

**28** ブラウワーは奥深い味のあるパンが焼けました。250g入りは便利で気に入りました。ひまわりもこれまで使ったことのある強力粉よりも風味が豊かです。いいものに出会えたよう  
こんでいます。 京都府宇治市 清水裕美様

29 貴社のカレーうどんが大好きです。スープもほどよい辛さでおそば屋さんのカレーうどんのように、ネギ、うすあげ、豚肉(入れたり入れなかったり)を入れ楽しんでます。

奈良県奈良市 富士野生久子様

**30** 釜七三味は前回初めて注文し、一人暮らしの息子に送りました。三種の味が楽しめるし、簡単に作れてしかも美味しいと大好評。今回もまた送ってやります。パン用小麦粉は、毎回届くのを楽しみにしています。この値段でこのおいしさです。

神奈川県横浜市 井関元子様

31 釜七三味はゆで時間が短く、急いでお昼の支度をして(豚のうす切りを入れて)すぐ食べられるので、主人はビックリ！(時間がかかる筈なのに…早いな?…。私は助かっています(腕前がいい…?)。 神奈川県横浜 佐藤綾子様

32 すずらんでうどんをつくって多くの人々にふるまっておりますよ。近所に木下製粉の粉を使用している人がみつかりました。びっくりしましたね、お互いに。今後ともよろしく!!

兵庫県西宮市 宗野光政様

そんなに流通しているとも思えませんが、世の中狭いものですね。

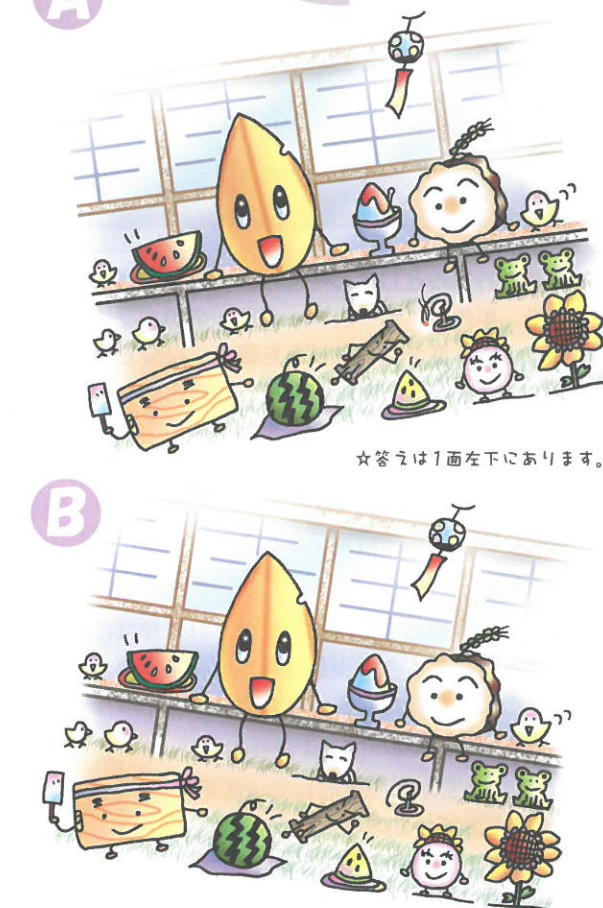
33 孫が「じいじのうどん」と言って食べるそうで、うどん打ちのはげみになります。 茨城県水戸市 中野一美様

ま ち が い  
さ が し

A

夏の風物

A・Bの絵のながに  
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。

VOL.42 <2012年:夏号>

# よんでみまい


 一 発行 一  
**ファミリーナ**  
 コーポレーション  
 香川県坂出市高屋町1150-  
 TEL 0120-16-459  
 FAX 0120-36-459  
<http://www.farina.co.jp>

**Q** 薄力粉はなぜ弱力粉と呼ばないの？

**A** 小麦粉は含まれるたんばく質の多い順に、強力粉・中力粉・薄力粉と呼ばれていますが、この種類の命名法についてはどうも腑に落ちないところがあります。というのはグルテンが多い小麦粉が強力粉であるのに対し、グルテンの少ない小麦粉がなぜ薄力粉なのかという疑問です。業界ではグルテンの多い小麦粉を、「力（りき）が強い」というので、強力を「きょうりょく」ではなく「きょうりき」と読ませるのは納得できます。しかし強力粉、中力粉とくれば次にくるのは当然、弱力粉であるはずで。また薄力粉を基準と考えるならば、薄力粉・中力粉・濃力粉とすべきです。「薄」は薄いという意味なので、その反意語は「濃」であるべきだからです。△さてその答えを色々検索してはみましたが、なかなかしっくりくるものが見つかりませんでしたので、(財)製粉振興会にお尋ねいたしましたところ、次のようなご回答をいただきました。△「中国では、用途から考えて、古代に小麦粉をグルテンの力で分類するという発想はなかったと思われるので、明治時代末期に必要な上から自然発生的に生まれた言葉だと思います。製粉会社が販売の都合で名付けたのが、普及したのではないのでしょうか。当時創業の大手製粉会社の社史を見ても、その辺のことは書いてありません。強力粉は自然というか当然の言葉ですが、それに対応する言葉として「弱力粉」では印象が悪いので、「薄力粉」と言ったのだと思います。製粉の先進国である欧米には、これらに相応する言葉も概念もありません。硬質小麦の粉および軟質小麦の粉と呼ぶが、パン用粉、ケーキ用粉、クッキー用粉などと呼びます」。△意外にも小麦製粉発祥の地であり先進国でもある、ヨーロッパやアメリカには、グルテンの量に応じた小麦粉の名前はないのです。スーパーでは "all-purpose flour"

といって何にでも使える（多目的）小麦粉  
 みたいな名前がついていますが、結局  
 のところは「帯に短し襷に長し」的  
 な小麦粉で、日本の感覚からする  
 と中々満足する製品には仕上が  
 りません。逆に製粉後発国である日  
 本でこれほどはっきりと目的別に  
 分類された理由は、伝統的な和風  
 麺という土壌に、パンやケーキと  
 いった食文化が輸入され、どれもこ  
 れも美味しく食べたいという私たち  
 の食に対する探究心の結果であると考えます。



お硬い  
コーナー

以前はお米と小麦粉の価格差は歴然でしたが、最近はかなり接近してきました。また米粉も小麦粉の代替原料として推奨されていることもあり、私たち製粉業者も危機感と緊張感を持って取り組んでいます。

2

旅に出ると一番に日本そば店に目がゆくほど大好き。乾  
麺では口に合うのにはお目に掛かれない、と言う失礼を  
ごめんなさい。とにかく食べてみます。春は早く来い！  
でも花粉症は苦しいんだよ！クシュンクシュン…

東京都東村山市 大川原美恵子様

3

寒い毎日ですね。早くこいこい春よこい。こんな季節はうどんやそばがおいしいですね。小さい時からうどん大好きだった長男は大学をこの春卒業です。今でも一日一食うどんを食べています。そして、最近そばもおいしいと気づいたようです。 神奈川 川崎市 上柿三郎様

# 編集後記

さぬきうどんの店舗数

地元紙(四国新聞@2012.2.12)に、現在香川県にあるうどん店の総数は808店舗との記事がありました。これは2012年1月31日時点で、保健所に営業許可を申請している飲食店の中からおうどん店を拾いだした数字です。実はこのうどん店舗数については、弊社でも興味があり、2003年に電話帳から数え上げたところ、852店舗ありました(「よんでみまいvol.1.5」webサイトをご覧ください)。また「さぬきうどん研究会」が1979年におこなった調査では979店舗のうどん屋さんがありました。更には1960年代には3,000~3,500のうどん店があったと言われています。このように他地域に比べ、ダントツにうどん屋さんが多いさぬきではありますが、近年は減少の一途を辿っています。△これは専門店でのうどんの消費量が落ちたからではありません。むしろ店頭での消費量は、瀬戸大橋開通後のうどんブームと相まって、県外からの観光客も増えかなり伸びたはずで、つまり店舗数が減少した原因は、店舗の大型化にあります。以前は家族だけで細々とやっていたうどん屋が主流でしたが、そういった店は徐々に姿を消しつつあります。ここ坂出市においても名店・彦江製麺所の廃業(2010年)はうどんファンにとって誠に残念でした。そして旧来のうどん店にとって代わりつつあるのが、比較的席数の多い、お盆を持って並ぶ大衆セルフのうどん店です。△最近は全国規模のうどんチェーン店だけでなく、県内資本のうどん店も多店舗化が徐々に進み、この傾向に益々拍車がかかりつつあります。もちろんどこも水準の高いさぬきうどんのお店ではありますが、ただ似たようなお店ばかりになっ

としまくとんのお店ではあつたが、たに飯のようなお店はあつたになつてしまつと、金太郎飴状態で個性がなくなり、うどん屋巡りの楽しさも半減です。店の外にでて、ぼーっと田んぼを眺めながらうどんを食べたり、薪で釜を沸かしたり、ネギを自分で切ったりと、そういつたうどん店の多様性が魅力であり、支持されているのです。これからも県外からうどんツアーにやってくる巡礼者たちに、ワクワクするような体験をしてみようには、何とか個人経営のうどん屋さんや従来からの製麺所に、頑張つて気を吐いて欲しいと願ひずにはいられません。 けいぞう





4 私達夫婦には子供がいらない代わりにワンちゃんが二匹います。柴犬とマルチーズです。家族の一員として大事に育てています。柴犬の方がこの4才頃からアレルギーが出てきて、アメリカの方に血液検査をお願いした所、アトピー性と分かりましたが、粉物は食べてもよい事になりました。この子はパンが大好きで毎朝食べさせていますが、市販のパンには塩が入っているので食べさせられず、粉を買って来てはパンをイーストと水だけで焼いて食べさせてきました。今のブラウワ-の粉で焼いたパンですと、すごく喜んで今までより多く食べるようになり、喜んで焼いてあげています。



大阪府羽曳野市 松田紗貴子様

アトピーと塩との関連はわかりませんが、ワンちゃんに対する愛情はすごく伝わってきます。「ここまで可愛がるの？」と思う方もいるかも知れませんが、ワンちゃん本当に幸せですね。

5 いつもうま〜いおうどん、おそばをありがとうございます。中学生の息子は夏休みに限らず、冬でもおやつがわりに自分でゆでて味わっています。いろいろと原料も値上がりするでしょうが、これからもよろしくお願いします。

鳥取県西伯郡 山根洋子様

育ち盛りの中学生は、おやつにうどんやラーメンを食べた上に夕食を普通に食べますが、これはすごいことだと思います。

6 カレー釜七、玄米うどんは家族、知人に大変喜ばれて評判がよかった。釜七の七はやはりラッキーセブンだろうか？私の名前と同じで大変嬉しく思います。現在85歳ですが、100歳まで生きられそうな気がします。

京都府京都市 佐々木源七様

釜七の「七」は、弊社創業者「虎七」の「七」です。虎七は7人兄弟でしたのでてっきり末っ子かと思っていましたが、実は弟には「友七」、兄には「久米七」と、「七」のつく者が他にもおりました。「七」は不滅のラッキーナンバーだと思います。

7 北海道は銀世界で、春はまだまだ遠しです。登別温泉まで5分という場所でサイクルショップ“くまさん”を営んでいますが、店の一角を軽食コーナーにし、カレー、お好み焼きに並び“讃岐うどん”をメニューに加えています。毎日のようにうどんを踏むのは大変ですが(妻が作っています)お客さんの「こしがあっておいしい〜」の声に励まされ作っています。がんばります。

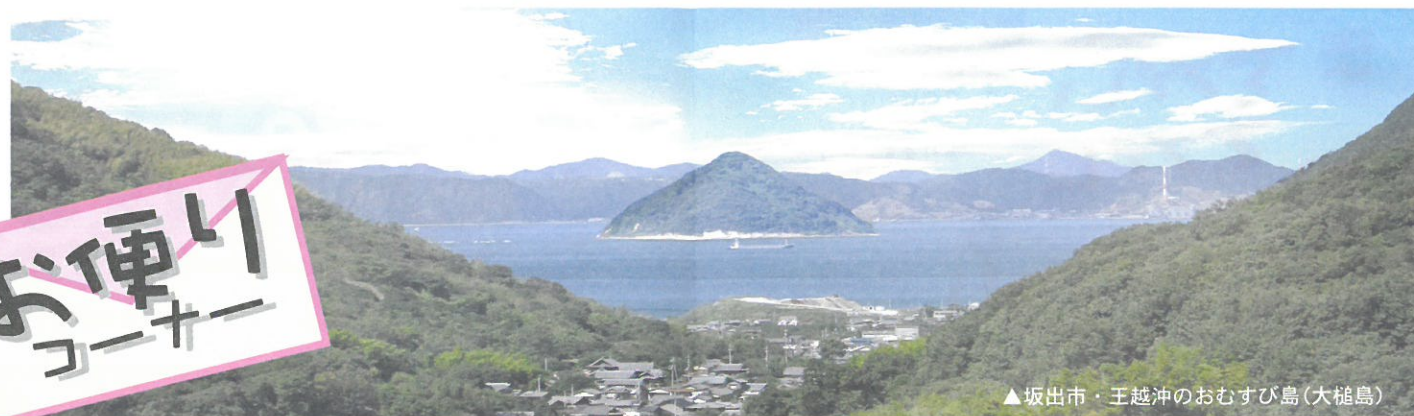
北海道登別市 阪井正宏様

8 そうめんは細すぎる、と、ひやむぎファンが増えています。ゆで時間が短いのが気に入っています。

東京都八王子市 布施津祢子様

実は統計的にはひやむぎの出荷量は細めのそうめんに押されて年々減少しています。個人的には太いひやむぎが好きなので、その理由がよくわかりません。

お便り  
コーナー



▲坂出市・王越沖のおむすび島(大槌島)

9 血中の中性脂肪が多いと診断されてから、食生活を変え、乳製品を止め、野菜をいろいろ摂り、魚、とり肉中心に(たまに豚肉も)又ミネラルの多い砂糖、塩、そして調味料も自然素材の入ったものと気をつけています。(薬を飲むのが嫌なので)半年で正常値に。

東京都八王子市 児子充子様

10 足の不自由な独居高齢者です。寒い冬の間、毎日さぬきの麺類を料理し、楽しんで食しています。美味しい麺をこれからもよろしく。ありがとうございます。

東京都八王子市 中島尚美様

11 よんでみまいのおたよりを読むと、うどんのファンやパン専用粉のファンが沢山いるんだなぁと思ったり、それだけ美味しいってことね〜と思いました。恐るべきさぬきうどん、なーんてちよいと流行しましたっけ。あつあつ、ひやあつ、ひやひや、ぶっかけ、どんな食べ方してもうまいっすよねー。

埼玉県児玉郡 角田秋子様

12 久しぶりに注文します。どうぞよろしくお願いします。私は夏でもあついうめんが好きです。汗をかきながら食べるのが好きです。子供の頃から今まで長い間食べています。おかげ様で今の所、元気に暮らしています。汗をかくのもいいものです。今年の「いい風呂の日」で65歳です。

兵庫県神戸市 高橋千恵子様

13 原発から南へ42kmのいわき市は幸い最近の放射線量値は0.18μSv/hと低目ですが、それでもやはり放射能値は毎日気になります。飲み水やうどん打ち、パン作りの水は買って使っています。今年もおいしいうどん打ちやパン作りで元気に過ごしたいものです。春には遍路旅を計画しています。

福島県いわき市 根本勲様

震災から一年以上が経過しましたが、原発に対する心労は軽減されることはなく、改めてその被害の甚大さを再認識させられます。一刻も早く落ち着かれますよう心より祈念いたします。

14 先日、初めて四国を旅行しました。暖かい所だと思っていた高松では雪を見てびっくり。そして四国は山が多いことにもおどろきました。香川では金比羅参りもしたし、おむすび型のさぬき富士も見ました。おうどんも何度も食べました。家で四国の味が食べれるなんて便利な世の中です。

千葉県印西市 川瀬美恵子様



15 昨年の暮れお知らせしました通り、我が家はパンを食べるのが好きで、手作り、ホームベーカリーでのパン作りを楽しんでいます。昨年夏お試しセットを購入。いつも失敗無く香ばしく焼け、ふくらした仕上がりで食感を楽しみ、昨年暮れに再び注文。昼食には麺をよく食べますので讃岐うどん、田舎そばも一緒に購入しました。大晦日の夜、主人に「こんな美味しいおそばで年を越すのは初めて」と言われ、おせち作りの疲れも吹っ飛んでしまいました。うれしかったです。歯ごたえ良い麺ですね。

神奈川県横浜市 岡村陽子様

16 「玄米うどん」初めて食べましたが、なんかこうばしくておいしかったです！色は少し茶色っぽいですが、甘みもあり、食べてみたら…なんだかあったかな気持ちになりました。

愛知県瀬戸市 小林庄三様

使用している玄米粉は焙煎していますが、それが香ばしさの理由です。米ぬか部分には油が含まれていて、熱処理しないと酸化してしまうからです。



17 レタスクラブでブラウワ-を見て購入致しました。ブラウワ-は膨らみは少し小さい様に感じますが、繊維質がとても多く、便秘解消に効果大です！ひまわり粉は、しっかりといて美味しいです！釜七の肉うどんは茹で時間5分と短く、とても美味しく頂きました。ありがとうございます。

北海道滝川市 高橋典子様

18 貴社の広告が気になっていたの、ホームベーカリーを再び購入したのをきっかけに早速注文。大好評でした。子供達が成人してやる気を失っていましたが、今度は自分達の健康を守る為に日々の食生活を気をつけたいと思います。

神奈川県横浜市 中野良子様

19 申し訳ないのですが、初めはただ本当にお試しセットの安さにつられて購入したのです。たいして期待もせず、この値段なら普通の粉と同じ出来上がりでもいいや…という気持ちで。でも実際食パンを焼いてみると、市販の粉と焼き上がりからして違っていました。やわらかでフワツとして。また食べてみるとやわらかいのにしっかりとかみごたえ、モチモチ感もあり、風味も良く。最初本当に全く期待していなかっただけに、本当に良い物だったと先入観なしで思います。

大阪府東大阪市 加藤訓子様

よくぞ勇気を振り絞ってお試しセットをご注文くださいました。これからもご期待に添えられるよう商品開発をして参ります。

20 “ひまわり”の大ファンです！他の強力粉じゃあのもっちり感はできません！ごはん100g、ひまわり200g、砂糖(大2)、塩(小1/2)、ドライイースト(小1)、バター10g、メープルシロップ適量、水120ccを入れホームベーカリーで是非焼いてみて下さい！絶品ですよ！

神奈川県横浜市 伊東幸子様

皆さん、是非試してみてください！！



21 毎回ブラウワ-の粉を注文しています。朝はパンの匂いで起きるのが楽しみです。中はしっとり、外はパリッとしていて、もうやみつきです。体にもいいので、ずっと続けて食べたいです。今回は玄米うどんを注文します。届くのが楽しみです。

埼玉県川口市 飯塚三之様

22 ブラウワ-の小袋を娘に渡していました所、2歳前の子供のお腹の調子がよくなって、それにこんなにおいしい小麦に出会えたなんて、幸せねと言ってくれました。

京都府亀岡市 岩美延美子様

23 我が家の「焼きたてパン」は美味しい！と好評です。特に「ふすま」入りのブラウワ-にかぼちゃやコーンのフレークを入れて焼いたパンは格別で、食物繊維も多く、安心して毎日食べています。「サフドライイースト」も臭みもなく、よくふくらみます。

千葉県市川市 田中庸子様

24 私は一週間に一度(二度の時もあるかも)ブラウワ-を焼きます。そして毎朝1枚を軽くトーストし、ブルーベリージャムをのせたり、とろけるチーズをのせてトーストしていただいています。食物繊維がたっぷりのせいで体調も良いです。美味しいです。

神奈川県横浜市 貝藤雅子様

25 本当にひまわりで焼くパン美味しいですね。たまにはパン屋さんで買うことも有るのですが、やっぱり家で焼いた方が美味しいので、せっせと焼いては友達などにあげています。朝はひまわりで焼くパン、昼食はいつもうどんです。

神奈川県横浜市 津谷富士夫様

26 ブラウワ-が少しの間、切れている状態でしたので、強力粉だけでパンを焼いておりましたが、我が家はフランスパンに近い食感が好きなもので、困りました。食物繊維が体に良いのはもちろんですが、食感を楽しんでいる家族にとってのブーイングがすごかった。

千葉県船橋市 井上信子様

27 いつもおいしいお粉をありがとうございます。ブラウワ-で焼くパンは、香り高く生地はふくらしているのに、噛めば噛むほど味わい深いパンが焼けます。私はすりゴマにあんこを入れてあんぱんや、チーズをねり込んでガーリックトーストがお気に入りです。出逢えて良かった。

神奈川県横須賀市 野地まり子様

