

32 いつもブラウワーを使わせていただき幸せです。ありがとうございます。他の方にも、この幸せをおすそ分けできたらと思います。東京都・柴田喜代子様

望外なご評価に、恐れいります。これからも食味と機能性の両立を目指してがんばります。

33 ひまわり、ブラウワーを使用して週4回くらいで食パンを焼いています。最近天然酵母に興味を持ってパン作りを行っています。味・香りがいいです。奈良県・柴田明様

34 こんにちは、ブラウワーを使い始めて2か月が経ちます。今まで色々な粉を使っていましたが、ブラウワー最高に美味しいです。専用こね器で捏ねて、自分で形成しています。お友達にあげても喜ばれています。お友達も購入しています。千葉県・萩野弘子様

35 いつもおいしい粉と麺類をありがとうございます。新製品ブラウワーファイン！すばらしいです。まず滑らかなこね心地（私は手ごねを楽しむ派です）、そしてふっくらした焼きあがり！大福餅のような生地は気持ちよくていつまでも捏ねていくくなります。焼きあがったパンもおいしくて…ああ幸せ！感謝です。東京都・坂巻紅子様

今後は、全粒粉も発売予定です。どうかご期待ください。

36 きっかけは雑誌のお試しセットでした。粉の違いなんて、と書いていたら違いました。知人に食べてもらいたくてせつせとパン焼きの日々です。パンの耳のかりかり感がたまらません。もう市販のパンは食べられないよ！青森県・久保栄子様

ま ず が い さ ぐ し ぶ どう 狩 り



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面右下にあります。



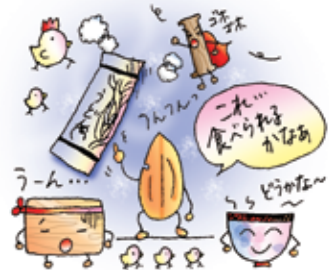
編集後記

10年以上経過した乾麺は食べられるか？

実は乾麺の賞味期限については興味深い実験があるのでご紹介いたします：

全乾麺に、ある消費者から10年以上家庭で保存した乾麺が届けられたので、日本穀物検査協会中央研究所に依頼して品位テストを行った結果は次の通りだった。外観は色が若干くすんではいるものの、かび及び虫の発生も見られず、めん線の状態も良好であったことは、保存条件が非常に良好であったことに起因するものであるが、食に十分に供し得る状態であった。乾麺が保存食品、備蓄食品としての使命を十分に果たし得るものといえるよ。『昭和55年(1980)10月25日全乾麺新聞』この記事は今から34年前のもので、いかにも時代を感じさせる硬い表現ではありますが、結局のところ保存状態さえよければ乾麺の賞味期限はいくらでも延びるということがわかります。よって皆さんも押し入れの中に古い乾麺を見つけても、保存状態さえよければ品質に問題はありませんので、どうかよろしくお願いたします。△以下一部繰り返しになりますが、補足いたします。乾麺類の貯蔵試験を色々試した結果、貯蔵変化が食味に与える影響が、太いめんはマイナスに、細いめんはプラスにと正反対に現れることが認められたために、異なる賞味期限が設定されています。つまり細い麺の場合、時間の経過と共に食感が

が向上すると言われていました（冬季に製造されたそうめんが、梅雨時期を経過して、コシコシした食感になることを「厄（やく）」といいます）。一般には乾麺は時間が経過するほど、麺が締まってくるので、細いそうめんであれば「コシコシ」とプラスに感じるのに対し、太いうどんは、硬くて粘弾性に乏しいと逆に評価される傾向にあるます。何れにしても適切に保存された乾麺であれば少々賞味期限が過ぎても全く品質には問題はありません。△一方、色調、外観、匂い、食味については、製造後新しい方が好まれるという官能検査の結果があります。うどんとそうめんでは多少違いはあるものの、一般的な傾向としては、新しいほど色が芽え、匂いや食味も良いということになります。けいぞう



ぶ ン で み ま い

VOL.51 <2014年：秋号>

一発行一
FARINA
ファミリーナ
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

Q

うどんとそうめん
【賞味期限】は
なぜ違うのですか？

うどん・そばは賞味期限が1~1.5年となっていますが、そうめんは2年です。細身ながらうどんより長寿のようですが、どこが違うのでしょうか？

A

神奈川県の西川様より頂いたご質問です。確かにうどん、そうめん、冷麦は、みな同じ小麦粉からできている乾麺なのに、太いや細いだけの違いで、「なぜ賞味期限が違うのか？」というは素朴な疑問です。一般に賞味期限とは「美味しく食べることができ、商品価値が保たれている期間」のことですが、この期間設定にあたっては、各社が独自で官能検査を行い、「この期間内なら十分に賞味できますよ」という期間を自由に設定することができます。とはいうもののA社は1年なのにB社は5年では、消費者が混乱するかも知れません。そこで乾麺については、全国乾麺協同組合連合会（全乾麺）という業界団体が、一つの目安として「うどん1年、冷麦1年半、そうめん2年」という賞味期限を設定しています。△この3者の違いは基本的には太さですが、ではなぜ細い方が、賞味期限が長く設定されているのでしょうか？実は、小麦にはグルテンというたんぱく質が含まれていて、それは接着剤のような「粘性」とゴムのような「弾性」を兼ね備えた「粘弾性（粘性+弾性）」を有しています。小麦粉を水で練った生地が切れずに繋がっていられるのは、その「粘性」によるもので、またうどんを噛んだ時に「跳ね返り感」を感じるはその「弾性」のお陰です。しかしこのグルテンも時間と共に劣化します。つまりそのしなやかさは時間と共に失われ、グルテンは徐々に脆く、硬くなり、そして粘りを失います。△これが麺の食感にどんな変化をもたらすかというと、製造後間もない乾麺はゆでると、しなやかなグルテンのお陰で粘弾性があり、噛んだ時に「跳ね返り感」を感じます。これが歯ごたえであり、うどんのコシを形成しているひとつです。しかし長期保存しておくと、グルテンは劣化し脆くなり、しなやかさがなくなります。逆に細い素麺では、「コシコシ感」としてプラスに評価されることが多く、これが賞味期限の異なる理由です（編集後記も併せてご覧ください）。



1

インドに転居した息子一家に会いに行ってきました。初めての暑さ（4月末に43℃でした）に参っている中学生の孫が、お土産にもっていったうどんを美味しく食べてくれました。うどんが大好きな子ですが、ゆで時間が長いのが暑い国では欠点です。「釜七」も持っていました。お嫁さんにもたいそう喜ばれました。スープもついていてすぐ食べられる「日本の味」を楽しんでもらいます。神奈川県・安東恵子様

インドでの生活というのは想像が付きませんが、どうか暑さに負けず、カシー釜七で英気を養いながら頑張ってください。

2

Q「うどんの日」っていつですか？を楽しく読ませていただきました。高松から離れ、約20年近くになります。私の子供の頃は半夏生には、お団子やおうどんを作っていました。又7月7日の七夕の日には、色々な品をお供えし、その中には徳島の半田ソーメンもありました。又お便りコーナーの栗林公園のお写真とてもなつかしかったです。自転車、琴電を利用してよく出かけた思い出の場所です。埼玉県・宮岡静江様

お便りコーナー



お便り コーナー

6 一人暮らしの老人です。少し肥満気味で、医者から麺類を控えるように指示されていますが止められません。本当にダメなのでしょう？当分は、貴社の麺類を食べ続けたいと思います。 京都府・藤田一様

7 琴平が実家で、主人も綾上町出身なので、うどん好きです。大阪へきて52年経ちました。娘たちに、さぬきの味を送ります。 大阪市・伊賀和子様



8 17年前に友人に半田のそうめんをご馳走になり、そのおいしさにびっくり！その後ふとしたことから貴社の阿波七を知り、それ以来ファンです。最近ではパン用強力粉、特にブラウワーにもはまっています。ホームベーカリーで焼いて毎朝食べるのですが、ついつい分厚く切って食べ過ぎてしまいます。自宅で使う分の包装はもっと簡単でも良いと思います。特に強力粉は1種類毎に箱に入り、またそれが大きな段ボールに入っています。なんだか物足りない気がします。 三重県・YM様

包装形態については、こちらもいつも頭を悩ませています。過剰包装になってはいけなし、またお届け時に壊れていても困ります。中には箱のまま保管を希望される方もいらっしゃるのですが、その場合は箱が汚れないよう配慮する必要があります。更に良い方法がないか検討いたします。

9 毎日美味しいブラウワーのパンを焼いています。パンに甘みがあり、香ばしくて友達にあげると大変喜ばれ、嬉しいです。今回「青瀬戸の糸」とひやむぎを注文しました。どんな味が楽しみにしています。 大阪府・田中好子様

10 昨年、姉の所に讃岐太そうめんを送りました。とてもおいしかったよ、と電話の声も弾んでおりました。鍋物のメにも入れ、コシがあって美味しかったと喜んでくれました。私も喜んでもらえて嬉しいです。 神奈川県・上柿三郎様

11 毎年、父の日にうどんを送っています。毎年「おいしい、おいしい」と喜んで食べてくれています。しかし、今年は注文し忘れ、父の日のニュースを見て思い出しました！お父さんごめんね、遅くなったけど、すぐ送ります。 千葉県・MM様

12 お楽しみセットをお贈りいただきありがとうございます。中でも「青瀬戸の糸」のひやむぎがコシがあって非常においしかったので、身内に配ろうと思い注文しました。好評の天狗そばも試してみたいと思います。 福井県・TV様

13 いつもおいしく素麺をいただいております。そちらから送っていただく親類もこの時季を首を長くして待っています。注文するのが少量で申し訳ないのですが、おいしいお素麺のうに細く長くお願いします。 京都府・福山路乃様

13 いつも、ひやむぎが大好きで来るのを楽しみにしています。家中で食べます。又よろしくお願ひ致します。 兵庫県・一ツ塚珠美様

14 美味しい素麺を見つけ、益々素麺が好きになりました。ホームベーカリーでパンも焼いているので、粉も嬉しいです。 兵庫県・小川淳子様

素麺も小麦粉もご利用いただき感謝の念に絶えません。

15 いつも楽しいお便り拝見しています。娘に天狗そばでそば寿司つくってあげたら孫も喜んで食べ、いまでは天狗そばしか食べません。 大阪府・大村幸美様

香川はうどん文化圏のせい、そば寿司をあまり見かけたことがありません。近いうちに是非チャレンジしてみたいと思います。

16 この度「讃岐うどん」「天狗そば」を送っていただきました。主人はうどん、私はお蕎麦が大好きです。主人は特に「讃岐うどん」が好きです。家族が少人数になったこともあり、前のように貴社のお世話になることも減りましたが、お便りが届くとうれしくなり注文する次第です。 埼玉県・鈴木陽子様

17 貴社の商品を食べ始めて20年くらいになります。そば(天狗そば)は主人が大好きで家にいつもストックがあるようにしています。私は細そうめんが好きで、これからは冷やしそうめん、寒いときには煮麺にして美味しく食べています。 大阪府・中村あつ子様



18 お蕎麦でもおうどんでも茹でたてに細かくちぎった海苔とネギを大量に入れ、気分がカマボコや生卵を投入するのが我家の定番です。春夏秋冬、いつもおいしくいただいております。 神奈川県・ホジナキ晁美様

19 讃岐うどん等食するようになって10年、長男の伴侶が讃岐の人であったことからでした。お陰様で孫も10歳となり、元気に成長しております。なめらかな食感と深い味わいは我が家になくしてはならないものになっております。貴社の益々のご発展をお祈りしております。 東京都・田中翠様

20 保育園年長組で、調理保育で子供たちと手打うどんを作りました。お代わりお代わりといつもの倍以上食べました。美味しかったと聞いたら、今日のうどん「ノドゴシ」が良いと言った子がいました。びっくりです。粉からうどんができるんだとびっくりしていました。 東京都・神山美智子様

21 子供の頃からうどんが大好きです。貴社に出会ってから大ファンになりました。讃岐うどん、そうめん、ひやむぎ……温かくしても冷たくしても大変おいしいです。娘夫婦や友人にあげて大変喜ばれています。 東京都・町田政規様

22 カレー釜七の大ファンです。一年通して頂いています。トリ肉玉ねぎを入れると一味違います。ギフトにも使わせていただいておりますが、友人知人にも大好評です。さらに新製品開発して下さい。 兵庫県・佐野浩戸様

23 幼いころ、祖母は毎日うどんを打って食べさせてくれました。そのせいかうどん・麺類が大好きです。現在住んでいるところもうどんで町おこしをしているところで、何軒ものうどん専門店があります。私たちの食生活には麺類を欠くことができません。 東京都・ES様

24 うちの365日朝食はブラウワーで焼いたパンです。今回うどんも食べてみることにしました。届くのを待っています。 福島県・斉藤一様



25 パンに初挑戦です。そんなに美味しいのかやってみたくありません。妻が他界して1年、長男と二人で朝食です。いろいろやってみないと楽しみがなくなってしまいますからね。 愛知県・山内信男様

26 初めてブラウワーを使ってパンを焼きました。あまりにも美味しかったので、嫁家族が集まった時ワインのお供に焼きましたところ大変好評でした。今回又注文しましたので届くの待ち遠しいです。 埼玉県・小西健治様

27 ブラウワーを購入してから、手軽に自宅でパン作りを楽しんでいます。仕事に疲れた身体に芳しいパンの焼ける香りは、究極の癒し。主人も娘も喜んで食べており、健康にも良い食物繊維を積極的にとり、医食同源をモットーに台所に立ちます。 茨城県・風間ゆかり様

28 ブラウワーを使って焼いたパンを老いた母が美味しいと言ってくれます。普通の強力粉は白くてふわふわですが、やはり人間にとって大切な成分を取り除いてしまっているの食べる気がしないそうです。小麦粉に限らず、お米も玄米をいただいています。味は噛むほど味が出てきて甘味も出て美味！普通の粉はもう使えません。 埼玉県・大河原 留美様

29 うどんを食べていると粉の美味しい所だけを取り分けて食べている様に感じ、たとえばアンパンのアンだけを食べているような罪悪感を覚えることがあります。ですので、ブラウワーは画期的だと思います。御社の美味しく健康になれる品に期待しています！ 香川県・林照二様

現在の食材は総じて、口当たりの良さや食べ易さが優先された結果、栄養が偏ってしまったように思います。例えば小麦でいえば、機能性の高い食物繊維を多く含む表皮(小麦ふすま)が取り除かれ、中心部分の胚乳だけが小麦粉となっています。ふすまが多くなると、食味・食感が損なわれると言いますが、雑味が入らないように処理してやれば、小麦ふすまが入っていても、美味しく仕上がると考え、ブラウワーを商品化いたしました。

30 パンを焼く際、ブルーベリーや、塩のかわりにとろろ昆布を粉にして入れます。風味があって美味しいですよ！ 大阪府・中西君子様

