

33 12月30日はうどん、12月31日はソバ、そんな風習が残っている所です。皆様につくと喜んでくださるので、暮れは大忙しです。でもそれも楽しみのひとつです。

山梨県 望月三代子様

関東は「そば・うどん」であるのに対し関西は「うどん・そば」と呼ぶ順番が逆転しますが、御地のように平等に扱う地域があるのにびっくりしました。

34 雪が降って寒くなった途端、じいちゃんに手打うどんの注文が沢山入ってきました。嬉しそうに打っています。ところで、テレビで徳島の大雪のニュースを見ましたが、木下製粉さんの地域は大丈夫でしたか？

福井県 富山幸治様

香川県は幸い無事でしたが、半田そうめんでは有名な徳島県半田地区は何十年振りかの大雪でした。

35 最近では年2回位の注文ですけど、木下製粉さんの粉(さくら夢2000)非常に美味です。茨城弁でいうと、「この粉(うどん)はウソだなくウマーエは！」となります。

茨城県 石川慶光様

36 私も、とうとう86歳になりました。何時でもすぐ有る麺類は大好きです。本当に安心が一番です。色々、あん、かけ、焼きうどん、アレンジして脳トレと思って頑張ってます。感謝の日々です。

大阪府 斉藤勝子様

37 パンは親、うどんは息子が作ります。おいしい粉なので、大喜びです。作っては親しい人にも差し上げてます。貴社の粉と出会えなかったら、息子もうどんを打つことがなかったのではないかと思います。

埼玉県 木下育磨様

## 編集後記

### ミシュラン東京2015ビブグルマン編

ミシュランガイドといえば、とびっきりのレストランが紹介されているガイドブックです。日本に初登場したのは2007年11月で、最新版「ミシュラン東京2015」で第八版となります。ご承知のように☆、☆☆、☆☆☆といった☆の数によって、その素晴らしさを表していますが、特に☆☆☆レストランは12店舗しかなく、それはミシュランガイドの言葉を借りると、「そのために旅行する価値がある卓越した料理」を提供してくれるレストランだそうです。じゃあ、☆とか☆☆は簡単かということ、決してそうではなく☆☆☆(12店)、☆☆(53店)、☆(161店)と☆付レストランは、僅か226店しかない事実からも、☆を付与されることが如何に素晴らしいことであるかがわかります。つまり星の数ほどあるレストランの中で、☆をゲットするのは、それほど超難関なのです。ただこれらのレストランの料理は、すべて超高級料理なので、経済的にもまた食欲的にも毎日食べることができない料理ではないと思います(私は行ったことがないのであくまでも想像です)。つまりフランス料理、天ぷら、お寿司などは確かに美味しいけれど、偶に食べるから美味しいのであって、毎日食べたいとは思いません。そういう声を反映してか昨年よりビブグルマンというアイコンのついたレストランも紹介されるようになりました。ビブグルマンとは、あのタイヤのミシュランマンの親しみやすい顔マークで、これは「5,000円以下で食事ができるコストパフォーマンスの高いお薦めレストラン」だそうです。昨年は157店舗、そして今年は新たに和食から22の料理カテゴリーが追加され、「ミシュラン東京2015」では合計325店のビブグルマンのお店が紹介されています。もちろん5,000円以下といっても決して毎日いけるレベルではありませんが、それでも一応忘年会や歓迎会といった催しには気軽に利用できそうです。そして今年は私たち待望のうどん店が、そのビブグルマンとして5店舗紹介され、うどん関係者としては嬉しい限りです。うどんやそばなどは毎日食べても飽きない料理で、その意味において「真の国民食」であると考えます。よって今後もこういった庶民的なお店をどんどん紹介していただきたいと希望します。 けいぞく



## 節分 まちかひ さかし



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。



お一人でも多くの方にうどんを打っていただくことができ、粉屋冥利に尽きます。どうもありがとうございます。

VOL.53 <2015年:春号>

# おんてみまい

一発行一  
FARINA フアリーナ  
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 「さぬきの夢こだわり店」ってなんですか？

**A** ご存知のように香川県では、「さぬきの夢」という香川県独自の小麦が栽培されています。そしてこの「さぬきの夢」の更なる振興を図る目的で、「さぬきの夢こだわり店」という認定制度があります。このこだわり店とは、常時「さぬきの夢」を100%使用したうどんを提供している香川県内にあるうどん店のことですが、ただ手を挙げれば、誰でもなれるというわけではありません。こだわり店になるには、「かがね農産物流通消費協議会」が「めん、だし、サービス」の3つの審査基準を満たしていると、認定する必要があります。具体的には「こだわり店」に応募したうどん屋さんには、ミシュラン同様覆面審査員が調査に行き、そこで「めん」、「だし」、「サービス」の3つを審査し、その審査基準をパスしたうどん屋さんだけが認定される仕組みになっています。かがね農産物流通消費協議会の言葉を借りると「さぬきの夢こだわり店」とは、「さぬきうどん業界の3つ星レストラン」となります。△現在「こだわり店」は、13店舗ありますが、香川県はこれを将来的に30店舗まで引き上げようと計画中です。こだわり店に認定されると、香川県から有形無形のサポートを受けることができます。またこだわり店の軒先には「さぬきの夢こだわり店」と書かれた招牌(しょうはい)が吊るされています(因みにこれを揮毫したのは、浜田香川県知事です)。招牌とは、「看板」のことで、昔のさぬきのうどん屋さんの入り口には、このような招牌がかかっていたそうです。これはお家の格好をした板に、細長い円柱状の棒がいくつもぶら下がっていて、ちょっとイカを太くしたような形です。金毘羅さんには「金毘羅祭礼図屏風」という絵が所蔵されていますが、その屏風の中に3軒のうどん屋さんが描かれていて、その軒先にその「招牌」がぶら下がっています。その屏風は今から300年以上も前に描かれたと言われているので、さぬきのうどん屋さんの歴史は少なくともそれよりも古いということになります。当時のうどん屋さんには、一体どんなメニューがあったのか気になるところです。



▲招牌(しょうはい)  
「さぬきの夢こだわり店」の看板は、江戸時代の雑類店の看板をかたどったもの。金毘羅宮所蔵の金毘羅祭礼図屏風に描かれた、三軒のうどん屋の店先にも、この招牌が下げられていました。

1 八十八ヶ所霊場巡拝の折、第一番札所霊山寺参拝の折に昼食にぶっかけうどんを頂いたのが忘れられませんが、4年間かかりましたが、毎日昼食はおいしいうどんを頂いておりました。結願所大窪寺参拝後もうどんを締めくくりました。ありがとうございました。 東京都 笠井絹子様  
お遍路さんの巡礼も「うどんに始まりうどんに終わる」ということでしょうか。

2 インドネシアの友人達が、いつもお待ちかねです。喜ばれています！ 東京都 本間さち子様  
ご注文は「讃岐うどん」でした。お友達が、日本の方がそれともインドネシアの方が気がになります。  
3 普段は朝なかなか起きない娘。パンの焼きあがる香りにつられ、やきたてのパンのおいしさにつられ目覚めスッキリです!! 東京都 六馬真由美様



4 新婚旅行で香川のうどんを食べてから、30年以上、家族で大好きな味です。 宮城県 鈴木令子様

5 先日、67歳にして初めて四国一周の旅に参加しました。もちろん讃岐うどんを食べおみやげに買ってきました。本場の味とても美味でした。ファリーナの変わりめ味を又食したく申し込みました。 東京都 青木りう子様

6 カレー釜七を初めて食べてみました。カレーライスがよく食べますが、うどんは初めてです。期待にたがわずおいしかった。 北海道 淡路堅一様

7 ブラウワーと釜七三味を購入しました。ブラウワーは、冬でもしっかり膨らんでくれます。みなさんおっしゃる通り、朝パンの焼ける香りは幸せです。釜七は、うどんのおいしさを痛感しています。ありがとうございます。 千葉県 野寄佳苗様

8 貴社の製品はすべておいしいですが、私はロングセラーの「讃岐うどん」が一番好きです。季節ごとの味を楽しみ、しこしことした食感に体中が喜びで満たされます。冬は鍋焼き風に、夏は冷やして薬味をいろいろと用意し、食欲を湧き立たせてくれます。これからもロングセラーとして継続してください。 東京都 坂口文江様

通信販売を始めて30年以上になりますが、初めて発売した商品が、この乾麺の「讃岐うどん」でした。それ以来ずっと定番商品としてご愛顧いただき、感謝の念に絶えません。

9 うどん大好きの子が東京進出の讃岐うどんの店でバイトを始めました。賄いでうどんを食べているのに、息子はうどんを食べたがりです。部活の後、食べていた貴社の商品が忘れられないのだと思います。 東京都 吉野美奈子様

10 天狗そばは、そば寿司にするのに最高です。キュウリ、カニカマ、ミョーガ、薄焼き卵を敷いた上にそばと具をのせて巻く。最高です。 大阪府 湯浅衣子様

そば寿司というお料理も皆様のお便りで教えていただきました。

11 しばらく頼んでなかったけど涼しくなったらやはり讃岐うどんが恋しくなりました。美味しくいただいております。 愛知県 三瓶七郎様

12 前回、ひやむぎを引出物に差し上げましたら、とても美味かったと好評でした。この味を、いつまでも落とさないで頑張ってください。 栃木県 KT様

13 スタッフの皆様、香川の秋はどんなですか？我が家では鴨南蛮ならぬ鶏肉、ネギ、揚げを入れたひやむぎで頂く、つけ麺が大のお気に入りです！（季節のものを、秋はキノ

コを入れます）いつも美味しい麺をごちそうさまです!! 神奈川県

吉野トキ卫様

▲吉野様よりのイラスト投稿です。いつも上手で感心します。



14 太そうめんは、93歳の父がとても気に入っていて喜んで食べています。冬も温いお汁をかけて食べるほどです。うどんより太そうめんの方が食べやすいようです。以前は讃岐うどんが大好物でしたのに。 神奈川県 三輪綾子様

「太そうめん」や「讃岐ひやむぎ」は、うどんに比べるとかなり細いですが、反面早くゆであがるので、冬場は釜あげ「ひやむぎ」を楽しむ方も多いようです。まだの方は是非一度お試しください。



15 娘に誘われてパン教室に通い（7年前）、ごはん党でしたがパンの美味しさに目覚め、朝はパンになりました。手捏ねでおいしいパンを焼いています。知人にプレゼントして喜ばれています。これからも焼き続けていきたいと思っていますので、よろしく願いいたします。皆様方どうか風邪等ひかれませんように。 神奈川県 浄土栄子様

16 もう何年パンを焼いて楽しんでるでしょうか！いろいろ失敗もありました！ドライイーストを入れ忘れり、水を入れるのを忘れて朝食ベようとふたを開けたらパシャンコだったり、粉だらけだったり…でも、いつもはパンの焼けるいい匂いに起こされています。 千葉県 田中庸子様

会社のHBも、偶にイーストを入れ忘れ、蓋をあけたらパシャンコのとかが一年に何度かあります。

17 ひまわりとブラウワーを混ぜての食パン作りです。その時によって、ココア、抹茶、生姜、ナッツ類、フライドガーリック、フライド玉葱を入れ楽しんでいます。孫は「おばあちゃんパン」とシチューの献立の日を楽しみにしてくれます。 神奈川県 安部光世様

18 ブラウワーで作ったパンを、東京から遊びに来た姉に食べてもらったところ、「おいしい〜」と感激！帰りに袋入り粉を土産に持たせました。後で写メールで「おいしく出来上がりました」と写真が添えられていて、うれしくなりました。 岡山県 浜美知子様

インターネットのお陰でコミュニケーションが簡単になれるようになり、家族が一層身近な存在になりました。

19 パナソニックのパン焼きを買って初めてのパン作り。ごはんフランスパンを作りました。あっさりして最高においしかった。フォカッチャも作りました。 鳥取県 家納ユキ子様

20 関西生まれの私にとって、4枚切5枚切の食パンは当たり前。こちらの関東には、その分厚さの食パンは売っておらず、ホームベーカリーで焼き始めてからは朝から幸せな気分を味わうことができます。食パン用袋の発売とても嬉しいです。 千葉県 野勢ちふみ様

21 高校1年生の娘が、パン作りをします。ホームベーカリーを使わず手でこねてます。楽しそうです。夜焼いたパンを学校へ持っていき、友達と食べるそうです。中にウィンナーを入れたり、チーズを入れたり工夫しています。薄力粉が出たのでクッキーやケーキ作りも楽しくなりそうです。 福岡県 野見山光子様

22 今年もおいしい小麦粉をありがとうございました。1台目のホームベーカリーが壊れて、2台目になりました。やはり、自分で焼いて作ったパンが最高です。挽きたての粉はやはり香りが違います。パンがとても美味しいです。ありがとうございます！ 大阪府 中川恵子様

23 ブラウワー、ブラウワーファインでおいしいパンを焼いています。特にラム酒に漬けたレーズンとシナモンの粉末を入れて味と香りを楽しんでいます。 千葉県 KS様

24 時々市販の食パンも食べますが、やはりブラウワーの素朴な味にはかないません。毎日おいしくいただいています。週2回は焼いています。 大阪府 猪瀬昌子様

25 いつもありがとうございます。生活習慣病が気にかかる年代となり、栄養に関心を持ち始めたのがブラウワーでのパン焼きでした。これからも宜しく。 愛媛県 武田哲二様

「普段の食生活の中で、どうすれば無理せず、おいしく食事をしながら、十分な食物繊維を摂ることができるか」が、ブラウワーの製品コンセプトです。今後共どうかよろしくお願いいたします。

26 待ってました、薄力粉！お菓子作り頑張ります。 徳島県 清水規代様

27 ブラウワーのパンなしでは1日がスタートしません。 福島県 齋藤一様

28 ブラウワーは噛むほど美味しくなるので、また買いたくなる強力粉です。全粒粉も使ってみます。 東京都 小峰あつ子様

29 この一年間感謝します。来年一年も旨い粉をよろしくお願ひします。旨い手作りのうどんを皆さんに届けると、ボケ防止と運動にとっても良いですし、また必ず鮮魚やイノシシの肉に変身して帰ってきます。ありがとう。 愛媛県 渡口隼見様

趣味でうどんを打つ「おうどん外交」、素晴らしいですね。一層のこと「渡口製麺所」というラベルをパソコンで印刷し、うどんの袋に貼ったらいいかがでしょう。更に盛り上がること間違いありません。

30 毎年親子でうどん作りを楽しんでいただいています。「すずらん」で作るうどんはとても美味しく、毎回おかわり続出であつという間に完食してしまいます。うす〜く伸ばしていくのは大変ですが、今年も楽しんでうどん作りをさせていただきます。 愛知県 中島真理子様



31 新潟のフノリを使用した蕎麦を打つ傍ら、うどんも食べたいという要望で打つようになりました。さらに近所の魚屋さんの御主人が「うどん好き」ということから、うどん打ちの比率が高くなりました。40年前に四国で食べた讃岐うどんが打てないかという思いからうどん粉を探していました。そんな時ある雑誌より御社の連絡先を知り、現在に至っています。40年前に四国で食べた讃岐うどんには及びませんが、せめて粉だけは「讃岐うどん」と思い御社にお願ひし、週末は頑張っています。 神奈川県 原田敏敬様

そばには小麦粉のようにグルテンがありません。へぎそばはフノリを接着剤（つなぎ）として利用しているそうです。

32 御社のHPの「そばろ熟成」が気になっていたこともあり、早速やってみました。そばろ熟成後の生地の艶には驚きました。もちろん、食感の素晴らしさには申し分なし、全てに納得のうどんになりました。白バラで打ちましたので「さぬきの夢」でも試したく注文しました。届くのが本当に楽しみです。年末にはうどん大好きな淡路の父母、大阪出身の東京の友人にそばろ熟成のうどんを送ります。 福島県 添田寿太郎様

そばろ熟成は、加水率が少ないとき、また気温が低い冬期に特に有効です。まだの方は是非お試しください。