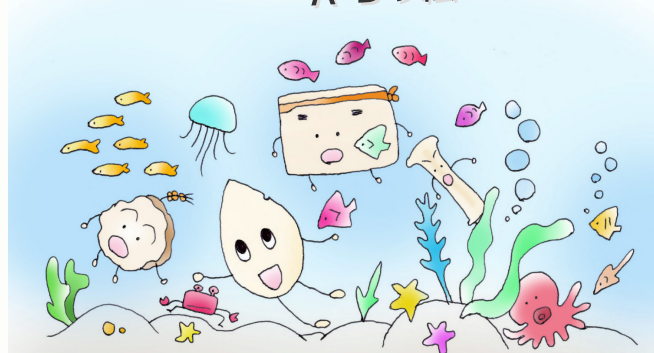
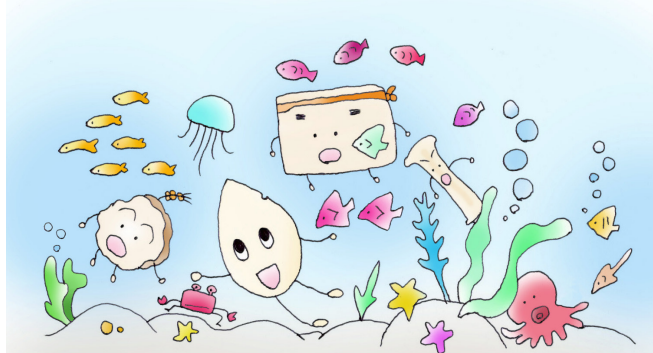


??まちがいさがし

A・Bの絵の違うところを3つをさがしてみよう!



A



B

※答えは1面右下にあります。

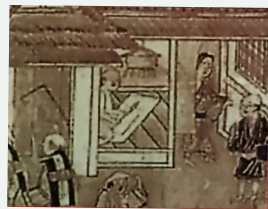
編集
後記

金毘羅祭礼図と「さぬきの夢」こだわり店

金毘羅祭礼図、正確には「金毘羅祭礼図屏風」は、1702年(元禄15年)の本社屋根吹き替えを記念し、狩野休圓(かのうきゅうえん)が元禄年間(1688-1703年)に描いたと言われています。これは金毘羅さんのお祭りである例大祭の様子を描いた「六曲一双」の大変立派な屏風です。つまり六枚の「扇」が一つになった「隻」が一对になっています。左隻には二王門(大門)から本社に達するまでの山上の風景が、そして右隻には頭人行列や門前町など山下の有様が描かれています。驚くべきことにこの屏風には、なんと248軒の建物と1492人の人物が描かれ、元禄時代の金比羅門前町の様子や社会風俗などを知る上で貴重な史料となっています。



そしてこの右隻の屏風には、なんと3軒のうどん店が描かれているのです。しかも3軒はそれぞれ「うどん打ち」、「切り」、「捏ね」といったうどん作りにおける異なる工程を描いているので、当時の作業工程がよく分かります。この屏風を眺めていると、当時のうどん打ちの情景が目に見えてくるようです。休圓さんは、後世の私達にも当時のうどん打ちがよくわかるように、わざわざ配慮してくれたのでしょうか。



▲うどん生地を麺棒で伸ばしているところ



▲包丁で切っているところ



▲粉をこねているところ



また各うどん店の軒先をよく見ると、スルメのような形をした看板が吊るされていますが、これが「招牌(しょうはい)」で、今で言ううどん店の「のれん」です。現在、香川県では、「さぬきの夢」を100%使用したうどん店の中で、「このうどんなら誰にでも自信を持ってお勧めできる」とお墨付きを与えたうどん店を、「さぬきの夢・こだわり店」として認定していますが、このこだわり店には、必ずこの招牌が吊るされています。

今度、うどん県に来られるときは、是非こだわり店に立ち寄り、うどんだけではなく、この招牌もじっくりとご覧になってみてください。

けいぞう

Q

さぬき最古のうどん店は??

A

「さぬきうどんのルーツは?」と聞かれると、さぬきの人間なら、「弘法大師・空海」と答えます。「806年(大同元年)、空海は唐よりうどんの製法を持ち帰った」との言い伝えがありますが、これは空海伝説とされているように、確証があるわけではありません。また「混沌(こんとん)」なる小麦粉食品の製法を持ち帰り、それが転じて「鯉鮓(うんどん)」そして更には「うどん」になったかも知れませんが、果たしてその混沌なるものがうどんを連想させる食品であったかどうかは不明です。

ところでさぬきうどんのルーツを探る手がかりとして、水車も重要な存在です。昔は水力が貴重な動力源であり、石臼を効率的に稼働させるためには、水車が不可欠でした。よって水車のルーツを辿ることで、うどんについても情報が得られます。そして讃岐最古の水車としては、旧滝宮村の中車(仁和年間、886年頃)が有名です。「さぬきうどん発祥の地は滝宮である」という説は、この中車の存在が拠り所です。「讃岐の水車(峠の会編)」には384基の水車が掲載されていますが、その最古の水車は当然「中車」になります。ただ「中車」も伝聞証拠だけで史実はありません。そして中車の次となると、時代は一気に江戸時代まで飛んでしまうため、「最古の水車・中車説」も推測の域をでません。



では讃岐うどんの歴史としての確実なエビデンスはというと、海の神様である金毘羅さんに所蔵されている元禄年間の「金毘羅祭礼図」屏風があります(1688~1703年)。これは金毘羅大権現の大会式(例大祭)当日の様子を描いた六曲一双の図屏風で、左隻には二王門(大門)から本社に達するまでの山上の風景が、右隻には頭人行列や門前町など山下の有様が描かれています。そしてその屏風には3軒のうどん屋さんが描かれ、これが確認されている最古のうどん店とされています。



▶金毘羅祭礼図屏風

お便り
コーナー

1 大麦のお菓子おいしかったなーと、小麦ふすまのスナックをおなかのために、以前たべてたな...と思注文。まずは小麦ふすまをお湯で溶いて頂きましたら、香ばしく、そば湯が苦手な友人も美味しいね!と飲みやすさ、栄養成分も頭に浮かびながら、コレイイかも♡年配の人は少しのどにひっかり咳き込んでいましたが、溶け方も良い◎と思います。調理にも使いやすい。翌日自然に排便があり、腸内環境にも威力実感しました。健康マニアの自分の中では、みそしょうゆと同じに使うそうで久々のヒットです!!とても良い食品と思います。皆さん頑張ってネ!!

秋田県・倉田明美様

「夢ブラン」は小麦の雑味を取り除くため、大きくてきれいなふすま片を使用しました。また今回新製品として使い切りスティックタイプ「飲むブラン」を発売したので、併せてよろしくお願いたします。



五色谷から望む瀬戸大橋

2 夢ブランお試しセットを購入して、毎朝ヨーグルトに入れて食べてます。最初は半信半疑だったのですが、食べて、あまりのおいしさに病みつきになりました。あっという間に1袋なくなってしまったので、また注文しました。 千葉県・Y.O. 様

3 せっせと手作り食パンを焼く日々でしたが、遂にパン焼き器が力尽きてしまいました(涙)今、新しいパン焼き器を吟味中です。やっぱりブ라우ワーで焼くのが一番です。 福島県・青木信子様

弊社で活躍中のホームベーカリーは10年を経過しましたが、まだ現役で頑張っています。夏場になると過発酵により膨らみにくくなりますが、冷水を利用するなど工夫をしています。ただ最新の機種は、室温に応じた焼き方ができるので、弊社でも是非一度試してみたいと考えています。

4 乾燥しょうがの砂糖づけを入れてパンを焼いています。おいしいですよ。 東京都・小川邦子様

5 おいしくて体によいブ라우ワーシリーズを愛用しています。商品ももちろん気に入っていますが、箱も気に入っています。何箱も揃うので、クローゼットの小物の収納に愛用しています。 東京都・坂巻紅子様

箱には樽のイラストが印刷されていますが、ポリ袋のない時代、小麦粉は樽に詰められ流通していました。

6 パンを焼くと、いい香りにつつまれて幸せな気持ちになります。市販のパンより、自宅で焼いたパンは、主人も息子もよく食べてくれます！ 埼玉県・鈴木一絵様

7 ホームベーカリーがない時代からパンを焼いています。最初は干しうどんを購入していて、ファリーナになり、ブ라우ワーを知り、それからは“ブ라우ワーファイン”のリピーターです。毎朝欠かさず、家族も喜んでおいしく頂いています。遊びに来た孫も「ばあちゃんのパン」と残さず食べます。皆さんの作っておられる色々なパンのレシピをよんでみまいに特集して頂けるとうれしいです。「とうふパン」好評です。他も知りたいです。 兵庫県・A.M. 様

8 食パン一筋だったのですが、孫達がバターロールを欲しがり、焼いてみると、すっかりファンになりました。兄弟ゲンカをしていますが、「パン焼くよ」と言うと、すぐ仲直りします。ゆん棒で、のし、が楽しい様で、焼きたてをあっという間に食べてしまいます。夏場は、そゆめん流しをワイワイと楽しめます。味くらべも嬉しいですネ。ありがとう。 岡山県・荒井脩二様

9 ブ라우ワー全粒粉の大ファンです。ピザの皮もとても美味しかったです。ホームベーカリーでパンを焼くこと15年近くになりました。大好きなくるみやレーズン、黒ゴマ等入れたり水のかわりに牛乳を使い、時にはサツマイモも入れます。子供の頃からパンが大好きで入院した時もごはんよりパンがいいとお願いしました。野菜ジュース100%も、おいしいですよ。2人の孫もパン大好きです！！12年ぶりに3人目が生まれ、この夏には手作りのパンをと今から楽しみに待っています。 高知県・Y.H. 様

10 焼ける香りで脳が刺激され、気のせい認知症の予防になるように思います。独居なので週一回のペースで焼きます。6〜7枚切りにして冷凍しておくとも美味しいですし、便利です。焼きたてパンの耳のおいしいことこの上なしです。 千葉県・S.K. 様

11 「ブラタモリ」の「さぬきうどん」の回はもう放送されてしまったのでしょうか？その回を見るとけいぞうさんにもお目にかかれるのでしょうか？「よんでみまい」を読ませていただきながらナメケいぞうさんにもいつかお会いしたいと思っています。オンライン百科事典、ウィキペディアを覗いての考察、読みごたえがあり時代の先端を常に走っていて感動です。新製品の夢ブランも毎朝飲んでみます。 京都府・富岡裕子様

12 中力粉と自家製天然酵母菌+少しのドライイーストを加え、ダッチオーブンで焼くパンにはまっています。外はカリッと中はふわり。とてもおいしいです。中力粉は前回はすらんでしたが、今回はさくら夢2000と白バラを試してみようと思います。 広島県・小原寿美子様

13 いつも美味しく食べています。食パンを焼いたり先日はあんぱんを作りました。孫たちもばあちゃんの焼いたパン美味しいと食べてくれています。主人もパン屋で買うより家で焼いたパンの方が美味しいと、あまりパンが好きではなかったのですが喜んで食べています。 大阪府・K.I. 様

14 「よんでみまい」で紹介された「とうふパン」にはまっています。しっとり！！もちりり！！又、HBで通常の「食パン」コースでなく「早焼き」コースで焼いた方が美味しいのが不思議。なぜなんだろう？オイシイ上に「エコ」(時間短縮)なのもうれしい！！ 三重県・松浦杏子様

15 わが家の朝食はうどんです。つるつるとした喉越しの良いものでないとだめなのです。讃岐うどんが一番です。 埼玉県・山崎弘子様

16 さぬきでもモーニングうどんを提供しているうどん屋さんには結構ありますが、朝食がうどんというご家庭は余り多くないと思います。

17 わが家は今も大人数。夫婦二人にならないのが不思議です。どうして子供が出てゆかないのでしょうか。いまだに台所も忙しく、主婦をしています。家を出るのが夢だという世代の親なのに子供がいつまでも子供。頭が痛い。 神奈川県・佐藤孝枝様

核家族が普通となった今の時代、皆さん仲良く暮らせるのは素晴らしいです。

17 長いこと観光バスのガイドをしており四国路は何十回となく案内させて頂きました。「こんびろさん」では毎回さぬきうどん定食を楽しみました。お客様も大喜び！今となればなつかしい思い出であり、なつかしい味です。 長野県・小沢洋子様

18 手打ちうどんを包丁で切るのが上手いかないので、思いきって麺切台を購入しました。トントんとスピードもUP、見た目もいいですヨ。粉はさくら夢2000を使用。美味しい！ 埼玉県・谷口光男様



弊社で販売している麺切台は、実際にうどん店で使われているプロ仕様です。少々高価ですが、切れ味と作業性は保証付きです。

19 子供の頃から麺類が好きではありません。でもパンは父親が食べていたので大好きです。ホームベーカリーで色々な物を入れて楽しんでます。お正月も私はパン食です。パンは本当においしいのです。次は何を入れて焼こうかと思うだけでルンルンな気分です。 大阪府・Y.I. 様

20 今回、初めてお試しセットを購入しましたが、あまりの美味しさに感動しました。今までの手作りパンに比べ、バターも少量でよいので、カロリーを気にする夫や娘も安心してたべています。ホームベーカリーで焼いていますが、水を牛乳にかえても、おいしくできました。 宮城県・千葉歩様

21 小麦粉や米が悪者の様に言われる昨今、ファリーナは安心して食べることができます。元気の素、健康の素。これからもよろしくお祈りします。 東京都・岡田幸子様

22 パン専用粉をいつも送っていただいております。一般の強力粉で焼いたパンとブ라우ワー粉で焼いたパンの違いは、食べ方の速さでわかります。友人家族もブ라우ワー粉の方が美味しくもちもち、ふわふわですから好きです。これからもよろしくお祈り致します。 神奈川県・J.K. 様

23 朝食用に食パンを手捏ねで焼きます。生地をさねただけで違いがわかりました。おいしい食パンが焼けました。お菓子やケーキも焼くので薄力粉も使ってみようと思います。 長崎県・M.N. 様

24 ホームベーカリーで食パンを焼いて10年余り。貴社を新聞広告で知って1年ほどになります。毎回パンが焼き上がるのはワクワクしますがブ라우ワーファインやひまわりを知ってからますます楽しくなりました。皆さん書いておられるように市販の全粒粉とブ라우ワーの違いはもちろん、ひまわりと市販のものとも違いが私にもわかります。 広島県・播磨ふみ様

25 ひまわりで焼くピザが大好きです。ブ라우ワーと半々で生地を作ったり、冷凍して誰かにお礼がわりにあげたり。よんでみまいのとうふパンは感動しました。皆さんのレシピが本になればいいのに！！ 青森県・久保栄子様

これまで色々なレシピをご紹介いただきましたが、中でもとうふパンの反響はかなりのものでした。

26 お試しセットで取り寄せた3種類のお麦粉でさっそくパンを焼いてみました。ひまわりはふっくらとしてやわらかく焼き上がり、ブ라우ワーはかみごたえのあるパンに焼き上がりました。市販の粉よりだんぜんおいしかったです。我が家はブ라우ワーのファンです。 栃木県・前島美恵子様

27 木下さんから粉をいただく様になってずいぶん経ちました。初めてさぬきの夢2000という粉で、釜あげを食べた時のおどろきは、今も忘れません。うどんってこんなに旨いものかと思いましたが、舌の上のせたら、胃袋に飛んで入るんやからね。 三重県・前田猛様

28 香川県出身、伊豆在住。70才過ぎて少しホッとする日々となったら、ふるさとのことが懐かしく思い出されるようになり、さぬきうどんがしっかり出てくる。坂出木下製粉から「すすらん」をとりよせ手打ちうどんを時々打っているが、少し今度は手抜きして乾麺と、お便りに「カレー釜七にはまっている」というのがあったのでそれを注文した。どんな味がくるのか。ふるさとの味が楽しみです。 静岡県・石田義明様

29 讃岐三味大変おいしい。うどん楽しんでおります。スーパー等北海道の太いうどんもおいしいですが、さぬきそゆめんは又一段と味わいのある絶品です。 東京都・小松茂範様

30 毎回送っていただくのを楽しみにしています。温かくても冷たくても、喉越しの良さに美味しく頂いています。香川出身の方から一度頂いてからファンになりました。大変でしょうがずっと頑張っておうどん作ってください。美味しいおうどんをありがとうございます！P.S 先日初めて香川に伺いました。とても良い所です。また伺います。 神奈川県・渡邊純子様

31 いつもおいしいそば、うどん、ごちそうさまで。青瀬戸の糸、喉越し、噛みごたえ、とても良いです。封筒をテーブルに置いてたら、部屋で放し飼いにしているセキセイインコゆきちゃんにかじられてしまいました。 埼玉県・見目榮様

32 孫達が肉風味釜七が大好き。急に来ても牛肉さるあれば、たまねぎ、エリンギ、青ネギなどポリリウムたっぷりのうどんができて、大助かりです。 大阪府・田尾馴次様

33 こちらの玄米うどん、とてもおいしいです。何も具を入れないで、そのまま食べてもほんのり甘いし、納豆やとろろなどを入れてズルズルと、はたまた「禁断の」バター&明太子…どちらにしても食べすぎ注意。主人がロードバイク乗りなので、瀬戸大橋を渡ってみたいですね。ゴールにうどんなんて最高！私はゴール地点で待っているでしょうが…。 東京都・一柳麻子様

34 そゆめん好きですが、阿波七の小麦の味がする太くてコシのあるそゆめんはどうしても食べたくなる一品です。そばはやっぱり「田舎そば」でしょう！「天狗そば」もおいしいけれど、田舎の風味はやめられませんか。 北海道・三口順一様

販売数量は細口の天狗そばの方が圧倒的に多いのですが、太口の田舎そばには熱烈なファンがいらっしゃいます。

