

26 全粒粉を混ぜたパンが好きですが、なかなか手に入らなくて…。“ブラウワー”で作ると、ふっくら香り高いおいしいパンが作れて嬉しいです。

東京都西東京市・新村匠子様

27 いつもおいしく頂いております！店のパン屋さんよりもモチモチおいしく、家族の分量残すのを忘れてしまうほど食べ尽くしております。

岡山県倉敷市・平川恵理様

28 地震の翌々日、スーパーからカップめん、水、卵、牛乳、乾麺、粉、パンが消えました。我が家にはホームベーカリーとそちらの粉があると安心していましたが、ご近所に避難された方が身を寄せているお宅があり、そちらの分もと焼いているうちに粉が底をつく寸前、到着し、ほっとしました。物流も安定しない中、お願いした日に届けていただき感謝しております。

埼玉県川越市・三木法子様

29 ブラウワーのツブツブ感がすっかり気に入ってしまいリピートです。玄米うどん用の玄米粉をパンに焼きこんでも美味しいのではないかと狙っているのですが(フスマ入り粉に次いで玄米粉入り粉が出ないかな〜と…)。パンよりおまんじゅう向きかしら？

茨城県小見玉市・夏川美絵様

30 先日お試しセットを2セット買い、主人の妹と分けてホームベーカリーで焼いてみました。なんといってもズボラな私にとって250gの小分けされていることの楽なこと。あとブラウワーの食パンの余りの美味しさに驚きました！お砂糖を少し多めに入れて焼くと、焼きたての耳の部分はまるでクッキーです!!子供は耳だけ食べようとする程です。携帯からも注文できるようになると助かります。

神奈川県横浜市・香川恒美様

まちがい さかし

梅雨

A・Bの絵のなかに3ヶ所の違いがあります。さて？



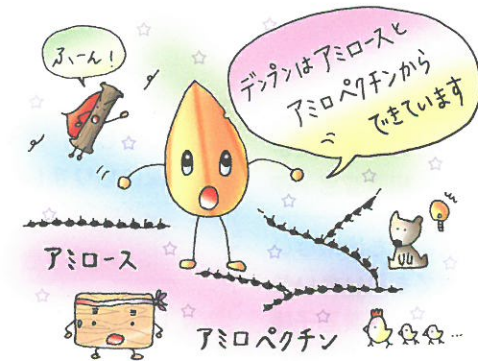
☆答えは1面左下にあります。

Q

でん粉ってなんですか？

A

でん粉という言葉はよく耳にするので馴染みはありますが、改めて聞かれても「穀物に含まれている栄養素」くらいの認識しかありません。実際のでん粉は、ブドウ糖が繋がってできた炭水化物で、正確にはアミロースとアミロペクチンという2つの成分から構成されています。前者はブドウ糖1000個位が一直線に繋がった比較的小さなもので、後者はアミロースが枝分かれして繋がり、ブドウ糖が数万〜数十万集まった巨大分子です。つまりどちらもブドウ糖が繋がったものですが、小さなものがアミロース、大きなものがアミロペクチンといった感じでしょうか。△ところで一口にでん粉といっても、小麦などの穀物以外にも豆類、イモ類など様々な植物に含まれています。そしてうどんに関係の深いでん粉が「タピオカでん粉」と「サゴヤシでん粉」です。



タピオカという名前は最近よく耳にするのでご存知の方もいるでしょうが、これはキャッサバというイモの根茎から製造されるでん粉です。原産は南米ですが現在は熱帯地方で広く栽培され日本には東南アジアから輸入されています。タピオカでん粉を小麦粉に混ぜてうどんを作ると、冷凍保存性が向上し、もちもちとした食感になり、また茹で時間が短くなるなど加工上の利点があります。ただ入れすぎるとそれだけ小麦粉が少なくなるので、うどんの味そのものが薄くなり、この辺りが好みの分かれるところ

です。△一方サゴヤシはマレーシアやインドネシアに自生している正真正銘のヤシの木です。ヤシの木からでんぷんが採れると聞いてもピンときませんが、サゴヤシはこの幹の部分に20〜25%のでん粉を含んでいます。サゴヤシでん粉の用途は、うどんを打つときの打ち粉、つまり生地を伸ばして切るときに、うどんがくっつかないようにするのが目的です。サゴヤシが好まれる理由は少量でうどんのくっつきを防止でき、飛散も少なく、またゆでたときに茹で湯が濁りにくいといった特長を兼ね備えているからです。このようにでん粉には様々な種類があり、それぞれの特徴に応じて使い分けられています。

何 み聞ても みまいて!



- 【Q1】** 当方のホームベーカリーは280gなので小袋だとチョット足りないのが残念。
- 【A1】** 実は1斤用の内容量を設定するにあたりアンケートを実施したところ90%の方が250gでした。弊社も以前280gで焼いていましたが、今では250gです。何度が使用されるとききっと慣れると思います。
- 【Q2】** 小麦価格が高騰していますが小麦粉価格が上がるなら教えてください。
- 【A2】** 業務用小麦粉は7月からの値上げになると思います。直販用はカタログ事情もありますので、少なくとも秋口までは現行価格で対応いたします。

編集後記

防災について…

改めまして東日本大震災で亡くなられた方のご冥福をお祈りするとともに、被災に遭われた方々には、衷心よりお見舞い申し上げます。よもや阪神淡路大震災以上の天災に遭遇しようとは夢にも思いませんでした。△ところで今回の震災はとっても難しい問題をはらんでいると思います。岩手県宮古市では、1933年の大津波による被害の後、高さ10m総延長2400mの巨大な防波堤を建設しました。この巨大建造物は「万里の長城」の異名をとり、それ以後ご当地自慢の防災設備であり、そして安心の拠り所でした。しかし今回の大津波であっさり呑み込まれ何の効果もありませんでした。この1000年に一度とも言われる津波は、高さが15mいや20mを超えたとも言われています。もしこのような巨大津波を想定して防波堤を建設するならば、建設費は何兆円かかるか想像がつかないし、巨大な防波堤が延々と続く風景は余りに現実離れしています。△これに関連して思い出されるのは、昨年の事業仕分けで問題になったスーパー堤防です。これは200年に一度の洪水を想定して巨額の費用を投じ、しかも400年かけて事業を行うことはあまりに非現実的だとして見直しになりました。400年後にそもそも日本が現在の国力を維持しているかどうかはさておき、国家財政が破綻寸前のときに巨費を投じて200年に一度の水害に備えることについては議論百出は必至です。△一方現在の日本の全発電量の原発依存率は30%程度です(一番高い国はフランスで80%近く)。この原発比率の高い低いの議論は別にして、危ないと言われながらもここまで伸びてきたのは、自然に優しい(CO2を発生しないという意味)、石油に比べて低価格である、またエネルギー資源の一極集中は危険などの理由があると思います。もし今回の震災が起ころずに中東で戦争が勃発していたとしたら、逆に「なんで原発比率をもっと上げないのか」という議論もでてきたかも知れません。そして「温暖化反対とかCO2削減」という声と共に原発推進派の方に更になびいていたかも知れません。いずれにしても今回の大震災によって、改めて色々なことを考え直させられました。 けいぞう



お便り コーナー



▲初夏のまんのう公園 (香川県仲多度郡まんのう町)

1 「よんでみまいVol.37」を楽しく拝読。石臼の回転方向のクイズは、亡父が育てていた小鳥のえさをいつも石臼でひいており、小さい頃から手伝っていたので直ぐに分かりました。孫がビックリし「年の功だね」と冷やかされました。
富山県富山市・奥村恵美子様

2 「よんでみまい」面白いですね。「ハッ〜」とか「そうなんだあ」と読んでみると、2才10ヶ月の娘、まだひらがな読めないのに、絵本見ながら私の横で「ハッ〜」「そうなんだあ」と、「▽」心が和みました。
埼玉県さいたま市・田中亜弓様

「よんでみまい」を継続できるのも皆さんからのお便りがあるからこそです。今後ともどうぞよろしくお願い致します。

3 突然の感があるTPP問題…マスコミ報道はもっぱら農産物問題ばかり。うどんの将来はTPP加盟の方が良いのでしょうか？関税自主権を得るために鹿鳴館外交までした明治維新政府…何もかもグローバル化することは善なのですか？安心安全の為に相応の価格負担も有りと考えている消費者の一人として、現政府の軽挙をどうしても危惧してしまうのですが…。
神奈川県横浜市・木暮明美様

当社も仕事柄TPPに無関心ではいられません。国の将来を左右する難問だけに議論百出は必至です。ただ国産小麦は補助金なしの存続はありえません。日本は狭小な国土ゆえ、小麦の生産コストが諸外国に比べ何倍も高いからです。国産小麦を維持することは食料安全保障の観点からも重要ですが、それには皆さんの相応の負担が不可欠です。

4 我が家の嫁は外国人です。里帰りみやげに玄米うどんを持たせました。お父上に大変よろこばれおいしいと毎日食べたようです。
東京都八王子市・相原智恵子様

5 大雪、大地震、寒さの中頑張っている人達に、何も出来ないでいるが、一杯のあったか〜いうどんを食べてもらいたいと思う。
東京都東村山市・大川原美恵子様

先日さぬきうどん協同組合の有志の皆さんが4台のトラックを連ね、被災地の岩手県釜石市において、「さぬきの夢2000」など香川県産の農産物の具材を使用したしぼくうどん3,000食の炊き出しを行いました。御地の皆様が一日も早く平穏な生活に戻れるよう願っています。

6 季節によってどのようにしてうどんを食べたいか？つまりざるにするか、ざるならどのうどんであるいはそうめん…などなどすっかりファミリーナの麺類で1年がまるる我が家です。
神奈川県横浜市・木暮明美様

7 寒い日が続きます、すずらんの使用量記録をみますと、20年5月〜12月は22キロ、21年1月〜12月は56キロ、22年1月〜12月は53キロ。蕎麦は含まず(蕎麦はこの間60回(約5キロ)ちょっとやりすぎ。在庫がたくさんありますと図に乗って手をつけてしまいますので、戒めの意味で運賃がかかってもちょうと控えめで注文します(すずらん6kg2箱)。
奈良県北葛城郡・大石雅教様

8 前回購入した白バラを使い、ホームベーカリーでうどんを作りました。パナソニックでは稲庭風、ティファールでは讃岐風になりました。
埼玉県川越市・三木法子様

ホームベーカリーにもそれぞれ特徴があるんですね。それにしても2台もお持ちとは恐れ入りました。

9 いつも美味しいおうどんありがとうございます。早く出来る細口とやっぱり好きな太口交互にかな〜。いつも悩みます。
大阪府高槻市・後藤富佐子様

時間に追われるお昼は細口、ゆっくり料理のできる夕食に太口というのはいかがでしょう。

10 先日古い友人と、昔うどんをよく食べた思い出話をしました。今もさぬきの〇〇うどんが一番美味しいとよく食べているとのこと。自分も木下のうどんが一番美味しいと勧めましたが、なかなか頑固でゆずりません。それでは比べてみようとしてめんを持ち寄って自分の家で食べ比べました。お互い美味しかったのか互いにゆずり合うことはありませんでした。久しぶりに2束も食べて、お腹が一杯になった。又一緒に食べようと別れました。
神奈川県鎌倉市・西川圭一様

11 やられてしまいました!!麺七をゆであげて、さあという時にピンポン、宅配でワンのごはんが届きました。受け取りもどるまでのわずかな時間で、消えてしまったのです。私の麺七が…リビングでそしらぬ顔で寝たふりをしてるワゴン!!あなたしかいないんだけどな…!!最後のだったのに〜
大阪府茨木市・安藤俊美様

12 浮気をせず木下製粉様様のめん類一筋。もう何年になりますか?美味しい、味が飽きない、何より信頼感があり他所に目移り出来ません。これからも美味しい麺を楽しみにしています。娘、孫達共々ファンで〜す!
東京都立川市・高橋美知子様

13 3年生と4年生のひ孫達が学校から帰ると「ひいお祖母ちゃんうどんをゆでて」とせがみます。ゆであがったうどんをなべからそのまま茶碗に取り、何もつけないで「おいしいうどんだね」といいち食べています。鳥取県東伯郡・石笠陽子様

14 先日購入致しました半生うどん、本当においしく皆大喜びでした。味なんてつけなくても釜あげにしてうどんがらしみ出てくる塩分だけで充分おいしかったです。その後さぬきのつゆと薬味等をのせて頂きました。まだまだ寒いですが風邪等皆様気をつけて下さいね。香川県はいつも水不足のイメージが強いのですがうどんをゆでる為に大量の水を使うから他県よりも大変なのかしら?天竜川もやっと水位70%超になりました。一時は20%くらいでしたよ。
静岡県浜松市・飯倉康代様

15 小生決してうどん打ちの達人ではありませんが、讃岐すずらんの食感にみせられ、口伝によりうどん打ちが増えつつあります。そして2月18日には福祉協議会の招きで独居老人の方たちとうどん打ちをやる機会を得ることが出来ました。皆さんの微笑みを見て一瞬ではあるが、自分をここまで育ててくれた讃岐すずらん感謝する次第です。
鳥根県出雲市・高橋武夫様



16 雑誌の広告でブラウワーを知りました。食物繊維たっぷり、おいしいパンがホームベーカリーででき、感動しました。我が家の朝食に欠かせません!小麦のキャラクターもお気に入りです。そのうち手打うどんにチャレンジします。
愛知県豊田市・山田国夫様

食物繊維が私たちの食生活に重要なことは周知の事実ですが、それを如何に摂取するかがポイントです。小麦ふすま(皮の部分)は良質な食物繊維ですが、これを粉砕してしまうと「小麦の臭い」が強調され食べにくくなると思います。そこで私たちはこれを粗い状態で加工すれば「小麦の風味」を引き出せると考え商品化しました。皆様のご意見ご感想をお待ちしております。

17 今回で2回目です。最初は、聞いたことがない会社なので不安でしたが、到着した小麦粉(ひまわり・ブラウワー)でパンを焼いてみて驚きました。ふっくら仕上がりに予想以上のおいしさでした。
埼玉県狭山市・沖山美世様

その勇気にただただ感謝申し上げます。

18 ちょっと試しに購入してみようかと注文したパン専用粉。もう、この味にとりこです!おすすめ食べ方はブロックにちぎったチーズとブラウワーを焼いたらGood!!チーズパンおいしいです。
岡山県倉敷市・田室桂子様

19 さぬきうどんの香川にファミリーナのような企業があるなんて知りませんでした。私はパン派なので、おいしい強力粉が安く手に入るのが気に入りました。キャラクターも超かわいイ!!
愛知県岡崎市・高橋敏子様

20 ブラウワーを購入、さっそくパンを焼いてみました。軽い歯ざわりの食感でサクとした大変おいしいパンが焼けました。又ベーグルでも試してみました。クリームチーズをはさんだり、ハムをはさんだりとの具にまけない皮のおいしさが口の中がかみしめられくせになりそうです。
栃木県小山市・大村典子様

ベーグルはまだなので近いうちには是非挑戦します。ビザもなかなかいけるのでは非どうぞ。

21 ブラウワーが届いたので早速食パンを焼いたところふっくらと焼き上がり、パン嫌いな主人も美味しいと言ってくれました。私は年のせいで血糖値コレステロールが上がり易いのでブラウワーの様な粉を探していたのですが、中々手に入らず、自分で色々考え黒豆等を入れて焼いておりました。
兵庫県姫路市・光元昭子様

22 糖尿病の人は消化・吸収の遅い主食を摂る方がいいので、ブラウワーで焼いたパンがあれば何よりです。玄米や小麦ふすま入り小麦粉は大変有難く、しかもふすまを粗めに加工してあるとの事で、ぜひ試してみたいと思い注文いたしました。よろしくお願い致します。又常に色々研究開発して良い商品を提供して下さることに感謝いたします。
東京都小平市・浜田正子様

23 いつもおいしく頂いています。友人と共同でブラウワーを購入しています。みんなりび間違いないと話をしています。「よんでみまい」にやはり薄力粉を望んでる方があったので、私も同じ想いでハガキを書いています。製菓用薄力粉と薄力ブラウワー、よろしく!!
三重県名張市・太田桂子様

ご提案ありがとうございます。ただふすまは硬く、薄力粉で作るケーキ、カステラは柔らかいので両者の食感が異なります。この辺をどのように違和感なく処理できるかがポイントかと目下検討中です。

24 早く着いてびっくりしました。直ぐパンが焼きたくなりました。11時(夜)に焼き上がりました。あすの朝のパンなので夫も私も「がまん」しようと思いましたが、でも香にまけて二人で食べました。そのおいしかったこと…ニコニコありがとう。
神奈川県横浜市・伊藤明子様

25 週に2回ホームベーカリーでパンを焼いています。雑誌の広告で貴社のお試しセットを購入。2種類それぞれ違ったおいしさを試せました。小袋になっていて丁度1回に使い切るので計量の手間が省け、開封して新鮮な粉を使えるので、とても使い勝手がよいです。市販の食パンはもう食べれない程、我が家はホームベーカリー派です。
福岡県嘉麻市・正中恵理子様

おいしいお便りいつもありがとうございます。おまけが嬉しい。ホームベーカリーで強力粉使ってますか?
東京都大田区・小淵みか様

