました。私の打った讃岐うどんと、妻の作った桜エビのかき揚げがパーティーで好評を得ました。日本らしさを味わっていただいたということです。

静岡県浜松市・青山敏郎様

2

「よんでみまい」編集後記、いつも楽しみに目を通しています。世界人口のこと、こりいき知識に日本人って過敏ですよね。大抵の人が自信ないから自分の子供もたくさんいたらこの先、生きて行けるか？加えて昨今のエコブーム…本当に必要なものって何だろう？わたしたちが少しだけ考え始めてしまった結果の不況だと思います。おいしいうどんを知ってしまった人間は、しかもしも戻れません。これからもおいしくしかもリーズナブルをめざし、粉屋さんの職人魂を磨いて精進頑ります!!

神奈川県横浜市・木暮誠一様

毎日美味しく食べられるのはうどんやそばなどのB級グルメしかありません。そして手間暇いとわなければ、美味しい食事が廉価にできると思います。

3

私はうどんが大好きなんですよ。一人暮らしをして居るので時々外へうどんを食べにいくんですよ。でもやっぱり讃岐うどんが美味しいね。京都にもうどん屋さんがたくさん有りますよ。

京都府京都市・Y.H様

4

いつも実家の母と相談しながら商品を注文しています。私達のお気に入りは“カレー釜七”です。ゆで時間が短く美味しいスープ付きでとても得をした様な気持ちになります。野菜などを入れても美味しいだけます。今回も注文させてもらいました。

静岡県静岡市・宮本和子様

5

主人入院中も喜んで食べてました。とても美味しいです。まだ残りがありますので自宅用はなくなり次第注文致します。

広島県広島市・成田圭江様

素朴な疑問ですが、入院中でも自炊できるんですか？

6

そろそろうどんがなくなりそう、スーパーで買おうかなと思っている頃に届く「よんでみまい」、いつも楽しく勉強させて頂いてます。香川県まだ行ったことのない所のうどん、いつも美味しく食べています。口に入るものは安全でなくては…そして美味しい、これからもよろしくお願ひします。

埼玉県所沢市・松本元伸様

7

亡くなった主人がとても好きでした。カレー釜七とさぬきうどんの味を孫たちに食べさせたいと思いました。今月2人目のひ孫も生まれ、又うどんを好きになると楽しみにしております。

埼玉県吉川市・林和子様



▲城山(坂出市: 462m)山頂より讃岐平野を望む

8

寒くなると食べたくなるうどん。毎日、子育て、家事、パートに追われてへとへですが、うどんがあるとすぐに作れておまけに心もホカホカになります。3人の子供たちも大好きです。この冬もあったかいうどんで乗り切ろうと思います。おすすめレシピベスト10なども紹介して下さい~。

東京都青梅市・N.K様

9

うどん好きの方々の便り楽しく読んでいます。87歳にとってはこれも食事と同様、健康のもとです。

兵庫県神戸市・H.O様

正に医食同源、つまり美味しいバランスのとれた食事を通して健康になります。うどんは消化吸收が良くぴったりです(我田引水)。



10

うどんやそうめんの「束」の数え方なのですが、昔、子供心に残っているのは「人数が多いから今日は三把茹で」といてとお手伝いさんに言っていた母の言葉を懐かしく思い出すのです。袋や束が主体になった今のお母さん達は、「束」や「袋」で数えているんでしょうね。

神奈川県鎌倉市・伊藤完吾様

小さい頃の記憶で、うどんを1束ずつ計量して、帯を指でよっていたのを憶えています。

11

いつも、おいしくいただいています。赤ちゃんの時からうどんを食べていた長男は今大学生です。今でも外から帰って来ると、「あったかうどん二人前お願いします」と言っています。次男はやきうどんお願いしますと週に2回食べています。

神奈川県川崎市・上柿三郎様

12

ゆでたてのぽって、ほてうどん、大好きです！「よんでみまい」の「まちがいさがし…」必ず見ます。小麦ちゃん(?)他の仲間達もかわいくて、何といつても色使いが好きです!!

神奈川県横浜市・吉野トキ卫様

13

久々の注文です。前回の注文からの間に本当にいろいろなことがあって、大好きな貴社の麺さえのどに通らない日をすごしました。おいしいうどんが届いたら元気出そう！よろしくお願い致します。

神奈川県横浜市・K.A様

14

カレー釜七、肉風味釜七、早くできるうどん美味しいです。うどん大好き親子の主人と息子も大満足です。「今日はうどんだよ」と言うと「うどん！うどん！」と目をキラキラさせながら2人で喜びます。ファーリーナさんのおいしいうどんのおかげです。

東京都練馬区・中川智子様

-2-

23

毎朝うどんを打ち、妻と卓をはさみ食する日々です。朝のニュースに目と耳を奪われ、その日のうどんの出来、不出来は気づかずに日常の1日目が始まります。特別な事、晴がましい事から今や日常のさりげない朝の食としてうどんをすることになりました。

千葉県いすみ市・岡田充様

うどんの出来に気づかれないのは、きっといつも美味しいおうどんができるからでしょう。それにしても毎朝うどんを打たれるとは、すごいの一言です。

24

パン専用粉ひまわり、とても気にいって使っています。天然酵母食パンがとてもいい具合に焼き上り、みなにも好評です。ありがとうございます。

宮崎県宮崎市・宮田和幸様

25

いつもありがとうございます。「讃岐すずらん」を利用させてもらっています。イベントなどでも作って皆様にとてもよろこんでもらっています。本当においしいですね。これからもよろしくお願ひします。

和歌山県日高郡・東岩雄様

26

今迄市販の強力粉を使ってパンを焼いていましたが、試しに「ひまわり」を注文して焼いてみたところその美味しさにびっくり！一味も二味も違います。これから「ひまわり」は手ばなせません。うどんももちろん美味しいただいています。これからも宜しくお願ひします。

神奈川県横浜市・津谷富士夫様



27

最近は小休止していますが、すずらん中力粉でシフォンケーキを焼いてます。お店のシフォンよりおいしいとどなともほめて下さいます。とてもシットリしておいしく焼けます。又注文をいたしました。よろしく。

愛知県日進市・小松啓二様

シフォンケーキといえば、ふんわりとした食感のスポンジケーキなので、普通はグルテンの少ない薄力粉を使用します。うどんはコシ（しっかり感）をだすために、かなりのグルテンを必要としますが、ケーキの場合はグルテンが強すぎると、生地がふんわりせずにしっかりし過ぎることがあります。同じ小麦粉でも用途によって色々異なります。

手打うどんを作った時には必ず3Fの奥さんにおすそ分けして喜ばれています。玄米うどんは良く注文させていただき、喜んでいただいている。他に無いので嬉しいです。

埼玉県狭山市・池田りょう子様

29

いつもお世話様になります。玄米うどんはじめて頂きましたが、思っていたよりも腰があり、おいしくいただきました。開発するまでご苦労があったと思いますが、素材のよいところを生かして、本物の味がする貴社の製品のこだわりに共鳴し、遠路より賛辞を送ります。社員が団結したすばらしい会社なんでしょうね？

群馬県前橋市・猪俣富司様

玄米うどんは医食同源にかなったうどん、つまり健康的でしかも味覚的にも水準を満たしていると考え商品化しました。今後の課題は、小麦より価格の高い玄米を使用することによるコストアップを如何に削減できるかが課題です。

-3-