

32

ブラウワーとひまわりの粉、美味しいからとお友達に教えて半分分けにしていたら、お友達の方が気に入って自分でどんどん注文するようになりました。私も又パン作り、頑張ります、といっても機械が作ってくれるのです。
兵庫県 高橋直子様

33

朝食はいつも手造りのパンを、粉はその都度アレンジした具材内容によって、ブラウワーライト及びブラウワーファイン等を使い分けています。具材には（アーモンド、クルミ、カシューナッツ、ブドウ）等々を入れて、創意工夫して楽しんで居ります。お裾分けをしては、出来ばえ・味覚等を評価して頂き次の作品に利用しております。小麦ふすまを取り入れ微粉碎加工した、他社にない木下製粉独自の製品を今後も愛用していきます。
神奈川県 K.O.様

34

娘より母の日に頂いたホームベーカリー。それ以来、パン作りにはまっています。色んな粉で試してみたのですがブラウワーファインは滑らかで焼き上がりがとても美味しいです。孫達もパンの焼けるのを楽しみにしています。届いたら早速作ろうと思っています。
神奈川県 清水伸子様

35

ホームベーカリーでのパン作り、全粒粉を使用していました。膨らみがイマイチ。ブラウワーファインは普通の強力粉と遜色ない膨らみでびっくりです。どっしりしたパンが良い日は全粒粉にしています。
東京都 海渡友紀子様

36

いつもお世話になります。全粒粉で焼いたパンは噛みごたえがあり、時々帰省するパン好きの息子は、うちのパンが一番美味しいとサンドイッチにして一度に一斤食べます。
茨城県 S.T.様

まちがし、さがし

節分



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。

実は私も毎朝、ブラウワー全粒粉食パンです。以前は、バターと蜂蜜が定番でしたが、先日冷蔵庫に長ネギを発見し、無性にサンドイッチにしたいくなりました。以来、ココナッツオイルとマヨネーズを加えた長ネギサンドがすっかりマイブームになってしまいました。長ネギの程よい苦味が全粒粉トーストに良く合います。



VOL.57 <2016年:春号>

おんてみまひ

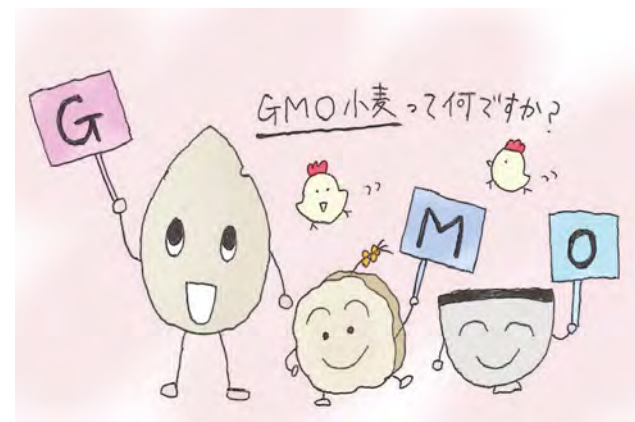
発行
ファリーナ
コーポレーション
香川県東出市高屋町1150-5
TEL 0120-16-4591
FAX 0120-36-4591
http://www.farina.co.jp

Q

「遺伝子組み換え小麦」
ってなんですか？

A

「品種改良」とは、同じ種のを交配し、より望ましい品種をつくることです。例えば小麦Aは「食味：良好」・「色調：くすんでいる」、一方小麦Bは「食味：普通」・「色調：鮮やか」としてあります。ここでAとBを交配すると、中には「食味：良好」・「色調：鮮やか」な小麦品種ができます



が、これは食味も外観も良い、両方の長所をもった品種となります。△一方、遺伝子組み換え（GMO）小麦（作物）とは遺伝子組み換え技術を用い、特定の遺伝子の改変により種改良が行われた小麦（作物）のことです。つまり「他の種」からある特徴を持った遺伝子を直接組み込み、別の品種にすることです。△ここでいつも問題になるのは、GMO作物の安全性です。実際「GMOの安全性は十分に検証されている」とか「従来にない品種を遺伝子的に造りだすので、影響は不透明」など意見は色々あるようです。ただアメリカでは既にトウモロコシと綿花は90%、大豆は93%、サトウキビは95%がGMOとされています。△小麦においては、研究は進められていますが、まだ実用化には至っていません。「現状の小麦で十分なのに、なぜわざわざGMO小麦が必要なのか？」という声もありますが、現在は次のような研究が行われているようです。①高収量品種：沢山収穫できれば農家の人たちの収入アップとなります。②干ばつ耐性品種：数年前、世界的な干ばつで小麦が大不作となり、小麦価格が暴騰したことを憶えていらっしゃる方もいるでしょう。よって干ばつに強い小麦品種があれば、干ばつでも収量が確保できます。③除草剤耐性品種：小麦には影響なく、雑草だけが枯れると農作業が簡単になります、等等。△今後、どのような展開になるのかは不明ですが、現在73億人を数える世界の総人口は2050年までに97億人、2100年には112億人に達するとの予測もあります。よって人口爆発に対応できる用意も必要なのかも知れません。

編集後記



餡餅雑煮 (あんもちぞうじ)

元旦の地元紙（四国新聞）に、「餡餅雑煮（あんもちぞうじ）」の特集記事が掲載されていたのでご紹介します。餡餅雑煮とは、白味噌仕立ての出汁の中に餡入り丸餅が入っている香川県特有の雑煮のことですが、さぬきうどんとは異なり県外出身者にとってはハードルが少し高いようです。△雑煮は全国的にみると、名古屋辺りを境に、西は丸餅、東は角餅のようです。また出汁はすましが主流であるらしく、白みそエリアは、近畿圏から東四国に限られているようです。そして香川県民に代表的な雑煮といえば、白みそ仕立ての餡餅入り雑煮となります。学生時代、東京で「お雑煮をご馳走してあげるからおいで」と言われ、喜び勇んで参上しましたが、おすましの中に角餅が入っていてびっくりしたことを今でも鮮明に覚えています。△ただ香川といっても県民全てが餡餅雑煮を食べるわけではなく、「食べる派」は52.1%と思いの外、低い数字でした。香川県内にも地域差があり、弊社のある坂出市は63.7%とかなり高めでした。餡餅雑煮未体験の方からは、「あんこが溢れてお味噌と混ざったらどうするんですか？」と心配そうに聞かれることもありますが、そのときは決まって「あんこが溶けだすことで白みそと絡み合い、得も言われぬ美味しさになるんです」と答えています。△以前は少なくとも正月三が日は、毎朝2個ずつの餡餅を消化していましたが、今年は流石にお腹に堪えたので、2日目からは1個になりました。△香川で餡餅雑煮が発明された理由は、昔全国有数の砂糖の産地であったことが影響しているようです。当時、砂糖は高級品で、庶民は生産するばかりで食べられない。「せめて正月だけでも」との思いから、お餅の中に砂糖たっぷりの餡こを入れたという説が有力のようです。どうか今年もよろしくお願ひ申し上げます。 けいぞう

▼香川県特有のあんもち雑煮



お便り

1

とても涼しく（寒いくらい）猛暑知らず。空気も最高。ドイツの北西部ブレーメンに2ヶ月滞在致しました。パンで有名な国ですね。息子一家の住まいの近くにも5~6軒のパン屋がありました。それぞれ味の異なる朝食用の小さめのパンが懐かしくなりました。すべて固めのパンでした。平日と日曜のパンの値段が違うのにビックリ。牛乳をはじめ乳製品がとても安い処でした。
千葉県 S.T.様

ドイツやスイスは、近代製粉発祥の地で、世界的に有名な製粉機械メーカーがあります。たまたま現地に知り合いがいたので問い合わせたところ、「日曜は、ガソリンスタンドは高くなっているが、パン屋は聞いたことがない」とのことでした。多分日曜なのでパンも高くなっているのだと推察いたします。

2

朝、パンの焼ける匂いが2階の寝室までたよって来ると…パン屋さんの前を通った時のようで、いそいそと階段を降りて来ます。幸せいっぱい深呼吸です！
千葉県 田中庸子様

3

冬季は熱々うどんの煮込みが好評でした。～湯気の中すするうどんの是好日～
神奈川県 牧美奈子様

4

自家製のオレンジマーマレードを作り、50gずつ冷凍にして、全粒粉と一緒に焼いています。オレンジブレッドとして友達にお土産にして喜んでもらっています。
宮城県 加藤信子様

5 使用している小麦粉は、遺伝子組み換えのものではないですよね？ 山口県 N.N.様

遺伝子組み換え小麦については、今回のクイズ(Q&A)でとりあげてみました。ご参考にできれば幸いです。

6 何時も重宝して、使わせて頂いております。「うどん」は、一人暮らしの息子が来た時に持たせます。主婦をしたくない時(?)はとても助かります。「パン」は焼くとすぐ、どなたかに差し上げたくなり「全粒粉よ!!」と得意げに説明します。我が家でも安心して食しています。 宮城県 C.N.様

7 いつも楽しく読ませて頂いております。私は「ひろしま香川県人会」に入ってます。毎年香川県に「バスツアー」を開催しています。来年木下製粉様に工場見学が出来ないかな?と思っています。ご相談する時はよろしくお願い致します。 広島県 永井邦彦様

先日はわざわざ弊社までお越しいただき恐縮です。今度5月に工場見学にいらっしゃるのを楽しみにしています。

8 いつも「白バラ」を愛用させて頂いております。私はお菓子教室をやっている、お菓子では一般的に薄力粉を使うのですが、教室では「白バラ」を使用しております。生徒さんからも「先生が持って来てくれる粉は、魔法の粉ですね!!とてもおいしい!!」と大変評判が良いです。又、買いに行きます!! 広島県 橋本圭子様

仰る通り原則的には菓子用にはタンパク質の少ない薄力粉(弊社ではマーガレット)が使用されます。しかしうどん用の粉でラーメンを作る方もいらっしゃいます。色々試されて自分の好みに合致することが大切だと考えます。

9 夫婦2人の生活ですが、時々娘家族に焼きたてパンを届けています。ブラウワーにドライフルーツを入れたり、青汁とゴマを入れたり自分なりにレシピを考えて焼いています。なかでも孫一番のお気に入りにはドライフルーツ入りです。今では友達の旅行のお土産のお返しに、焼きたてパンをプレゼント!!これも又大好評です。 広島県 M.Y.様

10 商品着きました。早速すぐら粉使用して打ってみました。私達の地方の地粉は、香りは良いのですが、私には舌ざわりが少し荒いようです。貴社の商品は滑らかで私には合っていると思います。 群馬県 佐藤功一様

讃岐にも「さぬきの夢」という地粉があります。味は抜群ですが、グルテンが少ないので打ち手を選ぶ小麦粉でもあります。私たちと同様、小麦粉にもそれぞれ個性があるようです。

11 ファリーナさんのうどん粉にお世話になって十数年、今年12月に定年です。今年は多くの仲間にご馳走を頂き、贈り喜んで頂きました。これからも家族、仲間などにうどんを作りたいと思います。今後ともよろしくお願い致します。 東京都 竹原今朝春様

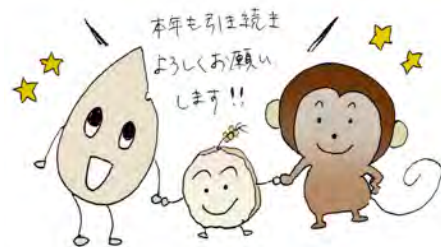


▲白峯寺の桜(弊社裏山より)

12 先日はありがとうございました。2人の子の父親である45才の息子が、この頃うどんを打って楽しみ出しました。貴社のお話をすると、ぜひ一度粉をと言いつつ、ハイハイとばかりにお願いする事にします。どうぞよろしく! 愛知県 澁木美美子様

13 知り合いの方から頂いた釜七三味が、ゆで時間5分の早さとおいしいのに満足して、親戚の方のお歳暮に利用させて頂いております。皆で分けあって、ファンはふえております。 福井県 A.N.様

14 いつもおいしくうどんをいただいています。これからは、鍋ものがびつたりの季節ですが、うどんは最後に鍋に入れていただきます。鍋に入れ切れないものは、次の日に少々焼いたりすれば更に美味しくいただくこともできます。これからもこの美味しさをよろしくお願い致します。 秋田県 安藤和仁様



15 「ひいおばあちゃん、いつものうどん食べたいナァー」と中学生のひ孫達が学校帰りに寄ってきました。ごめんね、すぐ注文するからと大急ぎでハガキを書きました。お願いします。 鳥取県 石笠陽子様

16 午前午後と仕事をしています。屋時間が3時間空いているので家に帰って食事を作ります。うどんはウチのお屋によく出てくるメニュー。途中のスーパーで天ぷらを買って天ぷらうどんをします。忙しいけれどうどんで頑張れます。 岐阜県 T.K.様

思わず一日の行動パターンを思い浮かべてしまいました。ご多忙の中、うどんをご愛顧いただき頭の下がる思いです。

17 先日、妹も貴社のパンの粉を利用して、パンを焼いている様子。私は麺類を利用していること、お互いに知らず味わっていたんです。妹から麺を送られて、あれ?我が家の麺と同じだとわかり、お互いに満足しています。 東京都 高橋美知子様



18 川崎にいてもふるさと香川の味を楽しんでいます。台所にうどんの袋があるだけで安心です。香川生まれの私は大根、人参、あげ等の入ったしぼくにするのが大好きですが...我が家はシンプルな方が良いでしょう。 神奈川県 青野和子様



19 主人は麺類が大好き。毎日でも良いと...。2人暮らしの為余り量は...。年末年始に来る弟夫婦に持たせてあげます。今は年一回?になってしまいましたがこれからもよろしくお付き合いを...。追伸 特に生うどん大好きです。 埼玉県 小林由美子様

20 定期的に讃岐平野を購入しています。家の定番なのでストックがないと不安です。変わらない味をいつまでも提供していただきたいです。今後共宜しく願います。埼玉県 H.S.様

乾麺は手間暇がかかりますが、添加物を一切使用しないスローライフの代表選手です。これからもよろしくお願い致します。

21 「さぬきの夢干しうどん」を賞味しました。「本物のさぬきうどん」の味と感じました。「釜ぬき=しょう油+かつお節+ぬぎ(薬味)」で戴き、素朴な風味でした。 埼玉県 清水正明様

22 いつもお世話になって居ります。此度さぬきの夢というのが発売され、どの様な麺なのかとても楽しみになり発注させて頂きました。我が家は麺類が大好きでいつもストックして有り残り少なくなると心細くなります。これからも美味しい麺をよろしくお願い致します。 千葉県 E.K.様

23 いつもおいしいうどんをありがとうございます。新発売の「さぬきの夢」は5分のゆで時間で、時間がない時に重宝しそうです。 東京都 M.K.様

24 全粒粉もブラウワーもイーストもとげとげしくなく気に入りました。何十年も作ってきたパンですが白い粉は体に良くないのではと思っていたところ、この粉に出会い嬉しくてパン作りがとまりません。次はブラウワーファインを試してみたいです。 青森県 田中香奈子様

25 ブラウワー全粒粉で初めてのパン作り大成功でおいしいパンが出来ました。糖質を制限されていて、市販のパンを試してみたのですが、どれも満足できませんでしたが貴社の全粒粉で焼いたパンには大満足です。うどんも大好きなのですが、そんな希望も叶うと嬉しいのですが...。 愛知県 木山博之様



26 朝日新聞の広告で初めて知り注文しました。パンは10年位前から2日に一度焼いています。ブラウワーは便利で小麦の味と香りが良くてとても気に入りました。今後もよろしく願います!! 大阪府 奥田静江様

27 待ってましたブラウワー全粒粉。焼き上がりの匂いがいいね~。そうか、ふすま入りなんだねと改めて思いました。焼き上がってからの切ったときの香りも、「そうだ、これが全粒粉の香りだよ~」と思いました。 埼玉県 角田秋子様

ブラウワーは胚乳と表皮部分を個別に処理することで雑味を極力抑えるようにしています。

28 こんにちは。ファリーナ小麦粉を使用してパンを作るようになり、プレゼントをした方から、なんでこんなに美味しいの?と言われる。娘の友人も多分ファリーナを使用していると思います。私も新聞で知ったのですが、とても嬉しいです。 大阪府 中橋由起子様

29 全粒粉の250g袋待ってました!お願いしたいと思ってたところでした。孫娘がこのパン大好き、お友だちやそのご主人にも好評、というわけで自分用以外にもたくさん焼いてパン焼き器フル活用です。大満足(他の全粒粉より良く膨らみますよ)。 東京都 大町美恵子様

30 最近、時間がなくてなかなかゆっくりパンを焼いて、いただくことが少なくなってしまいました。それでもファリーナさんの粉でロールパンや食パンやを焼くと部屋中にいい香りがただよび幸せです。そしてブラウワーに出会えてよかった♡と思えます。今度ブラウワーファインとブラウワー全粒粉のセット(3kg=12袋(6+6))で企画していただけますか? 埼玉県 大河原留美様



できることなら全種類の組合せを販売したいのですが、包材の都合もあり実現できていません。お試しセット(WEBショップ)には、4種類入っていますので、よろしければこちらをご利用ください。

31 私はブラウワーライトがうまく焼けて良かったと思うのでライトにしました。今回は寒くなって来たのでうどんセットも注文しました。また気に入ったのがあれば注文いたします。 京都府 田村さとみ様