

34

さぬきの夢、手打ちうどんは難しいようですが、出来上がりの美味しさを見るとどうしても挑戦する気になり今回注文しました。 茨城県 本多覚様

「さぬきの夢」が打てるようになれば、どんな小麦粉も大丈夫です。グルテンが少ないので、切れやすいこと、また延ばした生地が薄くなり過ぎないようにご注意ください。

35

半田そうめん・阿波七は私のお気に入りです。今回頼むと3束ずつの袋入りになっていて、超感激でした。人にプレゼントしやすいバーナーナイスです。 大阪府 河野道子様

半田そうめんも小豆島そうめんも、袋入りに取り扱いは便利になりました。よろしく申し上げます。

36

子供達は玄米うどんをざるそば風に食べるのがすごく気に入っています。主人は釜上げうどんで讃岐うどんを食べるのが好きなのですが、子供達は冬でも冷たい方を好みます。どちらにしても、休日のお昼ごはんを手早く、おいしく頂け、助かってます。 千葉県 T.K.様

37

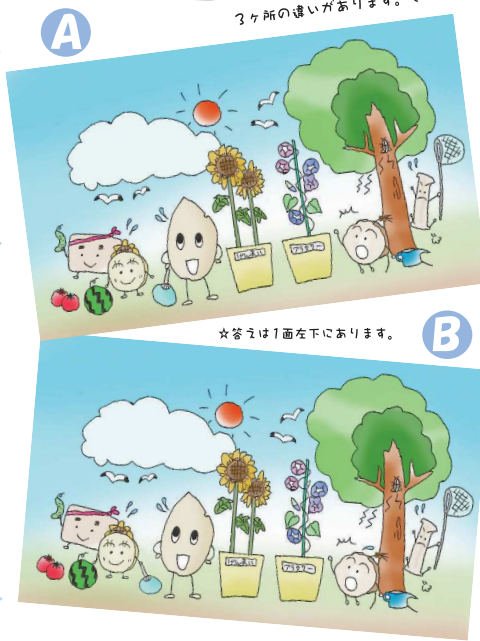
いつもお世話さまです。そば処信州ですが私は何故か天狗そばが好きです。香川もそばの花が咲くのですか？私はせまい庭先にそばの花を咲かせて楽しめます。春が待ちどおしいですよ。 長野県 片桐光子様

昔は讃岐山脈（香川の南部）や祖谷地方（徳島県）で栽培されていましたが、現在はめっきり減ったようです。

まちがい、さかし

夏がきた～

A・Bの絵のなかに3ヶ所の違いがあります。て？



★答えは1面左下にあります。

編集後記

瀬戸内国際芸術祭 2016

瀬戸内国際芸術祭 2016 が開幕しました。これは瀬戸内の島々を舞台に、「海の復権」をテーマとした芸術祭です。作品の多くは、地元住民も積極的に協力し、アーティストとの共同作品であることも特徴です。2010年に始まり、3年毎の開催で、今年は第3回目です。開催場所に、わざわざ交通の便の良くない瀬戸内の島々を選んだのには、理由があります。それはテーマに「海の復権」とあるように、かつては瀬戸内海で光り輝いていた島々ももう一度活力を取り戻すためのきっかけ作りです。△近年、技術革新によって生活は便利になり、世界は小さくなり、人々は自由に行き来できるようになりました。しかし同時にそのグローバル化によって、私たちは効率化や均一化を選択してしまいました。そしてその流れの中で、効率化についていけない辺境の地や島々は時代の流れから取り残されつつあります。かつては交通の要衝であった島々の人口は減少し、高齢化が進み、活力は低下の一途を辿っています。△確かにグローバル化によって、私たちはどこにいても同じコンビニで買い物ができ、馴染みのレストランで食事ができます。しかしどこもかしこも金太郎飴状態になって便利にはなった反面、其々の地域に固有の伝統や文化が失われつつあるのも事実です。このような画一化への変化は一方通行で、一度失われてしまった地域性や地方文化は、元には戻りません。だから「私たちは文化の多様性をもう少し大切にしよう」というのが現代アートを通しての芸術祭の主張かなとも考えます。△芸術祭のテーマは「海の復権」だけでなく、地方創生を目指す「地方の復権」にも繋がります。芸術祭も3回目を迎え、その効果も少しずつではありますが出始めています。一度は休校した男木（おぎ）小中学校が2014年4月1日に再開。今回は、開催期間が春季(3/20-4/17)、夏季(7/18-9/4)、秋季(10/8-11/6)の三期に分かれています。うどんツアーを兼ねて瀬戸内国際芸術祭2016に、是非お越しください。



けいぞう

女木島港・モアイ像

お便りコーナー

Q さぬきうどん一杯のお値段はいくらですか？

A

2016年2月12日の地元紙（四国新聞）に県内のさぬきうどん価格が掲載されました。香川県下には約700店のうどん屋さんがありますが、その内セルフ・製麺所70店と一般店30店、合計100店舗の結果です。セルフ・製麺所の平均が202.0円、一般店の平均が314.5円、そして全体の平均が235.7円でした。会社近所のうどん屋さんでは300円（うどん大）なので、まあそんな感じかなという気がします。△記事を読んで、興味深い点いくつかありました。まず100店舗の内、かけうどん価格の下限は100円、上限は700円でした。まだ100円で頑張っていること自体が驚異ですが、いくら効率化を図っても100円での経営は難しく、おみやげうどんなどの併売で工夫されているのでしよう。逆に一杯700円は、香川県では信じられない高額ですが、営業を続けられているので、それなりに支持されていることとなります。うどんでも色々な商売のやり方があるものです。△次に「うどんブームは続いていると思うか？」とのアンケートに対し、「そうは思わない(55店)」、「そう思う(27店)」、「分からない(18店)」、「思う」より「思わない」の方が2倍多いので、「うどん県のお天気は薄曇り」みたいな感じでしょうか。ただ2年前に調査した100店の内、既に5店舗が閉店という事実からも、うどん業界の新陳代謝の激しさ、そして商売の厳しさを感じられます。どんな有名店でも、未来永劫商売繁盛が保証されている訳ではなく、常に厳しい視線に晒されています。△余談ですが、2月12日朝刊各紙のトップニュースは、どこも「重力波初観測」という世紀の大発見ニュースでしたが、日経新聞、四国新聞を含む数紙が例外となりました。日経新聞の経済記事は当然ですが、四国新聞は「うどん価格」がトップに掲載され、随分と話題になりました。別に「重力波観測」よりも「うどん価格」の方が大事ということではなく、これもうどん県を標榜する、香川県の一つの決意表明だご理解ください。

さぬきうどん 2016版香川の平均価格 一杯 235.7円

1 新聞広告でブラウワーお試しセットを知り、取り寄せ焼いてみました。もっちりとした甘味も出ておいしい。さっそく新たに取り寄せ、毎日のように焼いています。クリーニング店を営業しており、お客様のスタンプがたまると1斤焼いて差し上げています。もう35年になります。パン焼き機も4台目。お客様も美味しいとのことですので、今度はブラウワー全粒粉を試してみようと思っています。東京都 大庭子子様

2 あんもち雑煮、懐かしいです。こどもの頃のお雑煮はあんもちでした。友人に話をしたところ、えっ!! との反応。そこで新橋にある香川のアンテナショップであんもち雑煮が食べられるのを知り、友人を誘いました。“結構いけるね”でした。私にとっては懐かしい味でした。 千葉県 村上恭子様

職場の情景が目につくようです。地域に密着したお仕事で、地域生活をお支えください。グローバル化の波に流されないよう、私たちが地方の製粉会社としてがんばっていきます。

美味しいものは誰が食べても美味しいということですね。



3

家族が夫婦だけとなり、注文が1年に1度あるかないかになりましたが、うどん大好きです。沢山食べたけどカロリー過多が心配で、我慢の食生活になりました。子供たちがいた時は、「鍋のメ」は太そうめんでしたが、今は、夜じゃなく、翌日の朝食に…と、「時間差での鍋のメ」を楽しんでいます。
神奈川県 M.K. 様

加齢と共に基礎代謝が落ちるため、若い頃と同量のカロリーを摂取し続けるとどうしても太ります。適度の運動と本当に好きなものを適量食べるのが健康維持のコツだと思います。

4

昨年祖谷のかずら橋を渡って来ました。ところで夫が好きな天狗そばを食べてみたくなりました。実はそばは苦手なうどん大好き。家族が減り注文も申し訳ないくらい少なくなりましたが、長年食べているファリーナのうどん、そうめんはやめられません。少量しか注文できませんが今後ともよろしくお願い致します。
神奈川県 足立清美様

5

冬の間は、よく煮こみうどんにして昔を偲びつつ、美味しく頂いています。さぬきを離れて70年。いつ迄経っても古里の味が一番です。有難うございます。
大阪府 榎幸江様

6

78歳になりました。2015年冬号「よんでまい」に90歳になる千葉県K.K.様のお便りを拝見して小生も大いに元気をいただき、今年も楽しくうどん打ちに励みます。
福島県 根本勲様

7

さぬきうどん大好き家族です。休みを利用して四国八十八ヶ所巡りをしています。次回は56番です。帰りに香川のうどんを食べて京都に帰ってきます。
京都府 秋武百合子様
弊社近くには81番札所白峯寺(しろみねじ)と82番札所根来寺(ねごろじ)があります。

8

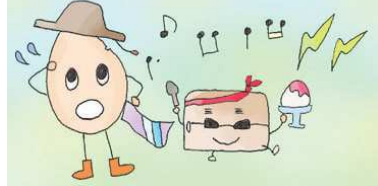
パンは1日おきに焼き、その間に釜七カレーうどんを昼食として、いただいております。乾麺とは思えぬ滑らかさで、美味しいうどんですね。家内共々、良いものを見つけたと、喜んでいます。
神奈川県 高野正雄様

9

いつもお世話になりありがとうございます。娘の塾用にもたせる夕飯のパンに使ってます。新商品の香川県産小麦100%のさぬきの夢干しうどん、今回も楽しみにしています。麺類は常に大活躍していますので今後も宜しくお願いします。
神奈川県 境澤昭恵様

10

ホームベーカリーでパン作りを始めてから3年程。貴社のブラウワーとブラウワーファインで焼くパンが大好きです。今回は、ブラウワー全粒粉を新たに注文しました。全粒粉パンが美味しくできるか、今から楽しみです。
青森県 青森りんご様



▲高松港(今春の瀬戸内は芸術祭の開催で賑わいました。)

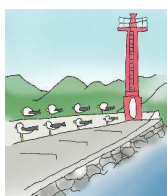
11

美味しくて美味しくて全粒粉以外食べられません♡。ありがとうございます。
千葉県 加藤あけみ様

同じ思いを共有でき嬉しいです。私も朝食は、ブラウワー全粒粉の食パントーストです。

12

ホームベーカリーでパン作り!お母さんのパンを食べたら他のパンは食べられなくなったと、嬉しい一言をもらいました。家族みんなの笑顔の為に今日もパン作り頑張っています。現在ブラウワーファインにはまり中。
青森県 R.S. 様



13

我家は、今、塩パンとピザをよく焼いています。塩パンは表面がパリッとして、ふすまの小さなプチプチ感の歯ざわりが、好評です!
福岡県 吉田はるみ様

塩パンはお隣愛媛県のパン屋さんが発祥と聞いています。シンプルな味わい故、飽きがこないですね。

14

毎朝ブラウワーのパンを食べています。パンが焼ける匂いの中で目覚める幸せ。高校生の息子はチーズとハムを挟んだサンドイッチのサブ弁をもって行きます。これからも頑張ってパンを焼きます!!
千葉県 柴田倫子様

カロリー制限が必要な年配者にとって、サブ弁で更に栄養補給する若者は羨ましい限りです。

15

待ってました!粉がなくなり、パンフレットを心待ちにしていました。プレゼントも楽しみ。いつもの全粒粉に昨日摘んだよぎを入れてパンを焼くのが楽しみです。
静岡県 西川喜代子様

16

一週間に2回くらいバターロールを焼いています。1回20コ焼くので夫婦で食べる分を残して、お友達におすそ分けをしています。皆さん大変喜んでくれ、「もっちりしてパン屋さんより美味しい」と言ってくれます。お返しにメロン、みかん、蓮根、さつまいも、などがどっさり。主人には海老で鯛を釣るのが上手だと言われています。
徳島県 M.I. 様

17

ひまわりで焼いたパンは最高!ここ何年もパンを買ったことがありません。私は基本的には食パンしか焼きません。毎朝、「美味しいな」と自己満足しています。
神奈川県 津谷富士夫様

18

ひまわり&ブラウワーでロールパンを焼きます。ブラウワーでハード系のパンも焼いています。シナモン、エビス、ドライフグ(干しいちじく)を入れると、とってもワインに合うパンになります。チーズ&ブラウワーのパン&ワイン最高~!!
千葉県 川村巳佳様

想像しただけで、ヨダしがそそります。

19

こんにちは!私は「ふすま」を知ってから市販の粉で、色々試してみましたが、どれも満足できる商品ではありませんでした。でもファリーナさんのブラウワーシリーズを使って、とても感謝しました。特に、全粒粉と、ブラウワーにはまっています!
大阪府 M.M. 様

ブラウワーのふすまは、大きなふすま片だけを使用しているため、雑味がないのが特徴です。食物繊維をたっぷり摂取しながら小麦本来の風味をお楽しみください。

20

美味しいパンの粉ありがとうございます。褒めない兄が「このパンは美味しい。昔懐かしい味がする」と言いました。また先日、粉茶を混ぜあんパンを作りました。イベントに来たスタッフの方たちにも食べていただきました。粉茶入り食パンを食べたい人が増えてきました。
福岡県 A.O. 様

21

年2回程注文しています。紹介した友人も使うようになり、嬉しいです。今回頂いたうどんの中で、「さぬきの夢干しうどん」が久しぶりに口に合ううどんだったので、一筆書かせて頂きました。今回、うどんも自宅で作ろうと専用の小麦粉を購入しました。楽しみです。
東京都 柳沢栄子様

22

孫が大のうどん好き!届いてから孫にうどんを食べさせたと、ころ一人で半束食べてしまいました。ちなみに孫5才、すごい食べっぷりにびっくり!!美味しいという事ですね!ご馳走様です。
長野県 小林睦子様

23

さぬきの夢干しうどんを初めて注文し、うどん好きの孫に食べさせたと「パパ、今まで食べたおうどんの中で一番美味しかった」と言われ、とても嬉しかったです。私も食べてみて網のような舌ざわり、喉ごしの良さ、孫の言ったことは誠の言葉と感じました。
神奈川県 石山美津子様

「弾力のあるもち感」と「噛んだ後、一呼吸遅れて口内に広がる淡い甘み」、これが「さぬきの夢」の特徴です。どっかよろしく申し上げます。

24

我が家の煮込みうどんは定番の讃岐うどんです。すっかり「おふくろの味」となったようです。カレー釜七は一人暮らしの息子が重宝していて、いつも持たせます。早く美味しくして私も大好きです。
北海道 津元真由美様

25

富士山の麓、富士吉田は「吉田のうどん」です。家では「さぬきうどん」、外では「吉田のうどん」と両方を味わっています。5分で美味しいうどんを味わえるなんて幸せです。
山梨県 渡辺孝子様



26

我が家では50年以上に亘り365日麺を食べない日はない。友達にも笑われています。ちなみに、家族全員が好きです。
神奈川県 砂川介様

27

「今日のお昼何にする?」「カレーうどん」。簡単、美味しいで、我が家には欠かせない一品です。「カレー釜七美味しいね」
東京都 M.K. 様

28

このうどんをお願いしても何十年経ったか覚えていない程です。このおうどんなしには生きて行かない位です。お米より大事です。88才。
東京都 今牧嘉子様

29

研究室でいつも美味しく頂いています。新学期で新しい職員や大学院生が入って来ますので、歓迎のうどんパーティーを開きます。ファリーナのうどんを食べて、皆が「うどんファン」になっています。
岡山県 松井秀樹様

30

毎週土曜日に孫達が来てうどん作りを楽しみます。1日に2回食パン作り、子供達は菓子パン作りも楽しんでます。マーガレットでロールケーキ、シフォンケーキ、ケーキ作りと、友人からはお店を出したらとも云われるようになりました。
神奈川県 端中タツ子様

31

趣味と実益を兼ねて始めたうどん打ちで、今は自分で食べるより他人に食べさせる方が多くなりました。孫にも食べさせ、喜んでる姿を見るのは、幸せです。近県にもうどんの「名産地」はありますが、私はさぬきうどん一辺倒です。
茨城県 鈴木文浩様

32

手打ちうどん歴10年、素人ながら家族の皆が「腰があっておいしいよ」と言ってくれるのが何よりの励みになります。最近はお隣香川県を使っています。上手にできたり失敗したり試行錯誤で、日々奮闘。私のベストな配合…すずらん600g、水264g、塩26gという結論になりました。これからもよろしく申し上げます。
大阪府 森川茂登様

うどん作りには、「土三寒六常五杯」という口伝があります。これは、夏は濃い塩水、冬は薄い塩水を使用しなさいという意味です。夏は生地が柔らかくなり易いので、塩を多くすると生地がしっかりします。気温に応じて微調整も試してください。

33

うどん外交でコミュニケーションの確立。町内の数軒・知人・友人…何かの理由を付けてうどんを配っています。始めて20年位になりますが、木下製粉のおかげです!
岡山県 伊達誠様

