

31

青瀬戸の糸は我が家の中には欠かせない物です。何年食べてもあきる事のないおいしさです。これからも宜しくお願ひします。
東京都板橋区・大塚キヨ子様

32

いつも島そくめんを注文しています。我が家では、いつも朝にそくめんを食べます。夏の暑さで食欲が無い時、とてもおいしく頂けます。家族2人で季節中12~13kgは食べます。
島そくめん大好き家族です。島そくめん(島七)はとてもおいしいですね。
大阪府八尾市・三井雅央様

1人当たり6kg。毎日200gを食べても30日かかる計算になります。また乾麺はゆでると3倍になるので、これはスーパーのうどん玉だと3玉分に相当します。いずれにしても、夏場はほぼ毎日おそくめんということですね。感服いたします。

33

釜七三昧を注文しました。ゆでる時間が短く手軽に食べられるので気に入っています。スープや液体つゆ付なので、トッピングの天ぷらの具を考えながら、どの釜七にしようかと選ぶのも楽しみです。最近はとり天や揚げ卵が気に入って、よくトッピングしています。明太子やのりもトッピングできますよ。
広島県東広島市・上森國雄様

34

毎日昼食は玄米うどんいただいている。温かくても、冷たくても美味しいです。まだ玄米うどんと出会ってから、4ヶ月位ですが今後はずっとこれになると思います。胃の調子も大変良い様に感じます。
神奈川県横浜市・H. K様

まちがい さがし



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



編集後記

人生初の…入院体験記…

先日人生初の本格的入院を体験しました。実はどうも右眼の視野が欠けるので、これはマズイと思い眼科受診をした結果、なんと「網膜が剥がれていますね」と言われ、思わず気分が凹みました。年間1万人に一人位の割合だそうですが、「私の知り合いも以前なった」という声を複数人から聞いたので、もう少し頻度は高いよう気もします。△先生のお話によると、2週間程度の入院が必要とのことでした。もちろん入院自体は仕方ないとしても、問題はその内容です。というのは知り合いの身内が、以前同様の手術を受け、入院生活はずっと「うつ伏せ状態を強いられた」と聞いていたからです。理由は、網膜をくっつけるために空気の浮力を利用するのですが、このためにはうつ伏せになって、空気が下から網膜を押し上げる状態になる必要があるからです。△つまり寝るときも、食事も、歩くときも、トイレも、基本的にはすべてうつ伏せ状態で生活する必要があります。この話を聞いたときには、「自分だけは、そんな経験はしたくないなあ」と強く思ったのですが、現実には、その貴重な体験をすることになってしまい、人生というのは本当にどう展開するのかわかりません。△実際に体験してみると、1~2日程度であれば、「まあ、このくらいは」と割り切ることができますが、その後は少し我慢が必要です。このエネルギーを仕事に活かすことができれば、と思いますが、「喉元過ぎれば熱さを忘れる」とはこのこ

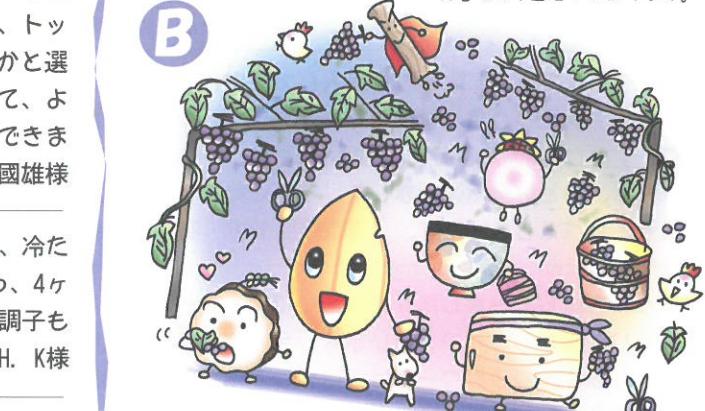
とです。△あまり快適とは言えない入院生活でしたが、良かったことが2つありました。一つは食事がとっても美味しいこと。もう一つはベッドの上で何十年かぶりに聴いたFM番組「ジェットストリーム」でした。ナレーションは、城達也さんから大沢たかおさんへ、そしてテーマ曲の演奏は、バイオリンからチェロへと変わっていましたが、とっても懐かしく聴きました。網膜剥離は以前なら失明が避けられないところですが、医療技術の発達により、また元の生活を送ることができます。昔の生活と現在とを比較すると、それぞれ一長一短はありますが、ひと医療に関しては、つくづく現代に生まれてよかったと、思わずにはいられません。
けいぞく



ぶどう狩り



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



みんなごめまい

VOL.47 <2013年:秋号>



一発行
ファリーナ
コーポレーション

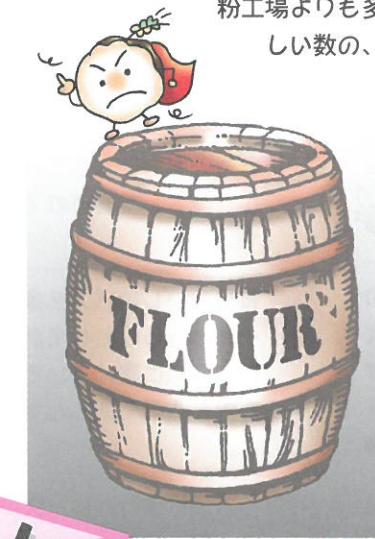
香川県坂出市高屋町1150-5
TEL 0120-16-4591
FAX 0120-36-4591
<http://www.farina.co.jp>

Q

19世紀の小麦粉は 何に入っていたのでしょうか?

A

現在の小麦粉は、大抵ポリ袋もしくはラミネート袋に入っています。それでは19世紀の小麦粉はどんな容器に入っていたか想像してみてください。大抵の方は布製の袋であると想像されると思いますが、それはかなり近年になってのことです。昔の主流はなんと、「樽」でした。△樽といふ言葉から、普通皆さんが思い浮かべるのは、ウイスキー、ワイン、コーヒー、ビールといったところでしょうか。ただ樽はバケル(barrel)といいますが、小樽つまり小さな樽はケグ(keg)といい、ビールはケグに入っていることが多いようです。バケルは元々容積の単位で、石油もバケルといふ単位で測りますが、今は転じて重さの単位にもなっています。例えば小麦の1バケルは196ポンドです。ただバケルは同じ1バケルでも、用途により、また国により、違ってくるので、非常にやっかいな単位もあります。△アメリカ大陸に移住が始まるずっと以前の西ヨーロッパにおいては、既に木製の樽が小麦粉保存容器として使用されていました。その起源はイギリスで、標準サイズは196ポンド(約89kg)でした。よってアメリカに移住した人たちも、その196ポンドの標準樽をその後約200年に亘り使用していました。当時はどの製粉工場にも、大抵樽屋が併設されていて、樽屋の数が製粉工場よりも多いことも珍しくなかったそうです。想像できない位、おびただしい数の、櫻の木、楓の木、そして桜の木が樽の製造に使用されたのは間違いありません。△当時のアメリカでは、小麦粉だけでなく、パンや堅パンなども樽に入った状態で流通することが一般的でした。そして田舎の食料品店ではビスケットやクラッカーは決まって、樽の中に保存されていて、それがその時代の風物詩でもありました。つまり当時は、何でもかんでも保存のために樽が使用されたといつてもかもしれません。△布製の袋がいつからアメリカで使用されるようになったのか、詳細は不明ですが、19世紀前半にあったのは間違いないようです。ただ初期の袋は手縫いであったために高価で、よってそれほど普及しませんでした。しかしエリias Howe)が1846年にミシンを発明したのをきっかけに、このミシンを使用した袋の製造が試みられ、1849年に実用化されました。



おでまい

1

パンはホームベーカリー専門。「年をとっても、パンを焼いたりめんをゆでたりしてます」…と自慢してます。少し変?
富山県富山市・南山良様

いえ、それだけ手をかけなければ立派な手料理です。最近はレンジしか使用しない加工食品も相次いで登場していますが、TPGに応じて利用なさればいかがでしょう。

2

よんでみまいVol.46にHB(ホームベーカリー)のお話が載っていました。我が家のは、17年前の1996年に職場の仲間から結婚祝いにいただいたものです。ずっと使っていますが1度も故障せず、最近の新しい機能のHBが欲しいと思いつつ、使っています。でもよんでみまいを読んでこれでいいのかな、と思いました。
千葉県柏市・松葉美穂様

確かに最近のHBは高機能ですが、基本的な食パンであれば従来のHBで充分です。弊社でも違うパンを焼くことがあります、最後は普通の食パンに戻ってしまいます。

3 日本の食糧自給率アップのため(！？) 1日2食はお米を食べている我が家ですが、残る1食はひまわりやブラウワーライトで作るパン、美味しいうどんやそくめんを楽しんでいます。パンも麺も、本当に美味しいです。

神奈川県川崎市・清水かおり様

美味しいものが多すぎて、本当に迷いますね。

4 人生80年にしてパンを焼く喜びを感じています。市販の食パンは塩分が強いので家庭で作ることにしたのです。ブラウワーにご縁を頂いて、毎日美味しく楽しく食べています。外側の歯ごたえと中の柔らかさに楽しんでいます。毎日を幸せに頑張ります。ありがとうございます。

福岡県北九州市・吉村美智子様

5 ホームベーカリー歴12年。これまでそれなりに家でパンを焼いていましたが、ブラウワーライトとひまわりに出会ってからは、市販のパンを買わなくなりました。子ども(8歳と3歳)も夢中です。特に、全粒粉のパンが苦手だった8歳の娘がブラウワーライトのパンなら「美味しい」と喜んで食べます。

神奈川県川崎市・清水かおり様

ブラウワーはできるだけ小麦をきれいに磨き、雑味が入らない部分だけを使用するよう工夫をしてみました。詳細は弊社webサイトをご覧ください。

6 2011年4月、新聞で見たのをきっかけに、丸2年愛用しています。飽きのこない、とても美味しいパンを毎朝いただいています。今回のお知らせの中に、1946年起業とありました。くしくも私の生まれ

た年です。これも何かの御縁とパンをとった次第です!!

神奈川県藤沢市・品田憲子様



弊社はオールドエコノミー企業ですが、志は若く、持っています。

7 近所の農家の方々から季節の野菜をたくさん頂きます。私の家は畑がありませんので、大助かり!! お礼は「焼きたて食パン」です。もちろん大好評ですよ。我が家の事を「マツオベーカリー」と呼ばれていますが、本業は「ふとん屋」です!!

島根県松江市・松尾敦子様

8 “よんでみまい”<夏号>編集後記のイラストが可愛すぎです! いつものみんなの後姿、感激です!! これからも香川からの風を感じながら楽しみたいです。

神奈川県横浜市・吉野トキ卫様

こちらこそいつも力作をお送りいただきありがとうございます。弊社イラスト担当が、吉野さんのイラストをみて「わあ~、私より上手や！」と申しておりました。

▼吉野トキ卫様からイラストの投稿をいただきました。



9 大学医学部の研究室でいつも美味しいただいています。若者、特に学部生や大学院生に大人気です。うどんが健康にも良い事は実証済みです。皆元気で研究や勉学に励んでいます。

岡山県岡山市・松井秀樹様

私たちの製品をご評価いただき、嬉しくそして心強く思います。これからもよろしくお願ひいたします。

10 いつも皆様の声楽しく読ませていただいております。私も食パン作りが楽しく、色々入れ、試しております。トマトジュースやマーマレードも…最近粉末の青汁が残っていて、それを入れてみると意外!! ヒット作になりました。お友達にもプレゼントして喜ばれています。美味しいとほめられ、嬉しいです!!

大阪府池田市・大西順子様

11 毎日おいしいパンを食べて満足しております。私はブラウワーがもっちりとしておいしいです。お友達にも焼き立てをあげて皆様に喜んでいただけております。最近はレーズンやくるみを入れて楽しんでおります。現在79才のおばあちゃんです。

大阪府堺市・小杉登美子様

12 うみ酒に漬けたレーズンや、酒粕、紫芋の粉、あしたばの粉末、びわの葉の粉末などパンに入れて楽しんでいます。これからも安全な粉の販売をお願いします。

千葉県鎌ヶ谷市・貴島佐紀子様

13 ホームベーカリーでパンを焼いて半年、レーズン、きなこ、ココアを入れて楽しんでいます。噛みしめるとうまみと栄養があるブラウワーがまた食べたいので送って下さい。主人にも注文して欲しいと言われました。

三重県名張市・北森勝哉様

それにしても皆さん、ありとあらゆる食材を試されているのにびっくりです。その理由は小麦粉が主食なので、何にでも合うのだと思います。まだの方は是非お試しください。

14 夫はブラウワーにレーズン、くるみを入れたものが大好きです。娘はひまわりにバターを多めに入れた物がお気に入りです。焼けてくる匂いにワクワクします。

大阪府吹田市・佐藤和子様

15 初めてホームベーカリーを買いました。友人に配りまくってます。今の所、干しぶどうとくるみ入りが出来る様になりました。楽しいです。

大阪府豊能郡・片瀬ヨシ子様



16 焼きたてのパンはおいしくてつい食べてしまします。部屋中がパンの香りがしてすごく幸せな気分になるのがいいです。おそばも大好きです!! 東京都昭島市・三浦幹夫様
同感です。焼き上がり直前にHBから醸しだされるパンの匂いは何ともいえません。

17 雑誌の広告を見て試してみようと購入してみました。実はあまり違はないだろくなと思いながら注文したのですが「ブラウワー」「ひまわり」でパンを焼いたところ、味・出来上がりが今までのとは全然違いました!! すごく美味しい。家族でペロっと食べてしまいます。

青森県弘前市・石川美里様

18 いろいろ粉を試してみましたが、やはりブラウワーが噛みごたえがあり、味がしっかりしています。今回はひまわりと半々で注文します。ブラウワーだけでは少し変化がないので、ひまわりで色々作ってみたいと思っています。

愛知県稻沢市・渡辺紀子様

19 いつも皆様の声楽しく読ませていただいております。私も食パン作りが楽しく、色々入れ、試しております。トマトジュースやマーマレードも…最近粉末の青汁が残っていて、それを入れてみると意外!! ヒット作になりました。お友達にもプレゼントして喜ばれています。美味しいとほめられ、嬉しいです!!

大阪府池田市・大西順子様

20 いろいろな小麦粉を試しましたがまた木下製粉様にもどってきました。今後ともよろしくお願いします。

福岡県北九州市・坪根耕二様

こちらこそよろしくお願ひいたします。

21 いつもさくら夢2000で打ってますが「すずらん」を注文します。別な味も楽しみたいと思います! 朝食によくうどんを食べます。冷凍保存してますのでいつでも食べれて便利です。食べ方はどんぶりに生卵、バターを入れて上がった麺をそのまま入れます。麺の上に天カス、麺つゆを少しかけて食べます。卵が半熟になりバターの味でおいしいです!

北海道苫小牧市・鈴木忠雄様

22 田舎を高松市に持つ東京育ち72才の埼玉県民です。うどん屋も多数ありますがやはり手打うどんは木下製粉で打つうどんが最高です。すずらん粉からさぬきの夢にかけ頑張って打ってみます。

埼玉県さいたま市・須田善宏様

23 主人が打つ、ファリーナのうどん粉を使ってのうどんは絶品です。どのうどん屋さんで食べても、この粉にまさる味に出会ったことがありません。しこしこ・つるつる・ふわふわと三拍子の食感。友人からもびっくりされます。これからもおいしい粉を提供して下さいませ。

福島県伊達市・大橋孝夫様

24 老夫婦さし向かいで熱い釜七をふうふう言いながら食べ、お互い元気でよかったなと感謝しています。健康に釜七! 栃木県さくら市・阿久津英治様
こちらこそ気に入っていたとき感謝の念に絶えません。これからもお元気で釜七をお楽しみください。

25 いつもおいしく頂いています。残業が週に必ずあるのですが、そんな時のお助けメニューが冬は釜揚げうどん、夏はそくめんや天狗そばになります。即作れてお腹も大満足でいつも感謝です。

愛媛県松山市・白石明正様

26 夫婦でうどん大好きです。夏はさぬきうどん釜七をゆで、洗って、トッピングは天ぷら又は天かす、大根おろし、梅干し、きざみねぎ、みょうが、青しそを麺の上にのせて添付のスープを好みの薄さに割って上から静かにかけます。栄養バランスもいいし、満腹感もあります。おいしいですよ。

福島県福島市・長澤つね子様

27 美味しい素麺にめぐり会えて夏になるのが楽しみです。冬ももちろん温麺、お汁の具にも使ってます。今後共よろしく! 兵庫県宝塚市・小川淳子様

28 息子夫婦も嫁が働きに出ることになりました。息子に、「たまには食事の用意とかせんとあかんで」と言うと、「自分の当番の時は、時々持たせている乾麺をゆでて食べさせてんねん」と言います。<中2を頭に三人の子供がいます>

大阪府高槻市・T. F様

なにげない会話ですけど、関西言葉になるとなぜか情景がリアルに伝わってきて、なぜかお気持ちが良くわかります。

大阪府高槻市・T. F様

29 いつもごちそく様です。私共は98才になる母と二人暮らしですが、昼食に役に立っています。釜七はゆで時間5分なのにこしもしっかりしていて気に入っています。お送りする皆様には色々食べもらおうとひえひえ三昧がいいですね。

東京都文京区・奥田千佳子様



30 私自身少し肥満気味で、医者からめん類は控える様にと言われていますが、止めることは出来ません! どの程度までが許されますか、教えて下さい。

京都府京都市・H. F様

食事制限で瘦せるのは健康的ではありませんので、やはり適量を食べ、適度の運動をこなし、新陳代謝を活発にさせることが肝要ではないかと思います。お手軽なところでは、やはりウォーキング、最初は10分位から始め、徐々に時間を延ばしていくのがいかがでしょう?