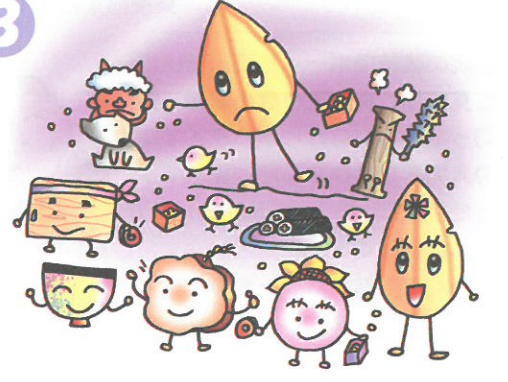




A・Bの絵のなかに3ヶ所の違いがあります。さて？
★答えは1面左下にあります。



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。

よんでみまい

Q

強力粉と薄力粉の違いはなんでしょう？

小麦粉の栄養成分は、多い順に並べると「炭水化物>水分>たんぱく質>脂質>灰分」となります。このとき小麦粉に含まれるたんぱく質の量に着目して、11.5~12.5%が強力粉(きょうりきこ)、9~11.5%が準強力粉(じゅんきょうりきこ)、8~9%が中力粉(ちゅうりきこ)、6.5~8%が薄力粉(はくりきこ)と分類されます。△たんぱく質の量が注目されるには、当然理由があります。実は一口にたんぱく質といっても小麦粉には80種類以上のたんぱく質が含まれ、この中で特に重要なのがグルテンとグリアジンです。この2つのたんぱく質は水と一緒に、グルテンという一見チューインガムのようなたんぱく質になります。グルテンは鳥もちのようなネバネバした粘性とゴムのような弾性を持ちあわせ、両方併せて「粘弾性」があるといいます。△小麦粉に水を加えて捏ねると徐々に塊(生地)ができ、その生地は自由に加工することができますが、それはグルテンのもつ粘弾性のおかげです。穀物と名のつくものはごまんとありますが、このグルテンを持っているのは小麦だけで、言い換えると加熱する前の段階で、生地を自由に加工できる穀物は小麦粉だけです。日本の主食はお米ですが、世界的に見れば小麦で、これはその味の良さもさることながら、その加工適性の良さも大きく貢献しています。△ではグルテンは多ければ良いのかというと、一概にそうとは言えず適材適所です。例えば食パンは焼きあげるとき、アルコール醗酵によって生地が膨れますが、このときグルテンが生地の中で立体網目構造を形成し、膨らんだ生地を支える役目をします。このときグルテンの量が十分でないと、生地を支えることができないので、膨らんだ生地はまた縮んでしまいます。その結果、前者はふわふわのパンになるのに対し後者は、硬くてごわごわとしたパンになります。つまりグルテンは建物に例えると鉄筋の役目をするので、食パンには強力粉が適しています。△一方天ぷらの衣やケーキには、グルテンの少ない薄力粉が適しています。グルテンが多いと天ぷらの衣はべとついてカラッと揚がらないし、ケーキもふわふわ感ができません。そして最後にうどんは、グルテンの量が中くらいの中力粉が使用されます。



A 小麦粉に含まれるたんぱく質の量が違います。

お便りコーナー

1 「2011年10月のお知らせ」の中に伊勢海老の話が出ていましたね。伊勢海老の殻が「薬」のかわりに使われていたと書いてある所を読み、懐かしかったです。私が幼い日「はしか」にかかり赤疹を出す為に伊勢海老の殻を煮出した汁を飲んで記憶が有ります。本当に伊勢海老の殻は貴重で大切に保管されて居ました。妹達もお世話になったと思います。 千葉県船橋市・國井公恵様

2 10月のお知らせを読んで、パンを取らずにおれなくなりました。今は実家ですが、3年前まで高知市に住んでいました。28年もおりましたので自慢じゃないけど土佐弁べらべらなんです。でもこちらで喋るとなぜか中国人に間違われるのであるべく関東弁でしゃべっています(悲)。「須崎の伊勢エビの店、知っちゃうよ、うまいよ。行った事あるき。その先のイカダの貝料理店もえいよ!」。記事を読んでいて、ヨダシとアゴと涙が落ちました。 千葉県南房総市・原眞理子様
 皆様には申し訳ありませんが、あの伊勢海老料理は本当に顎が落ちそうになりました(「お知らせ」のバックナンバーは木下製粉HPをご覧ください)。

30 パンを焼くのにブラウワーとひまわりを初めて使いました。とてもおいしかったので再び申し込みました。パンがおいしいので乾麺もおいしだろうと、麺も注文しました。期待通りだといのですが…。 兵庫県西宮市・谷口良子様

31 健康にはかなり気がつかっているので、ブラウワーの存在はありがたいです。ひまわりでパンを焼くとモチモチして家族も美味しいと喜んでいますが、ブラウワーで作ると反応がいまいち…。美味しい作り方のレシピを教えてもらえると嬉しいです。あと、小麦を作る際、農薬は使っていないのでしょうか?もし、農薬を使っているなら、皮の部分は一番吸収される部分なので…。アレルギーもあるので無農薬であることを願います。 匿名希望様

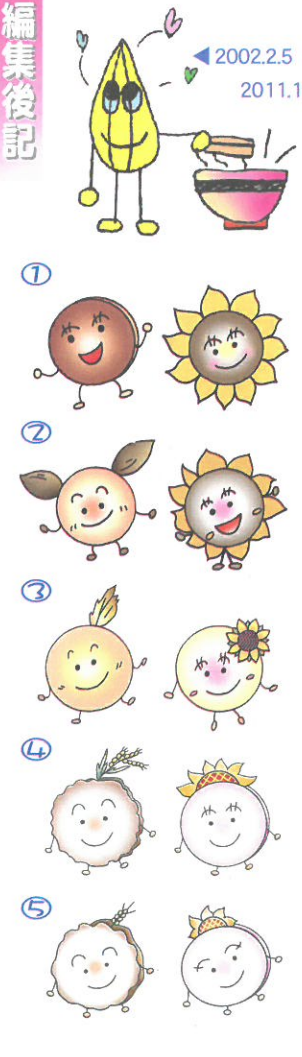
ブラウワーとひまわりでは、好みきれいに分かれるようです。私は毎朝ブラウワー食パンを2切れトーストしています。尚、現在輸入小麦は200項目以上におよぶ残留農薬検査が義務付けられているので、問題はないと考えています。

Q 開封したイーストの保存方法は?
A 弊社では500gを小分けし、普段使用するのは冷蔵庫、残りは密閉し冷凍庫で保存しています。

聞いてみまい!

編集後記 「ブラウワーくん」と「ひまわりちゃん」が仲間入りします!! 今後ともよろしく…

「無味乾燥な内容ばかりではいかなあ」と思い、キャラクター起用を思い立ったのは2002年、今から丁度10年前のことです。当時は玄米粉を使った乾麺を商品化したばかりで、そこに登場したのが「げんまいくん」でした。一見小麦のようですが、よく見ると頭が少し欠けているので、紛れも無く「玄米」です。今改めて眺めてみると拙い線画で、現在と比べると隔世の感があります。△ただ作者は当時10歳でしたので、いたし方ないところではあります(当時の画像は弊社HP・よんでみまいvol.9をどうぞ)。その後、すかしたりなだめたりしながら、泥縄式自転車操業ながらもなんとか続けることができ、おかげ様でげんまいくんも10歳になりました。また作者もめでたく2012年1月、成人式を迎えることができました。△そして昨年からは、パン用小麦粉にも注力していこうということになり、強力粉に加え「ブラウワー」の販売も開始しました。そこでパン用小麦粉も積極的に販売していくには、キャラクターがいた方が良さだろうということで、今回は「ブラウワーくん」と「ひまわりちゃん」の二人を登場させることにしました。ブラウワーは粗挽きふすまを、そしてひまわりは、文字通りひまわりをイメージさせるようなキャラクターを目指しました(自前なので、プロのようにはいきませんがご容赦ください)。以下は決定に至るまでの経緯です。△①ブラウワーくんはなんとなく大判焼きみたいで却下。ひまわりちゃん、余りに特徴がないのでボツ。②耳をつけたが、どっかで見たようなキャラになってしまいイメージが違。③羽根(ふすま)を一枚つけてみましたが、インディアンみたいで却下。④ひまわりちゃんのかわいいけれど、「細かいひまわりを描くのは面倒くさい!」と作者が嫌だったのでボツ。⑤麦穂を加えましたが、ちょっと多すぎるカンジ。またひまわりをカチューシャのように載せてみました。⑥麦穂を1本にしてみました。ポテトチップスみたいですが、麦穂があるので「まあ、いいか」ということになり、⑥が今回決まったブラウワーくんとひまわりちゃんです。今後ともどうかよろしくお祈りします。



3 年に2回ですが、うどんが届くのを楽しみにしてくれている他県にいる兄が、届くと必ず「ありがとう」と言ってくれます。小さい時とは違う兄妹のつながりが、うどんで私の心をやさしくしてくれます。 東京都板橋区・花塚恵明様

4 さぬき出身の人間は干しうどんを常備していると気持ちが楽で安心します。それから茹で時間は、記載より少し長い方が良いと思いますが…。 福岡県太宰府市・北岡久子様

私も少し長めに炊きこんだ方が、もちりして好きです。

5 うどんもそうめんもそばも、とてもおいしいです。気がかりなのは、原発事故による放射能汚染だけです。原料や製品の検査をしていただけると、友人や知人、ネットの掲示板などですめやすくなるので、検査と公表をお願いします。子どものいる母親には切実な問題なのです…。 神奈川県横浜市・N.T様

報道されている除染作業の様子は、果てしない作業をされているようで、言葉もありません。一刻も早い終息を願わずにはいられません。尚、弊社で使用している小麦のうち、国産小麦は香川県産のみです。よって影響はないと考えています。

6 妻は1年の中、360日うどんを食べています。讃岐うどんのコシがあるところが好きです。夫はそば好きですが、めんどろなのでうどんにして頂いています。料理する人が得ですから。これからもうどん党です。 埼玉県越谷市・大熊定男様

7 知人からそちらのうどんを1箱頂き食したところ、モチモチつるつるとてもおいしく驚きました。食べるのが楽しみなうどんは久しぶりに会ったような。

東京都東村山市・武田昌代様

8 「さぬき天狗そば」を購入いたしました。モチモチした食感、旨みがあり、大変おいしく頂きました。両親も感嘆しております。近隣で購入できるようになると、更にうれしいです。

茨城県龍ヶ崎市・沖陽子様

天狗そばは小麦粉をつなぎ粉として使用しています。「モチモチ」した食感、小麦粉グルテンの粘弾性によるものです。一方専門店の二八や十割そばは、グルテンがないために噛んだ時に跳ね返る弾性がありません。本来のそばといえれば後者ですが、どちらも特長があるので、それで良いと思います。

9 秋も深まり、この時期になりますと父から貴社のうどんが届きます。3月の地震以来、全てが変わりました。このように愛情のある思いを頂く事がどれだけ有り難いのか、自分がどうしていくか、考えさせられます。おいしいうどんを心より感謝申し上げます。

東京都港区・岩村扶美様



いつも沢山の便りをいただきありがとうございます。全てご紹介できないのが残念ですが、全て熟読させていただいています。

10 早いもので今年も師走になりました。この10年、我が家の年越しそばは天狗、年が明けると讃岐うどんが定番となっています。以前は麺といえばそばだった私も最近は讃岐うどんが増えてきました。来年は手打ちうどんにチャレンジしたいと思っています。 埼玉県吉川市・佐藤利幸様

11 二人の小学生のひ孫が学校から帰って来たら「ひいおばあちゃん、袋に赤が入ったうどんも無いよ。あのうどんがおいしいんだから」と言います。この子達が大好きな讃岐うどんを年中切らさないようにしておかないといけな、ひいおばあちゃんです。 鳥取県東伯郡・石笠陽子様

12 いつもおいしい麺をいただいています。私の食べるスタイルは麺をゆでてすぐ食べられるように、立ち食いスタイルです。うどんだしやトッピングもすぐのせられるように準備して、家で立ち食いスタイルを楽しんでいます。

広島県東広島市・上森國雄様

13 手打ちうどんにいつか手を出したいのですが、大好きなうどんがっかりはしたくないですし、なかなか大変そうだし…乾麺は乾麺の良さがあるし…。 大阪府高槻市・津田勝様

一刻も早く手打ちうどんをご自身で試してください。そうすればどっちに転ぼうと、もう悩むことはありません。

14 前回購入した讃岐すずらんとてもおいしいうどんを作れるようがんばっています。まだまだ下手ですが市販のゆでうどんよりは美味しくできるようになり、全く買わなくなりました。自宅で打って香川に行ったつもりでいます(笑)。うどん用粉が近場で手に入りにくい中、お安くまとめて購入できる通販はありがたいです。 愛媛県宇和島市・山内智史様

15 丸亀市に生まれ、松山市在住です。先日妻の兄夫婦(高松市在住)に御社の粉で打ったうどんを食べさせていただきました。粉はすずらんと白バラ印のブレンドだということでした。これが非常に美味しく忘れられず、我が家でもうどんを打つようになりました。年に数回は香川にうどんを食べに行っていました「もう食べに行かなくていいね」と家族で話しております。これからも美味しい粉をお願いします。

愛媛県松山市・高島修平様

16 健康によさそうなので、前から玄米に興味がありました。ただ玄米専門店にいただきましたごはんはボソボソしてあまり好みではありませんでした。でもうどんならとても美味しくいただいています。 大阪府枚方市・狩野朱實様



17 夫は「玄米うどん」が大好きです。のりとごまをかけて、おいしくいただいています。普段は小食なのにうどんは「別腹(べつばら)」の様です。いつもごちそうさまー!!

東京都東村山市・田町健徳様

18 美容院の雑誌でポーッと読んでいた時に見た体に良さそうな小麦粉。髪を切ってもらいながらケータイで購入の入れをしていました。買ってよかった!!!ブラウワーで焼いたパンがすごくおいしくて、先日追加注文をしました。ひんぱんにパンを焼くので無塩バターもいっしょに買えると嬉しいなあ…と思いました。

大阪府茨木市・奥野晃子様

携帯のボタンを押している場面が目につく感じがします。ブラウワーを気に入っていただき本当に嬉しいです。

19 すっかりブラウワーが大好きになり、ひまわりでぶどうパンを作って孫に持たせたりしています。良いご縁、ありがとうございました。

東京都世田谷区・後藤やす子様

20 貴社のブラウワーのパン、本当においしいです!めったにパンをほめないごはん党の夫も「これはおいしいね」と言います。

千葉県成田市・小野寺直美様

21 先日、パン専用粉(お試しセット)が届いてから「パン焼かなくちゃ」から「焼くゾー」に変化。おいしくて、らくちんで…満足しています。

埼玉県川越市・林かつ子様

うどんも自分で打つようになると、作業が楽しくなり、手間暇かけるので更に美味しいうどんができるようです。

22 お試しセットを頂きました。とてもおいしかったです。特にブラウワーはふわふわで気に入りました。息子(大学生)もおいしくてバクバク食べています。息子達が小さかった頃は毎日焼いていたのですが、仕事で帰りが遅く7、8年全く使っていませんでした。計ったり、色々入れるのが面倒だったからです。そんな私にとって、小袋で入れる物も少なくすぐ準備できるのは何よりうれしい事です。そして家で焼いたパンは本当においしいし安心!!健康にもいいとなれば鬼に金棒、良い出会いができてラッキーです。

東京都八王子市・森田和子様

小麦の食物繊維はどくしたら美味しく食べることができるよう、と試行錯誤しながらブラウワーができました。これからもよろしく願いいたします。

23 香ばしいにおいで目が覚めました。ブラウワーごはんパンの焼き上がり!!ごはん1カップに水200ccを加え、ブラウワー250g1袋をいつものやり方で焼きました。パリパリの皮ともっちりふかふかのパンが幸せにしてくれました。

埼玉県新座市・木村みづ代様

24 「ひまわり・ブラウワーお試しセット」を購入しました。市販の小麦粉とは変わりないものと思いましたが、「おいしかった!」。今は水の代わりに牛乳を、又ある時はドライフルーツを入れて焼いています。

茨城県鹿嶋市・出沼智恵子様

25 台風12号は大丈夫だったでしょうか、心配していました。ブラウワーは娘が3人の孫達に砂糖もバターも入れず水だけでさっぱりと焼き上げて喜んでおいしく食べています。ピザの生地にも利用しています。

埼玉県狭山市・長谷川宏明様

26 友人より、ブラウワーとひまわりの粉を頂きました。我が家は一日おきぐらいにパンを焼いています。ブラウワーの食感はずごく良かったと思います。よくバターロールを作りますが、ひまわりより少し小さく出来ますが、しっかり歯ごたえのあるパンが出来ます。こくがあり、とてもおいしいです。

埼玉県深谷市・新井光江様

27 正直、小麦粉を変えるだけでパンがこんなに美味しくなるとは思いませんでした。噛みしめると小麦のおいしさが口に広がり、何ともぜいたくな味わいです。京都から買ってくる高級パンのような風味です。またお願いします。

静岡県焼津市・梅原恵子様

28 天然酵母を使い、ブラウワーでパンを焼いてみて、どんな風に出来上がるのだろうと思っていたら「ん?何これ、えーおいしいv」そんな訳で、お試しセットのブラウワーの方が先に無くなってしまいました。もちろんひまわりもおいしかったです。

千葉県松戸市・原愛子様

29 こんにちは。埼玉川越近辺から注文増えていますか?埼玉宣伝部長自任しています。御紹介した方皆さんに喜んでいただき、その方がまた次の方へ紹介して下さっています。

埼玉県川越市・三木法子様

オススメレシピ

かんたんです! 美味しいですよ。ほうとう鍋

寒い日に「かんたんほうとう鍋」はいかが。①大きめの鍋にとり肉、人参、大根、里いも、かぼちゃ、しいたけなどを煮たてる。②別鍋で讃岐うどん

を10分程煮て取り出し①の鍋へ入れる。③ほんだし、長ねぎを入れ、みそ、しょうゆで味付けして3分程煮て、出来上がり。身も心も暖まります。お試し下さい。

千葉県八千代市・四方田正子様

