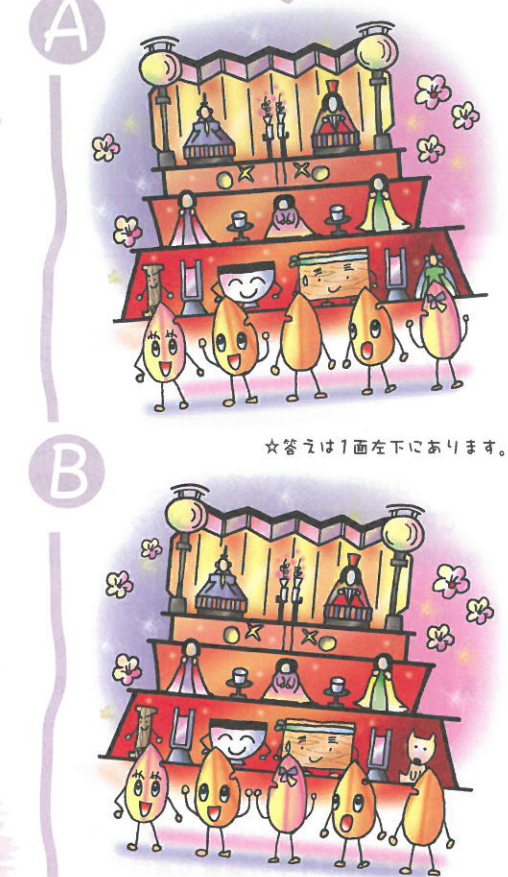


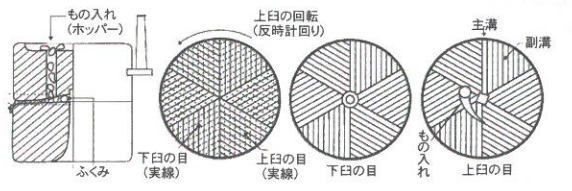
ひなまつり  
A・Bの絵のながい  
3ヶ所の違いがあり  
ます。さて?



☆答えは1画左にあります。

臼の種類

今年の干支はうさぎ。うさぎといえばお月さん。そして製粉といえば臼。ということで連想するのが月で臼を搗いているうさぎの姿で、この絵のことを月兎図(げつとず)といいます。ところで一口に「臼」といっても色々な種類のものがあります。そこで今回は一般に「臼」と呼ばれているものについて簡単にまとめておきたいと思います。△そもそも「臼とは何か」と改めて聞かれると、なかなか厄介です。例えば「ものを小さくする道具」と定義すれば、「では鋏(はさみ)やヤスリはどうなんだ?」とか、「ものを粉にする道具」とすれば「じゃあ、餅つきに使う臼は違うのか?」と突っ込まれ、説明が難しくなります。辞書を引くと「穀物を白げ(搗いて精白すること)、またはつき砕いて粉とし、また餅をつくなどに用いる器」と手際よく説明していますが、まあ大体そんな感じでいいんじゃないかと。△代表的な臼としては「搗き臼」と「挽き臼」の2つがあります。前者は、うさぎさんが杵でついてる臼で、これは「打撃力」、つまり叩くことによる衝撃で穀物を小さくしたり、餅をついたりします。後者は、石臼のように引き裂く力、つまり「せん断力」によって小さくします。石臼は下臼が固定され、上臼が回転することにより、その間に挟まれた穀物が挽き裂かれて小さくなります。現代の製粉工場で使用されているロール式製粉機も、見た目はかなり異なりますが、原理的には石臼と



参考文献:三輪茂雄著「臼」(法政大学出版局)

Q

石臼の回転方向はどちらですか?

石臼の回る方向は、特殊な例を除き古今東西、全て反時計回り(左向き)です。そもそも右回転と左回転の両方が混在すると使う方は面倒だし、すり減った粉碎面を目立てするのも大変なのでどちらかに統一されていた方が便利だというのは分かります。でもどうして左回転なのかと聞かれると困ります。△日本でも石臼は古くから使われていましたが、それは元々中国から伝搬されたもので、それを更に辿れば、ギリシアあたりと言われています。つまり現在有力な説として、回転式石臼はギリシアにおいて紀元前500年頃に起こった一連の技術発展の中で発明されたと言われています。よって昔のギリシアの人達が、石臼の回転方向を決定したと考えてよいと思います。△石臼の権威である三輪茂雄先生は、2007年にご逝去されましたが、その著書の中で回転方向の起源については謎としながらも、次のような興味深いコメントを残されています。「西洋人は昔から0(アルファベットのオー)やO(数字のゼロ)は左回りに書くことが多かったので、臼の回転方向もそうだったとも考えられる。ところが日本人はひらがなの「の」のように、右回りに回転させるのが得意だけれど、石臼は西洋から輸入されたので、そのまま回転方向も同じ



エジプトでは何千年も前からこのように石臼を使っていたのかあ!!

左回りになった。」と。ただ数字の0の使用よりも臼の起源の方が古いような気もするし、結局「にわとりが卵か」みたいな話になって、やっぱり謎のままです。△ところで回転式の石臼が発明されるまではどうやって穀物を粉碎していたかという点、サドルカーンという平らな石の上に穀物を置き、その上から別の石で擦ったり潰したりして粉にしていました。エジプト時代には、何千年もの間、皆こうやって大きな「おろし金」のような石の道具を使い往復運動で、粉碎していました。人類が往復運動のサドルカーンから回転運動の石臼に移行するには何千年もかかった訳ですが、そのお陰で水力とか牛や馬などの「畜力」といった人力以外の動力が利用できるようになりました。私達は回転式の臼を見ていてもなんとも思いませんが、これは世紀の大発明でした。



A

こたえ...  
反時計回り  
(左向き)です。

28 先日初めておためしセットを購入しました。ひまわりもブラウワーも大ファンとなりました。全粒粉と強力粉を混ぜる手間もなく手軽にパン作りができ、感激でした。お味ももちろんおいしかったで〜す!  
神奈川県横浜市・波多野弘子様

普通は全粒粉100%でパンを焼くと膨らみが良くないので、10~50%の範囲で使うことが多いようです。一方ブラウワーは、100%でご使用いただいても、十分に膨らみます。含まれる小麦ふすま(食物繊維)の量で比較すると、ブラウワーは強力粉と全粒粉を同じ比率で混ぜ合わせたものと大体同じになります。

29 「讃岐すずらん」でうどん打っています。市販されている小麦粉とはまったく違って色やつやがとても良く、素人が打ってもおいしいうどんができるので大満足!です。もう少しうどんを打つのが上達したら、他の小麦粉にも挑戦してみたいです。  
広島県三次市・福光由美子様

30 毎年天狗そばで年越しをしております。3人の子供達が孫をつれて暮れには12人になります。にぎやかな事、私のつくるところそばをみんな喜んで食べてくれるのがうれしいです。ファリーナさんとの付き合いはもう10年以上になりますね。77歳です。  
埼玉県三郷市・峰岸末子様

31 四国に旅行して以来、うどんは讃岐と決めました。夫がそば好きで、いろいろな産地のを食べましたが、漸く「天狗そば」に落ち着き、昼食は「うどん讃岐平野」か「天狗そば」が定番になりました。その夫も昨年亡くなり、一人ではわざわざ取り寄せることもないだろうと思っていましたが、私もその味が忘れられず、また送って頂きました。子供達にも分けて、皆で賞味しています。そして「カレー釜七」も加わりました。益々の御繁盛をお祈り申し上げます。  
東京都中野区・斎藤松江様

わざわざ弊社の味を思い出していただき、身の引き締まる思いです。ご期待に沿えるようこれからも品質重視でがんばりますのでよろしくお願い致します。

編集後記



今年のお月さん。そして製粉といえば臼。ということで連想するのが月で臼を搗いているうさぎの姿で、この絵のことを月兎図(げつとず)といいます。ところで一口に「臼」といっても色々な種類のものがあります。そこで今回は一般に「臼」と呼ばれているものについて簡単にまとめておきたいと思います。△そもそも「臼とは何か」と改めて聞かれると、なかなか厄介です。例えば「ものを小さくする道具」と定義すれば、「では鋏(はさみ)やヤスリはどうなんだ?」とか、「ものを粉にする道具」とすれば「じゃあ、餅つきに使う臼は違うのか?」と突っ込まれ、説明が難しくなります。辞書を引くと「穀物を白げ(搗いて精白すること)、またはつき砕いて粉とし、また餅をつくなどに用いる器」と手際よく説明していますが、まあ大体そんな感じでいいんじゃないかと。△代表的な臼としては「搗き臼」と「挽き臼」の2つがあります。前者は、うさぎさんが杵でついてる臼で、これは「打撃力」、つまり叩くことによる衝撃で穀物を小さくしたり、餅をついたりします。後者は、石臼のように引き裂く力、つまり「せん断力」によって小さくします。石臼は下臼が固定され、上臼が回転することにより、その間に挟まれた穀物が挽き裂かれて小さくなります。現代の製粉工場で使用されているロール式製粉機も、見た目はかなり異なりますが、原理的には石臼と

1 「よんでみまい」毎回楽しんでます。ちなみに富山弁では、よんでみましょは『よんでみんまいけ』、よみましょは『よまんまいけ』といいます。富山県富山市・南山良様 方言はどこも味があってええですね。

2 寒い日には、熱々のおうどんが最高のごちそうです。生姜をたっぷり入れたおつゆに釜あげがおいしいですね。今冬は寒い日が多いのでおうどんを食べてホッ！としています。大阪市城東区・大石重雄様

3 日曜によく行くうどん屋さんの釜あげには必ず摺りたての生姜がついてきます。この香りがとっても素晴らしく、うどんを出汁につけるとネギと生姜が絡んで、それはもう言われぬ絶妙のバランスになります。

4 我が家はキャベツをゆでておき、トッピングして昼食によく食べます。主人共々大好物。夏はソーメン、冬はうどんかそばの昼食です。山口県岩国市・植木正三様

5 ゆで置きキャベツはいいアイデアですね。これがあればお昼も手間暇かからずバランス良い食事ができます。野菜不足の方は是非、お試しください。

6 糖尿病のダンナ様には肉風味うどんのスープは半分しか使いません。残り半分のスープで私はしばしば焼きうどんを作ります！コショーがとっても合います。神奈川県横浜市・木暮明美様

7 少しずつ運動をして筋肉をつけると、基礎代謝が増え、じっとしててもエネルギーが多く消費されるようになります。そうやってスープを丸々一袋使うのも一案かと存じます。

8 美味しいものを美味しくいただく素直な心…一番心豊かになる土台だと思います。そしてありがとう。1人でも多くの人達が味わって和が出来る事を祈ります。この味がいつまでもいつまでも変わる事ない様に、ずっとずっと続きますように…静岡県静岡市・勝見善夫様

9 讃岐うどん大好きな京都の家族から、いつもおいしいうどんありがとうございます。来年私は定年です。お祝いに麺道具を願っています。自分で打ったうどん、パーティーをしたいですね。楽しみです。京都府京都市・秋武百合子様

10 早いもので、年の瀬を迎えました。やはり寒い時はおうどんがいいですね。94歳のおばあちゃんもこの細さは食べやすく、喜んでくれます。来年も1年を通して美味しく頂きたいと思っています。愛知県名古屋市中区・浅井春雄様

11 いつもお世話になります。年を取りいつ終わりになるかと思いつながらお世話になっている92歳と83歳です。広島県広島市・平原彰様

先日新聞で拝見しましたが、日野原重明先生は今年100歳になられます。そしてこれから110歳までの10年間の計画を立てていると、やる事が山積してわくわくするそうです。



9 いつもおいしい小麦粉をありがとうございます。今年の夏には、地域の団塊の世代の人たちで作っている「団子クラブ」でうどん打ちの勉強をして、中高年のおじさんたちが腕を磨きました。おいしい讃岐うどんを冷や冷やで味わいました。講師として、少しばかり男を上げられたかな？静岡県浜松市・青山敏郎様

10 いつもおいしいおうどん楽しみにしております。ありがとうございます。私のお寺の報恩講に釜あげうどんにして、お寺様にお経の後に召し上がってもらって、粗供養に持って帰っていただいております。皆さまおいしいと大変喜んで下さっています。大阪府大阪市・三宝寺(赤松)様

11 ほふほふしながら食べる鍋焼きうどん。いろいろな具をのせて楽しんでます。いつも美味しいうどんをありがとうございます！！神奈川県横浜市・吉野トキエ様



寒い日の鍋焼きうどん、本当においしくて身体が暖まっていますね。画像は、昨年食べた鍋焼きうどんです。

12 ファリーナの乾麺、今回もプレゼント付の商品を買ってこれで当分昼食は、具材をあれこれ野菜や魚、又はミンチボール等。だし汁はイリコ、昆布、干椎茸、カツオ節をミキサーにかけ、粉末にした自家製のだしの素を入れて独り御膳を楽しんでいます。寒さもなんのことはない、うどんがあればです。福岡県福岡市・岩佐ヒロ様

13 いつもおいしくいただいています。うどんをゆでると部屋も暖まるし、食べておなかもあたたまるので、冬には助かります。京都府京都市・石川一宣様、文子様

14 今年の夏は徳島県と香川県に行ってきました。やっぱり当地のうどんが一番です。暑かったですが来てよかったねと言いつつ頂き大変おいしかったです。親戚知人にも配りました。丹誠されたのが良く分かりました。橋が出来、思ったより近いので又食べに行きたいと思っています。兵庫県西宮市・渡辺智恵子様

15 瀬戸大橋が架かる前は、坂出から岡山まで3時間かかっていたのが、今は電車でたったの40分です。正に隔世の感じがします。

16 この度はじめて生麺を注文しました、温麺でよばれました。4人で1kgを食べました。おいしかったです。だしも入っていたからかな。冬うどん、夏そうめん、ひやむぎ食べ切りです。ごちそうさまです。島根県安来市・中島京子様

16 美味しく頂いてます。ただ袋に書いてあるゆで時間が疑問です。15~18分もゆでてしまうと正直マズかったです。8分くらいで丁度よかったです！！あれは誤プリント？東京都練馬区・紺野芳江様

17 毎年、母へのお歳暮に「讃岐うどん」を送っています。うどんが大好きな母は、少々ゆすぎた感じの柔らかいうどんが好きなのですが、ゆで方もいろいろあってそれぞれの楽しみ方があるのも良いと思っています。大阪府八尾市・上森國雄様

18 表示のゆで時間は平均的な目安ですので、個人の好みによっては幅があります。硬いのが好きならもう少し、じっくり長くゆで、もちりとしたうどんが好きな方もいます。じっくりと煮込んだ方が、小麦の風味がよく味わえると感じますが、これはあくまでも私の意見です。

19 貴社のうどんはどの品もとても美味ですが、中でも今回注文する讃岐うどんは今年の猛暑で食欲が落ちている時も柔らかい中にも腰があり、うどんの汁も自分であれこれ工夫して薬味を変えて夏バテにもならず乗り越える事が出来ました。私共の大好きなうどんです。さすがロングセラーですね。東京都清瀬市・坂口文江様

20 毎月一回のうどん打ちは讃岐すずらんを使用するようになってからは、同好会のメンバーも増え、嬉しい悲鳴を上げる事も度々。又、小生は健康を維持するため山登りを常時行っていますが、その都度、貴社の釜七肉風味を持って出かける事が多く、携帯コンロで仕上げて皆様に美味しさを実感して頂くと共にアウトドアの友としても必須品ですよ。島根県出雲市・高橋武夫様

21 なんと、1歳2ヶ月の子供(赤ちゃん)のランチが釜七うどんです。「そろそろなくなるのでよろしく…」とちゃっかり者の嫁からメールが来ました。毎日食べて飽きないのでしょうか。まあかわいいので、送ってやります！大阪府高槻市・庄司智子様

22 今年も暖かい「うどん」の季節が来ました。「肉風味釜七」は牛肉のしぐれ煮と青ねぎを少し入れると更においしくなります。「カレー釜七」は豚肉薄切りか鶏もも肉と玉ねぎを入れるとばっちり好みの味になります。「玄米うどん」は、どうして食べようか思案中です。京都府京都市・林輝夫様

23 玄米うどんは、釜あげで食べると玄米の甘い匂いがよく感じられます。また少し硬めにゆでてパスタ風で調理するのもオススメです。是非お試しください。



24 久しぶりに注文しました。いただいたうどんを食べましたが、やはりこのうどんが一番おいしいです。子供はスパゲッティにしたり、自分でいろいろ考えて食べています。又、カレーが出たので特に子供達はよろこんでいます。これからはいろいろ開発して下さい。兵庫県宝塚市・仁科徹也様

25 ブラウワーとひまわりの250g小袋、すごすご!! 便利です。これが出るのを待ってました。もし可能なら袋の裏に基本の食パンの配合を書いて下さると、いちいち本を開かずパン作りが出来るので嬉しいです。ホームベーカリーでのパン焼きが日常の作業になりそうです。静岡県静岡市・青島恭枝様

26 私が毎日使用しているホームベーカリーが250g用なので、独断で250g入の小袋を発売しましたが、その思いを共有していただき素直に嬉しいです。またご提案のように、今度袋を改訂するときは、オススメ食パンレシピを裏面に印刷させていただこうと思います。

27 250gのブラウワーとひまわりセットを買ってパン焼き器で食パンを作って食べました。トースターで焼くと表面がカリッとして、中はしっとり・もちもち感があり、小麦のおいしさで口の中が満たされ、パン一切れで十分な幸福感を味わえました。茨城県ひたちなか市・安藤文子様

28 ブラウワーは最高ですね~?幸せ?。今まで使っていた普通の強力粉とは比べられないほどモチモチ?。あのモチモチ感はどうぞ?感激です。あまりにもおいしいのでつい食べ過ぎてしまっちゃったりヤバイ…ほどです!それに250gの小さいサイズがあるのがとてもありがたいです。これからはよろしくおねがいします!岡山県倉敷市・E.H様

29 出合いをととてもうれしく思います。さっそく焼いてみました。おいしかったので、さっそく大袋の粉を注文しました。薄力粉は作らないのですか?貴社の粉でクッキーを焼いてみたいと思います。埼玉県本庄市・根岸みどり様

30 もしご要望が多ければ、ブラウワーの薄力粉バージョンも検討させていただきます。

31 毎朝パン食の為、2日に1度ホームベーカリーでパンを焼いています。又、1斤用の小袋になっているので使いやすく、便利だと思います。宮城県仙台市・園部由美子様

