

32

うどん粉は最高です。それと、そば粉が有れば良いですけど、そば粉はやってないんですね。

千葉県 栗田克己様

今後、「そば粉」や「小麦ふすま」などの販売も企画中ですので、もう暫くお待ちください。

33

そうめんの美味しい夏がやってきました。いつも「古城素麺」のほのぼのとした味に、お届けする皆様から喜ばれております。時々、手打うどんを作るのですがその時使用する打ち粉がいつも余ってしまいます。半量の袋があるとても助かるのですが無理なお願いでしょうか。

神奈川県 T.M.様

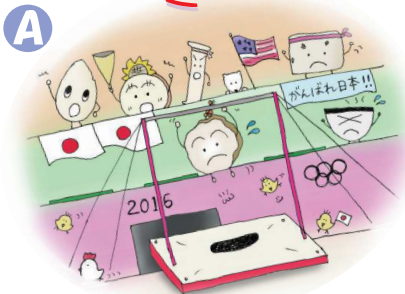
34

当地方にもさぬきうどん屋さんは何軒ありますが、自分で作ってみたいくなり、はじめて購入させていただきました。仕上がりは上々。うす黄色い品のよいおうどんで、腰もつよく大変おいしくいただきました。粉が残りまじらうと送っていただこうと思っております。

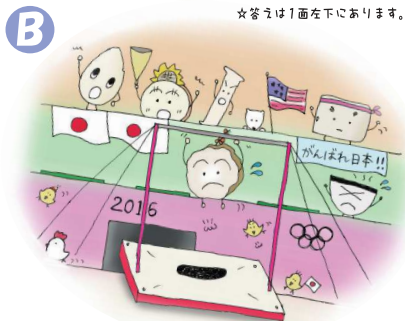
長野県 塚田英和様

小麦粉は本来、白色ではなく淡い黄色を呈し、この小麦粉特有の色を「淡黄色（たんこうしょく）」といいます。これは小麦粉に含まれるカロチノイドという色素が発色しているためです。しかし小麦粉は空気に触れることで酸化が進み、この淡黄色も徐々に薄れていきます。つまり淡黄色は新鮮さの証とも言えます。

# まちがいで、まがし オリピック



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面を左下にあります。



VOL.59 <2016年:秋号>

— 発行 —  
FARINA **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

# よんでみまい

Q

## 食品の「栄養成分表示」

ってなんですか？

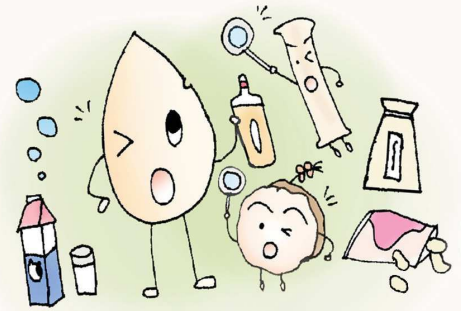
A

飽食の時代を迎えた現在、私達の身の回りには、美味しい食材がごまんとあります。少し気を許すと、ついつい必要以上に食べ過ぎ、栄養摂取過多となります。そして栄養過多の生活は、心臓病、脳卒中、糖尿病、高血圧、肥満といった疾患の原因となります。これらの疾患は生活習慣病と言葉で総称されますが、毎日の食生活や運動習慣に起因しているという意味で、旨いネーミングだと思います。よって誘惑の多い現在の食生活において、健康的な生活を維持するためには、食習慣や生活習慣に對し意識的に取組む必要があると思います。△とりわけ「食べ過ぎ」は直ちに「肥満」に繋がるために、食事による摂取カロリーについての認識は大切です。しかし加工食品をみただけでは、どんな栄養成分がどの位含まれているかは不明であるため、含まれている栄養成分をわかりやすく表示したのが「栄養成分表示」です。「食品表示法」は平成27年4月1日に施行され、原則として加工食品及び添加物に対し、栄養成分表示が義務化され、その概略は以下の通りです。尚、加工食品及び添加物に対する表示の猶予期間は5年間なので、平成32年4月1日以降は、表示が義務となります。△「食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン（平成27年3月消費者庁食品表示企画課）」によると、栄養成分表示が義務化された栄養成分は、以下の5成分で、表示の順番もこの通りでなければならない、とあります。

- ① 熱量 (kcal)
- ② たんぱく質 (g)
- ③ 脂質 (g)
- ④ 炭水化物 (g)
- ⑤ 食塩相当量 (g)

…但しナトリウム塩を添加していない食品のみ、ナトリウム量の併記が可能。

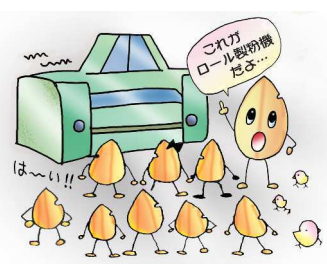
△3大栄養素である炭水化物・たんぱく質・脂質、そして全体としての熱量（エネルギー）の表示は当然ですが、直接熱量に寄与しない食塩相当量の表示が義務化されている理由は、「食塩の過剰摂取と高血圧との関連性」にあると推察します。



## 編集後記

### 毎年恒例！工場見学

毎年この時期になると近くの松山小学校2年生が工場見学にやってきます。今年の2年生は37名（男18：女19）ですが、今から50年前は80名、更に信じがたいことに、60年前にはなんと137名もの2年生がいたとの記録があります。如何に少子高齢化が進んでいるかがよくわかります。△弊社のある香川県坂出市高屋町（たかやちょう）は、坂出市東部に位置し、松山小学校は高屋町内にあります。「松山」というのは校区名で、大屋富町（おおやぶちょう）・青海町（おうみちょう）・高屋町（たかやちょう）・神谷町（かんだにちょう）の4町からなります。以前はこの4地域が、香川県綾歌郡松山村でしたが、1956年7月坂出市編入に伴い、「松山」の名前がなくなりました。△また松山校区の北に位置する坂出市王越町（おうごしちょう）は、過疎化が進み、王越小学校は2011年4月1日、松山小学校と統合しました。つまり現在の松山小学校の校区は、大屋富、青海、高屋、神谷、王越の5町になります。隣り町といってもかなり距離があるため、生徒たちは路線バスで通学します。但し1・2年生は、安全上の理由で、なんと「タクシー通学」です。いつも8時前になると、会社前をこの通学タクシーが通過しますが、後部座席には黄色い帽子を被った1・2年生がチョココンと座っているのが見えます。以前はタクシー通学なんて想像だにできませんでした。常識・非常識とは普遍的なものではなく、時間と共に常に変化することがわかりました。△坂出市も島しょ部の小学校は、過疎化のためにいち早く閉校し、内陸部でも中心地から離れてしまうと王越小学校のように統合するところもでてきます。小学校がなくなると、子供がいる家庭では、小学校が近い地域に引っ越すケースが多くなり、その結果過疎化に拍車がかかります。すると暫くすると65歳以上の人口が半数以上を占める限界集落となり、何も手を打たないと最終的には消滅してしまふ運命にあるようです。中学校や高校はなくても、小学校が身近にあることで、その地域は活性化します。つまり小学校とは、地域の核であり、地域が輝き続けるために不可欠な存在です。 けいぞう



## お手りコーナー



1 「おいしいものはうちにある」最近家族が口にします。自家製パンもそのひとつ。いろいろなものを加えてみたり、シンプルだったりその時の気分ですが、一緒に食べられる家族がいることを幸せに思っ日々です。  
東京都 岸美園様

2 さぬきの夢で酒万十を作りました。米こうじで酒を作り、膨らます万十です。粉の手ざわりが、いつもの外国産とは違います。膨らみが小さいのかなと思いましたがそんなことはありませんでした。万十の皮はふくらというよりキメが荒くポツポツ穴があいています。いつもとは違う万十の皮に仕上がりました。おいしかったです。  
山梨県 原田穂波様

手料理が美味しいのは、気持ちを進めてくれることはもちろんですが、保存料など余計な材料を添加しないのが大きな理由だと思います。「美味しさ」とは「味がしっかりしている」とか「こってりしている」ことではなく、食材固有の味が雑味なく、伝わることでしょか。

「さぬきの夢」の特徴は何と言っても、その食味の良さにあります。万十の皮にもその旨みがきつと反映されると思います。





# お便り コーナー

3 餃子は水餃子です。白才なので冬がおいしい。残った水餃子は翌朝コゲ目をつけて焼餃子に。取り合いになります！水餃子はスープではなく、ゆでたてを食べます。

神奈川県 辻井喜久子様

以前は、鉄板でパリパリに焼き上げた餃子が好きでしたが、最近は専ら水餃子が好きになりました。嗜好も時間と共に変化することを実感します。

4 タイムリーな季節対応のセット商品は魅力100%です。この企画を毎回楽しみにしています。バラエティに富んでいる商品の中に新商品が加わっているのは最高です。年々増える商品、今後もぜひ期待したいです。

千葉県 伊藤秀雄様

5 “やみつきになる…”とどこかで読みましたが、確かにカレーうどんは、やみつきになりますね…。しかし、もうちょっと小分けで販売していただけないかな…と思います。

神奈川県 名取恵子様

6 オリーブそうめんを前回は、ひそひそセットで味わいとてもおいしく思いました。私の好きな「白瀬戸の糸」、「青瀬戸の糸」はこの夏もいただいています。食欲のない時でも一掃いただけます。夏の大切な主食です。

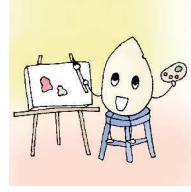
東京都 内山浩子様

7 いつも両親から送って頂くおうどん。これからもこの商品がずっと続きます様祈ってます。特に肉うどんが早くておいしく、楽しみにしています。口福頂き、心より感謝申し上げます。この商品を頂くたびに両親の優しさ、愛情、信頼を感じる商品です。

東京都 岩村扶美様

8 いつも讃岐平野が好きでゆで上りを氷水で、しめたうどんそのままをつまみ食いするのが好きです。キュンキュンした噛みごたえが何とも言えず♡小麦の味が甘味があって夏、冬問わず事のない一品です。

神奈川県 堀江由岐様



9 はじめて玄米うどんを食べたのは5年前ですが、以来ずっとファンです。自身で取り寄せようかと思うこともあるのですが、いつもタイミングよく香川が故郷の親せきより頂いています。身体によいのはもちろん、味が夫も好みのお味です。温でも冷でも美味しく頂いています。冷やしジャージャーの風で肉みそそばをからめて食べるのが好きです。カレーうどんもぴったりです。

大阪府 三藤朋子様

10 39歳の時に、胃を全摘し、玄米は食べたいけれど食べられずにおりました。“玄米うどん”を知り、食べてみたところとてもおいしく、食も進み食べ続けていたら体の調子もずいぶん良くなってきたので、喜んでます。毎日100gずつ(玄米30g分だそうなので)これからも楽しい食事を工夫していきます。

新潟県 笠原寿子様

玄米うどんを発売したのが2002年、今年で14年が経過しました。バストレーではありませんが、こだわりの商品なので今後も販売を継続いたします。どうかよろしくお願います。

11 「さぬきの夢干しうどん」は今までに食べたことのない食感と味で家族みんなでおいしく食べさせていただきました。

福島県 渡部健司様

12 美味しい素麺に出会って夏が来るのが楽しみです。冬場には素麺チャンプルを野菜いっぱい食べてます。



13 やっぱ「白瀬戸の糸」が大好き、浮気してみても認識したわ。美味さは舌ざわり喉越しコシが最高です。

兵庫県 小川淳子様

14 いつも美味しいうどんをありがとうございます。そのままでも美味しいのですが、鍋に入れるなどいろいろ楽しんでます。今回は「そうめん」を取り寄せてみました。一度食べてみましたが、食感がとても良く毎日食べても飽きがない美味しさです。夏の味を楽しみます。

大阪府 中村あつ子様

素麺はどれも一見白くて同じに見えますが、使用小麦粉や製造工場の違いによりそれぞれ食味が異なるようです。弊社製品をお気に入りいただき、社員一同厚く御礼申し上げます。

15 いつも美味しく頂いております。中学に入学した息子も喜んで、ラーメンを食べています。いつも変わらぬ味が一番です。今後も御努力し頑張ってください。

神奈川県 都野川美佐子様

16 組み合わせを注文主の希望通りに出来るといふなあと思えます。味を比べられますし、違う味を楽しめます。例えば、「島七」と「白瀬戸の糸」各々8袋ずつを1ケースに、或は8袋と5袋でもいいですが。

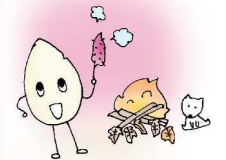
兵庫県 Y.U.様

17 今年の夏はほのかな甘みと旨みの「さぬきの夢干しうどん」の冷うどんを乗り切ろうと思います。みょうがと、生姜をたっぷり添えて。

大阪府 大石重雄様

18 数年前、新聞広告で見て以来、ブラウワーのファンです。釜七プレゼント以来、うどんも好きです。前々回は、パンの1斤用袋を買いましたが、うちのホームベーカリーの1斤は入りきらず、残念。他の用途に(かわいいので)使うことにしました。1斤サイズっていろいろなのでしょうか？

東京都 Y.K.様



19 ごんにちは！強力粉「ひまわり」を注文する事が、ちょこちょこあります。普通よりやはり美味しいと思います。主人はこの小麦粉が大好きで、これで焼いたパンを嬉しそうに食べます。又、肉うどんスープは、とても美味しいです。今回、食べたくてこのスープを注文しました。

大阪府 片山節子様

20 たくさんの種類のパンを作り始めました。パン作りが楽しいです。仲間は普通の粉を使用して私の作ったパンは一味違くとみんな褒めてくれます。“粉が違うのよ!!”と自慢しています。

埼玉県 大河原留美様

21 ホームベーカリーでのパン作りが我が家の定番となって早3年です。米は玄米を食べているので、パンの強力粉も全粒粉を使いたいと探していたところ貴社のブラウワーを知りました。スーパーで買っていた強力粉と同じ扱いで、しかもでき上がりが同じかつ、栄養価が高いことに感動しました。

千葉県 T.A.様

22 ドイツより帰って参りました。3週間位の滞在でしたがやはり自分で焼いたパンが懐かしくなりました。

千葉県 S.K.様

ドイツといえばパンの本場、私も一度本場で噛みごたえのあるパンを堪能した経験があります。讃岐の人は旅行にいくと直ぐにさぬきうどんが恋しくなります。皆さん慣れ親しんだものが一番なのでしょうが。

23 新聞の広告がきっかけでパン用強力粉を注文。わが家のホームベーカリーで焼きとても美味しく食べております。毎食食べすぎてしまう程です。いろいろな粉を今まで使いましたが、こんな美味しい粉は初めてです。感謝しています。

千葉県 藍原サチ子様

24 ひまわりを愛用しています。美味で週2回は焼いています。これからも使っていきたいと思えます。よろしくお願致します。

神奈川県 池田洋子様



25 ブラウワー、ブラウワーファインを長い間使用し美味しいパンを焼いています。又新たにブラウワー全粒粉を使用しました。違う風味でとても美味しいです。パン好きには最高!!

埼玉県 西村悦子様

ブラウワー全粒粉は、胚乳とふすま部分を別々に処理し、その後両者の比率が全粒粉と同じになるよう、再構成しています。別々に処理することで雑味を抑え、小麦本来の風味を引きだせるよう工夫しています。

26 広告でブラウワーおだめしセットを購入し、連日焼きつづけました。あっという間に全て焼き終ってしまいました。今までの市販の強力粉とは全く違いました。パン大好き家族のため、ホームベーカリーの手作りパンを今後も休めそうにありません。ありがとうございます!!

東京都 S.N.様

27 お試しで初めて買ってみました。今までおいしいと思って使っていた物よりも「フワッフワ」でとてもおいしいパンが焼け、主人も私も大喜びです。孫が大好きなブドウパンも好評です!

群馬県 小和田純子様

28 毎日くるみ入り全粒粉のパンをいただいております。前回注文(2/23)した時に春のビッグプレゼントが入っていて感動しました。誠意が伝わってきてとても嬉しかったです。ありがとうございました。どれも美味しかったです。遅ればせながらお礼まで。

茨城県 佐々木宮子様

29 孫が我家に来た時は必ず「ひまわり」で食パンを作ります(アレンジパンを作り、時に失敗もありますが)。おばあちゃんのパンと言って喜びます。作る楽しみがあります。

千葉県 新谷康子様

30 二人の娘たちが、結婚などで家を離れてからは、パンを作っても、食べてくれる人がいなくて残念に思っていたのですが、去年孫ができて、また、少しづつ、パンを焼く日が増えてきました。孫が食べられるようになるまでに色々おいしいパンが作れるように頑張ってます。他の粉も使用してみましたがやっぱりファリーナです。

埼玉県 吉野幹子様

31 朝食はファリーナの小麦粉で焼いたパン。帰省した息子も気に入っています。最近はお嫁さんもファンになり、焼きたてパンを持って帰ります。これからは宅配の荷物に、パン用小麦も入れてあげようと思ってます。

愛媛県 T.T.様

