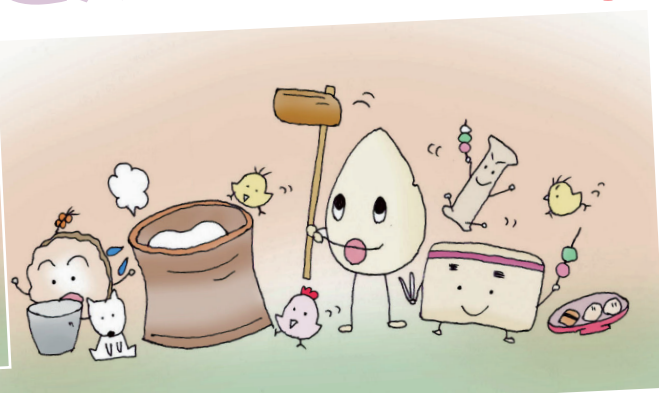


A

まちがしい さがし

餅つき

B



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。

編集後記

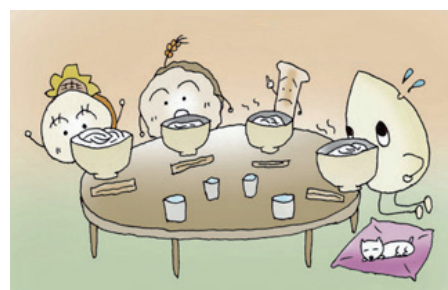
さぬきうどんブーム (続き)

それにしても僅か1年で生産量が18%も30%もアップすることはなかなか想像できません。特定の店舗や銘柄であればまだしも、香川県全体でそれだけアップするのはすごいことで、だからブームということになります。因みに第2次ブームは、丁度瀬戸大橋が開通し、架橋博覧会が開催されていた時期です。四国がとうとう本州と陸続きになり、本州側から大勢の観光客が押し寄せました。金毘羅さん界隈では、一杯600円という当時では法外な価格設定の素うどんが販売され、観光地ではお土産うどんが飛ぶように売れました。製造が間に合わず、とにかくうどんの格好さえていれば、何でも売れたとも聞きました。



またあるうどん店では一日の売上が280万円という、今後きっと破られることのない記録も生まれました。これは単純に客単価1,000円としても2,800人に相当し、にわかには信じられる数字ではありません。社長さんのお話によると、当時観光バスが次々とやってくるので、普段は使用していない二階部分も開放。けれどスタッフの数は限られているため、十分なサービスは提供できず、後で社長さんはお父さんにこっぴどく叱られたそうです。しかしそのお店のあった場所も今はコンビニへと化し、時代の変遷を感じないわけにはいきません。

これまでのさぬきうどんブームを改めて考えてみると、一口にブームといってもその内容はかなり異なります。第一次ブームでは老舗のうどん店、そして第二次はフルサービスの正統派うどん店が主役でしたが、第三次になりガラリと変わります。製麺所の片隅で振る舞われるうどん、一見何も無いような僻地の中でのうどん店、屋外で麦畑を眺めながら食べるうどん店、一杯100円の超安価なうどん店など、意外性を秘めたうどん店が主役となりました。



次のブームはどんな形で展開されていくのかとっても楽しみですが、ただ一つ気になることがあります。それは現在、香川県内においてもうどん店の多店舗化が進んでいるため、「さぬきうどんの多様性」が薄れつつあることです。個性をもったうどん店が減少すると、県外からうどんツアーに来られる観光客にとっても魅力は半減します。うどん店の多様性、つまり個性を持ったうどん店の集まりこそ、「うどん県」の魅力そのものだと感じます。

けいぞう

VOL.61 < 2017年：春号 >

よんでみまい

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 https://www.farina.co.jp

Q

さぬきうどんブームの起きた回数はいくつですか？

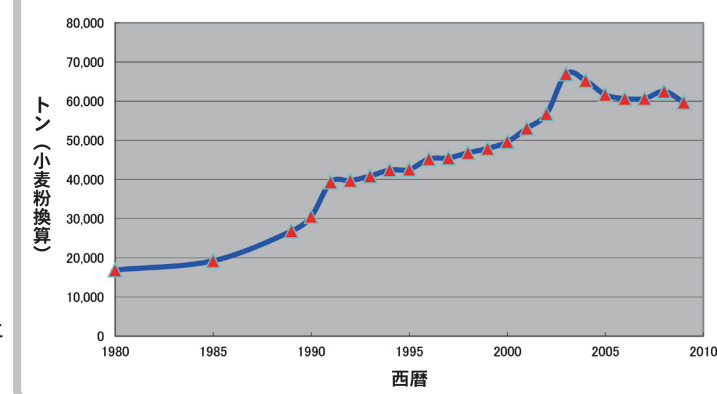
A

皆さんのおかげで全国的に名を知られるようになった讃岐うどん。これまで何度かブームが起こりましたが、「さぬきうどんブーム」が起こった回数については見解の分かれるところ。オンライン百科事典であるウィキペディアを覗くと、香川県農政水産部は、20世紀後半から4度の讃岐うどんブームが起きたとの記述があります(以下そのまま引用)。

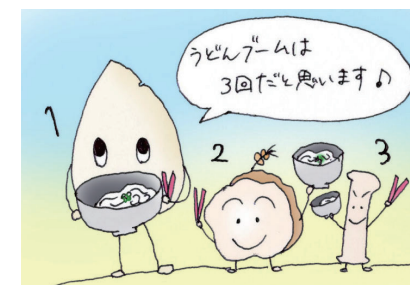
- 【第1次：1969年】最初の注目。立ち食いうどん、大阪万博への出店や金子正則知事によるトップセールスなどによる。当時香川県はPRのためのキャラバン隊を組織していた。
【第2次：1988年】瀬戸大橋の開通を受けて四国全体の観光客が増加し、うどん店への客も増加した。一部の店が値段を高騰させるなどの問題も生じた。橋の開通が好影響を及ぼし、冷凍讃岐うどんの売上が急増し、全国的に手軽な讃岐うどんとして普及していった。
【第3次：1995年】田尾氏らの仕掛けによる香川県内のうどん店を巡る客の増加。引き続き全国区への「怪しい店」露出による県外からのうどん店目的の観光客の増加。
【第4次：2002年】香川県外でのセルフうどん出店増加により、讃岐うどんを認知し、実際に食べる機会が増えた。

もちろんこういう見方も十分に説得力がありますが、一方でうどんの生産量に着目すると違った見方もできます(画像参照)。第2次ブームの生産量は、30,533トンを1990年⇒39,717トンを1991年と僅か一年で30%もアップしているのだからブームであると言えます。一方、第3次ブームの1995年辺りは、右肩上がりですが、それは緩やかに上昇しています。

香川でのうどん生産量の推移



そして56,755トンを2002年⇒66,985トンを2003年の一年間では、18%アップとなっています。よって数字から眺めてみると、第3次と第4回は併せて第3次と見るほうが自然かもしれません。つまり第3次(1995年)辺りから少しずつブームが起こり始め、それが第4次(2002年)で一気に頂点に達したとする見方です。するとうどんブームは3回ということになります。



1

豪雪うどんというネーミングのうどん初めて知りました。小麦粉とじゃがいもで作るんだ。イタリアのすいとんとも言われるニョッキみたいと思いました。小麦もじゃがいももその他野菜など大地の恵みですね。作って食べて人々は栄養をもらっているんですね。なーんてふと思いました。

埼玉県・角田秋子様

ニョッキは団子状のパスタの一種で、ジャガイモと小麦粉との組合せで作られるイタリア料理だそうです。料理に国境はありません。

2

「よんでみまい」のお便利コーナーは、アイディアの宝の箱ですね。紙質をもっと落とし、もっと多くの方の声を知りたいです。木下製粉さんとつながっている事をアピールして欲しいと思います。千葉県・T.N.様





3 大変気に入っております。去る10月兄弟姉妹でこんぴら山に登って、まんのう町の妹宅で、一泊して、母のお墓まいりに帰郷しました。うどん屋は琴平で2回入りました。おいしい干しうどんを作って下さい。 大阪府・伊賀和子様

4 夕方4時過ぎる頃、近くの孫が帰ってきます。双子の女の子で部活（陸上と卓球）をやっているの、おなかぺこぺこ、「はい、パンよ」とよく渡してあげます。「ありがとう」と元気な声が返ってきます。 千葉県・芦田満々代様

学生の頃は、いつもお腹が空いていたように思います。若い頃は新陳代謝が良いせいか、いくら食べても太りませんでした。

5 友人が香川県直島町に住んでいて、遠いけれどいつも身近な存在です。一度頂いたら、やっぱり他のものでは物足りず、またお願いしました。ご近所にも何かの時のちょっとしたお礼でお持ちしますと、後日「おいしかったです！」と皆さん喜んで下さいます。 東京都・H.A.様

6 久しぶりの購入です。息子が結婚して2人暮らしとなり、娘も結婚して独立。帰省することがなくなり、今までのように量もなかなか減らないため、今回は少量ずつ違う商品にしてみます。食べ比べてみて気に入ったものをまとめ買いして楽しもうと思っています。実は私は田舎そばのファンです。主人は半田そめんがお気に入りですが、これからの季節はうどんの方が食べる機会がありそうです。 兵庫県・市道仁科様

7 いつもひまわりで食パンやブリオッシュを焼いています。毎朝の食事がとても楽しく、又、焼きたてのパンを知人にお裾分けして喜ばれています。多いときは一度に1kg以上の小麦粉をこねるので20kgの袋はとても助かります。 神奈川県・Y.O.様

ブリオッシュは水の代わりに牛乳を使用し、バターと卵を加えた口当たりの軽いフランスの菓子パン。想像するだけでよだれがでそうです。

8 うどんのルーツは中国の西の方みたいですね。高松出身の歌手、タレントの松本明子さんが「笑っていいとも」のテレフォンショッキングに出演したとき、タモリさんもうどんが好きで、うどんの話になったと言っていました。電波少年だったか、何かの番組でうどんのルーツを辿っていったら中国だったって。笑っていいともは終了してしまいましたけれど。 埼玉県・角田秋子様

タモリさんはこの1月、「ブラタモリ」で「さぬきうどん」の取材にきてくれました。(^^)/

9 いつもお世話様です。パンをおいしく頂いています。バナナ、コーン、ほうれん草etcまで焼いています。干柿ができたので今回はどのような味になるか楽しみです。もちろんプレーンでも食べます。オリーブオイルトーストが1番好きです。 山梨県・功刀かつこ様

10 ホームベーカリーで焼いたパンを食べるようになって4年程になりますが、もう市販の強力粉には戻れません！おいしさが全然違います。先日のお便りコーナーでひまわりとブラウワーファインを混ぜて焼いているとの記事を読ませていただき、私もマネしてみようかと思っています。 福島県・大久保淑子様

11 夫婦2人共、80代になり、パン作りもつい間をおいています。しかし安心して頂くには、木下製粉が良いと思っています。今後もよろしくお願いします。焼くのは私、パン切りは夫の仕事にしています。 宮城県・伊藤道子様

12 家でパン作りをするようになったら、スーパーの食パンが食べられなくなりました。貴社のひまわりも美味しいですが全粒粉入りの強力粉の香ばしさにはビックリです。 埼玉県・山田美英子様

13 単純な食パン（クルミ、レーズン入り）だけを焼いていますが、噛みしめた味わいが市販のパンより美味しいと、主人が喜んで食べるので、貴社の商品は有難いです。たまに市販の粉で作ると、その違いが分かります。 埼玉県・島田もと子様

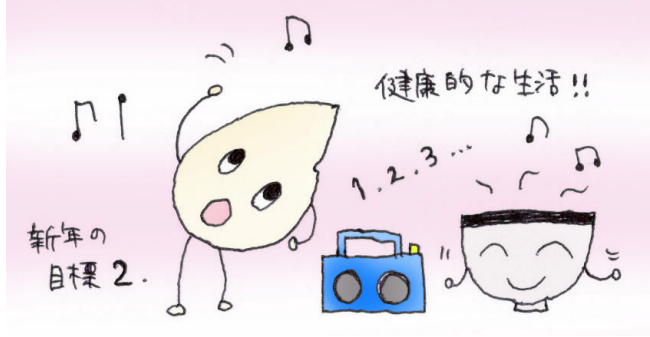
14 膨らみが良いので、約3年間、ブラウワーライトをリピートしています。子供（3歳）は離乳食からこのパンを食べているためか、何もつげずに食べるのがお気に入り。食物繊維や鉄分が取れるので、忙しい朝でもパン一枚で元気になる。 茨城県・飯嶋静香様

15 毎朝、パン食なので自宅でパンを焼いています。ブラウワーファインは250gの小分けになっているので使い易く、焼くと芳しく大変おいしく気に入っています。木下製粉の乾麺もよく昼食に食べています。 東京都・松下昌子様

16 小麦粉でこんなに違うのかとおいしさに驚いています。ありがとうございます。 大阪府・S.T.様

17 お友達の家を訪問する時は、「焼きたてのパン」持参が一番喜ばれます。何と言っても、その香りとぬくもりが。 千葉県・田中庸子様

18 初めてお便りします。毎回「よんでみまい」を楽しく読ませていただいています。皆さん、色々なものを手作りしているんだなあと感心しつつ私も子どもたちに手作りと思い、パン教室、手打ち麺教室に通っています。先日「とうふパン」をご紹介いただき早速、ホームベーカリーで作ってみました。ふわふわしてとてもおいしく、子どもたちにも好評でした。友人にもプレゼントしたところ喜んでくれました。私は、マーガリンを無塩バターにして豆腐は絹ごしにしています。 東京都・工藤利恵様



19 夏場は休んでいたパンを焼く季節となり、今回注文する事にしましたが、お便りコーナーの「とうふパン」が気になりました。粉が届いたらさっそく焼いてみたいです。私はブラウワーが大好きです。カレー釜七もおいしいですね。毎回お便りコーナー楽しみです。 神奈川県・貝藤雅子様

20 全粒粉でパンを焼いて、大変おいしかったので、それ以来購入させて頂いています。先日はじめてつゆ付の麺を食べてみました。麺の美味しさに驚きました。今までスーパーで買っていた乾麺とは随分違いました。 青森県・田中和子様

21 パンは我が家だけでなく、あちこちへお届けして喜んで頂いています。厚かましくセール期間に2度目の注文をさせて頂きます。前回のプレゼントのおうどんセットはそのまま九州へ送って喜ばれました。今回は我が家で楽しませて頂きます。市販の強力粉とは比較できない程おいしいパンが焼きあがります。 千葉県・上野卓志様

22 さぬきうどん、やっぱりうどんはさぬきですね。太いうどんも美味しいですが釜七の細いうどんにもはまりました。あの口の中ですーっと喉に入る何ともいえない味です。孫たちにもこのうどんを食べさせたいです。 神奈川県・S.K.様

23 いつもお世話になっております。我が家はファミリーナさんの“さぬきうどん”が無い生活は考えられない程、必ず在庫をチェックして、うどんを味わっています。友人、親戚にも送って喜ばれております。本当においしいです。 千葉県・國井悦夫様

24 うどん大好き、おいしくいただきました。ゆで時間が長いなんて娘は言うけど、美味しいので私はOK。 静岡県・築地初江様

乾麺は確かに調理に時間がかかりますが、それに見合うだけの美味しさがあると思います。

25 久しく貴社の「釜七三味」を取り寄せ、麺の食感や優しい舌触り、自然な風味の出汁に、子供の頃の懐かしい母の味を思い出しました。カツオ節を削り、煮干し等で出汁を取り、私達三人の子供のお腹を満たしてくれたことです。親しい友にも味わってもらいたく、プレゼントしたところ、とても喜んでくれました。 福岡県・藤崎勝子様

26 YouTube動画の埼玉のうどん屋さんの袋にて“さぬきの夢”に出会うことが出来ました。一家うどん好きです。ほとんど寝かせる時間もとりませんが、OKです。こんなに色つやがあり、コシも強く美味しいうどんに会ったことがありません。 埼玉県・加藤康晴様

27 いつもお世話になります。こちらでは、今新そばの時期になっておりますが、私はそばを打つ他に、うどんも打って食べてもらいますが、売れゆきはどちらかと言うと、やはりうどんなんです。なぜか？それはやっぱり讃岐の粉を使っているからなんです。本当です。 福島県・佐藤哲博様

28 前回、さくら夢2000、20kgを注文し、手打ちうどんを作り、友人・家族に食していただきました。パンフレットに書いてあった通り、ソフト感と風味、旨みがバツグンとお褒めの言葉をいただき、自分なりに満足しています。今回は「さぬきの夢」に挑戦し、日立の街にデビューします。 茨城県・和田末男様

29 お世話になります。一年に2回程度さぬきの夢20kgを購入させて頂いています（他に打ち粉も3kg程）。手軽に小麦粉が手に入るの本当に助かります。値段も安価で本当にありがたいです。あとは手打ち、腕前しだいといったところで。 千葉県・H.K.様

30 私は夢ブラン大さじ2杯にオリゴ糖を入れ、お湯をたして飲んでます。とてもおいしいですし、お通じも快調です。 静岡県・原田恵子様

私は毎朝、そのままお湯で溶いて飲んでます。

31 毎日ブラウワー全粒粉で焼いたパンを食べていますが、全く飽きません。香ばしい感じがたまらなく大好きなので、今回新製品の“夢ブラン”を注文してみました。まぜて焼くのがとても楽しみです。 神奈川県・堀江みどり様

32 焼き菓子作りが趣味の娘が「マーガレット（薄力粉）を使うとサクサク感がちがう！！」と喜んでます。ところで、釜七とか麵七とか、七がつくのは何故ですか？ 東京都・Y.K.様

創業者の名前が「虎七」です。七人兄弟なので末っ子だと思いきや、他に「久米七」や「友七」がいたので、「七」が当時の流行りだったのでしょうか。

33 パンが好きでよく焼きます。ブラウワーは全粒粉なのでとても気に入っています。薄力粉も全粒粉をぜひお願いします。 滋賀県・M.H.様

「夢ブラン」のご利用はいかがでしょうか。配合量をご自身で調整できるので、便利かと思います。

34 いつもおいしいパン用粉とうどん、ソーメンありがとうございます。注文し始めの頃は昼食に1袋3束、釜あげにし、食べていました（笑）今は持病もあり多くは食べられませんが、うどん好きにはうれしいうどんです。 和歌山県・上田寿美子様

35 いつも両親が、おいしく頂いてます。離れて住んでいるので、好きな物を少しでも食べてほしいと思います。今回、玄米うどんを初めて注文します。

他の方のコメントを見つ、身体に良さそうなのと、ゆで時間が6~8分で一年もつという事できました。両親の感想が楽しみです。 東京都・M.K.様

