

31 「ひまわり」はさぬき産小麦ですか？又どんな小麦のブレンドですか？薄力粉(国産)の販売はありませんか？

大阪府大阪市・辻富美子様  
カナダ産の1CWが主体です。現在パン用小麦としては1CW(#1 Canadian Wheat)が味覚、膨らみなどの点で最高と評価されているようです。

32 いつも利用させてもらっています。ありがとうございます。蕎麦には秋頃「新蕎麦です」というのがありますが小麦粉は「新小麦粉」の表現をあまり聞かないのはなぜでしょうか？また旬はいつ頃の季節ですか？やはり国産だと秋、オーストラリア産だと春ですか～！

北海道帯広市・高玉邦博様  
挽きたて、打ちたて、茹でたてを蕎麦の「三たて」というそうです。また蕎麦は取れ立てが良いとされ、これを加えると「四たて(?)」になります。ただ小麦は蕎麦とは、事情が少し異なります。取れ立ての小麦は胚乳部分が充分には熟してはいないので、収穫後数ヶ月間保存の方が良いと言われています。昔から6月初旬に収穫された小麦は、朝夕冷え込む秋祭りの時期になって製粉を始めていたようです。

33 色々な小麦で手打うどんを楽しみたいのですが、すずらん以外は5kg入りなので他の物も1kg入りがあればと思います。家でパンも焼いているので強力粉が欲しかったのですが、これも5kg入りしかなかったため他社の1kg入りチャックシールを購入してしまいました。うどんだと1回に500g、パンだと1回に250g使いますが5kg入りは重いし置く所もなく邪魔になる。1kg入りチャックシールだと開封後の冷蔵庫保管も可能なので、手軽に購入したくなるのでぜひご検討よろしくお願ひします。徳島県阿南市・松川武様

編集後記

練馬区立ふるさと文化館

先日、都内のあるうどん屋さんが移転することになったので、その新店舗を覗いてきました。お店は旧店舗から歩いて僅か20分程度のところですが、今度は練馬区立ふるさと文化館の中です。名前からして茅葺き屋根の茶店みたいなものを想像していましたが、実物を見てびっくり仰天しました。なんとでっかい鉄筋コンクリート製で一見、首相官邸みたいなモダンな建物です。ここでは練馬区が所有する歴史のお値打ち品を展示し、練馬区の歴史や伝統文化、そして自然を学び、更には多目的会議室も兼ね備えた、言ってみれば情報発信型の新しい博物館です。△それにしてもこのような立派な建物を目の当たりにすると、改めて首都圏と地方との格差を意識せざるを得ません。そこで弊社のある坂出市と練馬区との財政規模や立地条件を比較してみると上表のようになりました。練馬区民は東京都民でもあるので、それぞれ人口で割り算して合計すると、約97万円になります。一方坂出市民は香川県民でもあるので同様の計算をすると、約81万円です。つまり練馬区民と坂出市民の間には、一人当たり年間予算で16万円も違い、よって一人ひとりが享受できるサービスにはかなりの開きが生じます。△しかし違いは単にそれだけではありません。練馬区と坂出市との人口密度比は約24倍あります。香川県は日本一小さな県であるにもかかわらず、坂出市と練馬区では人口密度がなんと24倍も違うので、当然インフラ整備の充実度も異なってきます。乱暴な考えですけど、練馬区に道路1km作るなら、坂出市には少なくとも24kmは作らんとあかんという話になりますが、それは到底無理な話なので、どうしても地方のインフラ整備は遅れがちになります(その代わり、地方には自然はふんだんにあります)。地方は効率の良いコンパクトシティを目指した方が良いでしょう。でも、この辺りは政治家の皆さんにお任せしたいと思います。△話がそれましたが、なんら不思議なことではありません。って、ここに入ったうどん屋さん、それは立派な店舗構えです。画像をご覧いただければお分かりになると思いますが、うどん屋さんというよりもフランスレストランにしてもいいような感じを受けます。見かけは変わりましたが、うどんは以前の武蔵野うどんというか、それ以上に洗練されたものでした。今後ここでの更なるステップアップを祈念しながら、ふるさと文化館を後にしました。 けいぞく

	面積(km <sup>2</sup> )	予算(億円)	人口	予算/人(円)	人口密度/人/km <sup>2</sup>
東京都	2187.58	62,640.00	12,984,660	48.24	合計 5,936
練馬区	48.16	3,422.57	706,041	48.48	96.72
香川県	1861.94	4,351.33	998,887	43.56	合計 536
坂出市	92.46	211.21	55,881	37.80	81.36



まちがい ホタル狩り



A・Bの絵のなかに3ヶ所の違いがあります。さて？



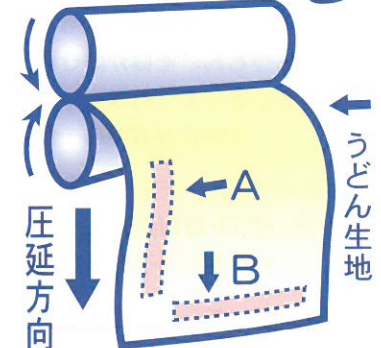
★答えは1面左下にあります。  
前回(Vol.33)まちがいがさく(メルヘン電車)の解答(雪ダルマの表示)に誤りがありました。お楽しみの皆様に混乱を招き、大変ご迷惑をおかけしました。深くお詫び申し上げます。

VOL.34 <2010年:夏号>

—発行—  
ファリーナ  
ユーボレーション  
香川県坂出市高屋町1150-5  
TEL 0120-16-4591  
FAX 0120-36-4591  
http://www.farina.co.jp

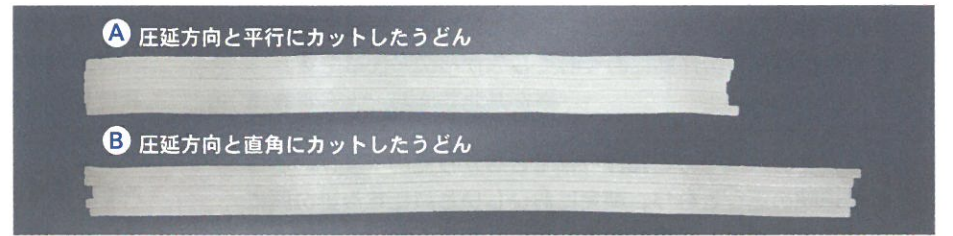
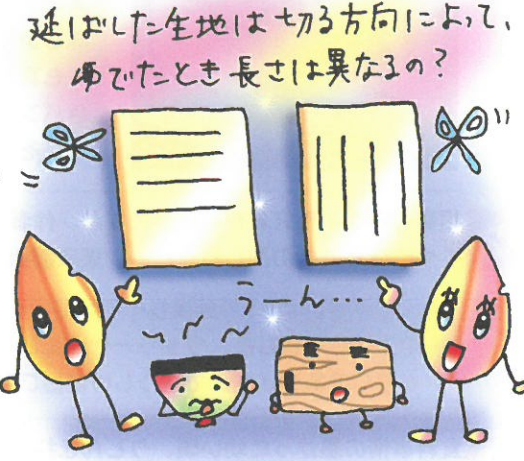
# おんどみまい

Q ローターで延ばした生地を、カットしてゆでたとき、同じ長さのAとBでは、どちらが長くなるでしょうか？



A 圧延方向と平行に切った麺  
B 圧延方向と直角に切った麺

一般に乾麺の製造では、ローラーで生地をだんだんと薄くし、適当な厚さになったところで切刃と呼ばれる装置でカットして、うどんやそうめんになります。このときカットされる方向は、圧延方向と同じ方向で、麺は滝から水が流れ落ちるように、切刃によってカットされます。△でもカットする方向は、それだけではありません。圧延方向と直角方向にカットすることも可能です。ではここで問題です。圧延方向に平行にカットした麺線Aと、直角にカットした麺線Bがあります。このとき麺線AとBは、長さも厚さも全く同じです。この2つをゆでるとどちらが長くなるでしょうか？ △1本だけではうまく計測できないので、5本まとめてやります。どちらも長さを20cmに揃えます。そして手動では均一にカットするのが難しいので、電動カッターを使用したところ、一本の太さは3.9mmになりました。これを別々の鍋で13~15分ゆでて、水洗いし計測したところAは27cm、Bはなんと33cmになりました(下の画像参照)。



つまり圧延方向と直角にカットした方が、ずっと長くなります。このゆでた結果をまとめたのが次の表です。

	ゆでの長さ	①長さの伸長率	ゆでの太さ	②太さの伸長率	①×②
A 圧延方向と平行	27cm	135%	5.5cm	141%	1.90倍
B 圧延方向と直角	33cm	165%	4.6cm	118%	1.95倍

つまりうどんはゆでると、生地中のでんぷん粒が水分を吸収し、その結果縦にも横にも膨れます。ただどちらも同じ割合で膨れるかというとそうではなく、圧延方向と平行にカットしたうどんは、長くはなるけれどそれ以上に太くなる傾向を示し、逆に圧延方向と直角にカットしたうどんは、太くなるよりもっと長くなるようになります。1本だけだとどちらが太いのか判断しかねますが、5本並べると上の方が太いことが良くわかります。そして更に興味深い事実は、どちらの場合も①×②=「長さの伸長率×太さの伸長率」、つまり膨張した面積そのものはどちらも2倍弱と、ほぼ同程度になることです。説明は割愛しますがこの両者の違いは、生地中のグルテン繊維の方向性が関係しています。

A こたえは…  
AよりBが長くなります。





# お便り コーナー

1 こんにちは。先日おうどんと、強力粉のひまわりを購入しました。到着を楽しみにしておりましたところ、立派なおマケにびっくりしました。友人にもおすそ分けして、存分に楽しんでおります。ありがとうございます。さて今日は、購入した強力粉でパンを作り、大成功致しましたのでお知らせします。メロンパンです。大変美味しく出来上がりました。また、注文させて頂きます。



大阪府吹田市・松下祐子様

メロンパンって本当に美味しいですね。それにしても真ん丸としたきれいなパンで、思わずよだれがでそうです。

2 相変わらずイラストが可愛いですね。作者のお嬢さんはおいくつになられたのかしら…。 東京都調布市・船引典子様

よんでみまいvol.9で登場したときは中一でしたが、今春、大学生になりました。ファリーナHPにはバックナンバーをアップしてありますのでよろしければご覧ください。

3 食料事情が悪かった幼い頃、うどんを打つ母の姿がありました。今では当時と事情が全く違い、打っている時が至福の時です。讃岐すずらんとのお会いがあり、ご近所様に手打ちうどんを届けて大変よろこばれております。もう五年～六年ほどになりましょうか、月二回寄席文字の教室に出向いて若い方達と肩を並べて元気もらっております。世間話の中に昨年出前をした手打ちうどんの話が出て、リクエストをいただき十人の生徒さんに手打ちうどんの出前の約束を致しました。後期高齢者に突入寸前ですが、大変と思う前に讃岐すずらんと対話しながらの作業にわくわくしながらの一仕事です。

奈良県北葛城郡・大石雅教様

4 年早々妻の入院でうどん作りができなかったのですが、ようやく退院の運びとなり、朝食においしいと口にする妻の顔に2010年のスタートを感じます。なにしろ我が家の主は彼女であり、一日の始まりは熱々のうどんにあるのですから。

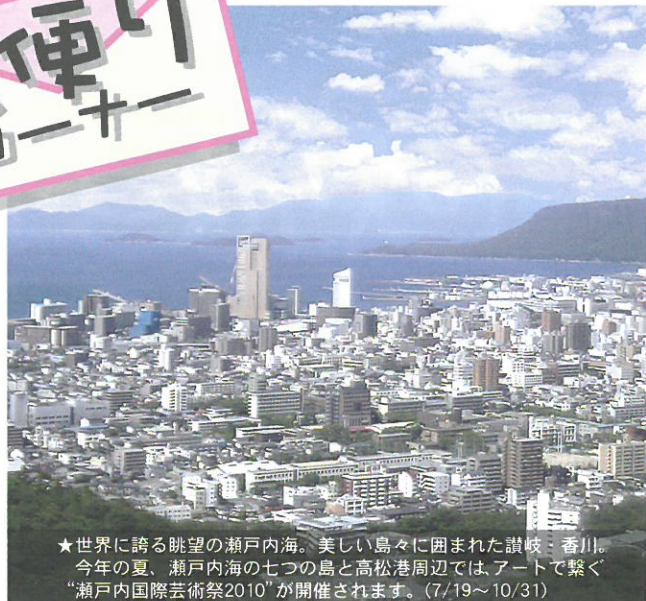
千葉県いすみ市・岡田充様

5 定年前は東京秋葉原までの通勤の30分は苦になりませんでした。今はスポーツクラブ～自転車で行くくらいです。やはり買物は通販が多くなりました。埼玉県戸田市・金塚昭平様

6 がんの手術をしたあと胃が半分以下になり、1回の食事の量も少なく、味覚も衰えてしまい、そうめんだけが頼りです。そうめんを沢山食べるので、スーパーで買わずにいつもまとめてお宅に注文しています。 神奈川県横浜市・常田正様

7 糖尿病定期健診でいろいろ厳しいことを言われてます。うどんも本当は天ぷらや油あげなど油物禁止（生来の麺好きは、ラーメンやスパゲッティ禁止には耐えられるが…）うどんはつゆを残すように言われただけでした！肉風味はラーメンを食べなくても満足できますよね。

神奈川県横浜市・木暮誠一様



★世界に誇る眺望の瀬戸内海。美しい島々に囲まれた讃岐・香川。今年の夏、瀬戸内海の七つの島と高松港周辺では、アートで繋ぐ「瀬戸内国際芸術祭2010」が開催されます。(7/19～10/31)

8 うどん作りが楽しみで始めたばかりだったのに長期療養生活になりましたが「よんでみまい」を読むのが今は一番の楽しみです。私もボランティアサークルでのうどん作りを一時休止のまま何回目かの春を迎えます。※打ち粉が手付かずのまま残っているのですがまだサウラしています。捨てた方がいいですか？ 埼玉県新座市・Y.K様

今回は健康についてのお便りを、これまで以上にたくさんお寄せいただきました。健康は人生の根幹で、その思いは歳を重ねる毎に強くなります。一日も早く快復され、うどん作りが再開できることを願っています（打ち粉は保存状態さえよければ、長期間保存可能です）。

9 年齢を重ねてくると、あっさりしたものが好きになります。煮もの、おでん、うどん、そばなど胃に負担にならないものがぴったりです。幸い家族もうどん、そばが好きなので「今夜はうどんにしよう」というと喜んでくれます。ずっと食べ続けます。 宮城県多賀城市・伊藤真弓様

10 メタボ気味の我が家では玄米うどん、天狗そばの大ファンです。又、太っ腹のビックプレゼント毎回楽しみにしています。 千葉県我孫子市・新井あや子様

11 ついに我が家のオープンレンジも新しくなりました。パンがふっくら香ばしく焼けるようになったので、「ひまわり」購入します。おうどん、そうめん、おそば、そしてパン、あれもこれも大好きで食べるのが忙しい！ 茨城県小美玉市・夏川美絵様

当社では2台のホームベーカリーがフル回転し、毎日4斤ずつ食パンを焼いています。

12 関西人はせっかちなのか…5分でゆで上がる釜七うどんが、お気に入りです。味も3タイプあるので日替りで楽しめます。 大阪府高槻市・庄司智子様

13 麺がまろやかでおいしい（私は好きです）。 福岡県遠賀郡・杉野弘恵様

コシもうどんの大切な魅力ではあるけれど、小麦でんぶんの持っている「ほんのりとした風味、甘味」はもっと重要であると思います。そしてそういった旨みは、まろやかな麺の方が相性がよいと思います。

14 主人と私、共に高松で生まれ育ち、群馬に来まして40有余年が経ちました。年を重ねる毎に帰郷回数が減少しておりますが、帰郷時のいつもの楽しみは、現地でいただくおうどんです。やはりうどんは讃岐が一番です。ここ当分は帰郷できませんので、貴社のおうどんを楽しみにしております。

群馬県高崎市・佐藤昌一様(奥様)

佐藤様のご期待に添えますよう、社員一同更においしいうどん作りを目指します。

15 ファリーナさんとは、長いお付き合いになりますが、我が家で今一番好きなのは「肉風味釜七」です。肉のダシも美味しく肉は少し入れても、お味がシッカリ付いているのでホッコリします。今後も宜しくお願いします。

大阪府枚方市・佐々木豊子様

本当はお肉も入れたかったのですが、コストの都合で断念しました。よって肉釜七ではなく「肉風味」となりました。商品のコンセプトは「廉価でおいしい」ことですので、どうかご了承ください。

16 玄米うどんは健康に気を配られた、素晴らしいうどんだと思います。早くゆでられるし、とてもおいしいです。我が家のヒット商品です。 岡山県倉敷市・藤原洋一様

17 2才の娘はうどんが大好きでお昼はうどんが多いです。子供は待つことができないのでゆで時間5分の釜七は大変助かります。 兵庫県尼崎市・上野裕美様



18 麺七干しうどんと天狗そばのファンです。2人の小学生の息子がうどん派、そば派にわかれていたのですが、2種類用意するつもりはないので「どちらかにして！」と頼むとバトルです。 大阪府堺市・前田利久様

昨年、近所のうどん屋さんでのこと。あるおっちゃんが「うどんとそば、同じ丼に入れてもって来て！」と注文しました。けったいなおっちゃんやな、と思いつつ見ていると、突然お箸でかき混ぜ、それを生醤油うどん(そば?)で食べ始めました。おっちゃん曰く「これ結構旨いんやで！」。よければご参考にどうぞ。

19 常にストックがないと不安?!になります。ちょっとした御礼に2、3袋お分けすることもあります。皆さん様に「あれ美味しかったわー」と言って下さいます。私の実家にも箱であげたら、次から自分で注文するようになりました。

大阪府高槻市・早矢仕慎一様

20 年寄りのせいかたくさんは食しないのですが、うどん、そばはペロリと入ります。本当においしく孫と競争しながらわいわい食します。食べた後の満足感、至福の時です。いつもありがとうございます。これからも頑張ってください。

大阪府河内長野市・吉田浩子様

21 ホワイトデーにおうどんをと思いました(笑)。 兵庫県宝塚市・岡田亨様

22 毎日寒さに負けず夕食においしいうどんいただいております。干柿作りを終えてホッと一休みにあたたかいうどんごちそうさま。 長野県飯田市・新井徳則様

23 毎月一回うどん打ち同好会を催しています。年齢的には82才を上限に60才以上の面々が集い、貴社の製品を利用し、仕上がったときの快感と自ら打ち上げたうどんの味を堪能し笑いと微笑を忘れず頑張っています。

島根県出雲市・高橋武夫様

24 そば打ちからうどん打ちを始めて1年位になりますが、始めた頃は地粉で打っていましたが、少し物たりなさが有りました。その後貴社のさくら夢2000を知りまして早速取りよせて打って食べました所、家中みんなで感動しました。その後すずらん→白バラと打って食しましたが、どちらの粉も大変おいしかったです。いつの日かさぬきの夢2000に挑戦したいと思っておりますが、難しいと聞いてますが私にもうまく打てるでしょうか？ 茨城県日立市・川崎昭男様

それだけ経験がおりなら、最初の水回しに気をつければうまくいくはずですよ。

25 小麦粉、料理お菓子にと利用させていただいております。こしがあり風味香りもあり本物をいただける事にありがたい。ありがとうございます。手作りして美味しいものをいただく程、幸せな事はないと思ひ、小さな幸せにひたっております。皆様方も健康でいつまでもいつまでも本物を大切に作って下さい。 静岡県静岡市・勝見善夫様

26 手打ちうどん専用粉を購入し、主人が打ってくれます。結婚した娘も「お父さんのうどんおいしい!!」と言って、主人を喜ばせてくれます。特に冷しうどんにすると最高です。素晴らしい粉と出会えて本当によかったです。

大阪府枚方市・谷口昌代様

27 20年以上前にそめんを買って以来のおつきあいになります。その後うどん、そばを買い、1年位前からはパンづくりにひまわりを使っています。今度はぜひ全粒粉を作ってください。よろしくお祈りします。ひまわりで作ったパンを食べると市販のパンはもう食べられませぬ。

大阪府枚方市・村岡仁様

全粒粉よりもおいしく(?)しかも食物繊維たっぷりのパン用小麦粉を現在開発中です。どうぞご期待ください。

28 プレゼントも楽しみです。肉うどんもおいしかったです(肉のうまみ?)。白バラ印のこしのある美味しさが好きです。どんなうどんにしてもおいしー!!すずらんはなめらかで…白バラはかま揚げでもしっかりとして、以前よりうどんをゆでるのが楽です。

兵庫県姫路市・長久健様

29 小麦粉5kg用のラミネート製袋を、足ふみの時に利用します。よく踏む事が出来ます。美味しく出来上がるので、楽しく作れます。 埼玉県狭山市・小澤和子様

言われてみるとご尤もです。500gもしくは1kgを仕込む時には丁度よい大きさですね。



30 製麺をする時に塩を使う様に聞きましたが、何パーセント位入っているのでしょうか?300gの一袋で何グラムですか? 東京都練馬区・田中信次様

製麺時に使用された塩のほとんどはゆでるときに溶け出すので、ゆで上げたうどん1食あたり(250g)に含まれる食塩は約0.3g程度です。塩分を控えるのなら、おつゆを飲み過ぎないことが効果的のようです。