

34 小麦ふすまのパンを焼き始めてからは、店で売っているのを食べると物足りなくて、やっぱり噛みごたえのあるこのパンが1番です。 静岡県・曾根恵美代様

35 ブラウワーファインで毎回楽しくホームベーカリーを使ってパンを焼いています。部屋中に広がるいい香りで幸せになります。食パンの他、バターロールやシナモンパンなどいろいろ作っては親しい人たちにもわけています。好評です！これからもブラウワーで楽しくパン作りをしていきたいと思います。 埼玉県・大河原留美様

36 以前は手作りパンは2~3回続けるとすぐ飽きて市販のパンを買っていましたが、ブラウワーに出会ってからは、もう1年飽きる事なく毎日食べています。市販のパンよりおいしいです。レーズン・黒ゴマ・ミックスマックスなど混ぜたり、手作りジャムをつけたり、毎朝朝食が楽しみです。 大阪府・黒木民子様

37 うどん県で有名ですね。まだそちらには旅行したことがないので、一度行ってみたいと思っています。おそばもうどんも大好きな麺食い家族です。

東京都・松本恵子様

香川県が積極的にうどん県をPRしているの、知ってもらえてとっても嬉しいです。「うどん県。それだけじゃない香川県」という標語は、香川県にはうどん以外にも、「オリーブ牛」、「瀬戸の海産物」、「アートの島々」など良いものが沢山あるので、お越しただいて是非それを体験してください、という気持ちが込められています。また香川県には、現在唯一東京に乗り入れている寝台特急サンライズ瀬戸（岡山駅でサンライズ出雲と分割・併結）もあります。普段は「東京-高松」ですが、週末には琴平まで延長運転しています。東京を夜出発して、翌朝こんびら参りをした後、うどんツアーというプランも可能です。是非、一度香川にお越しください。



☆答えは1面左下にあります。

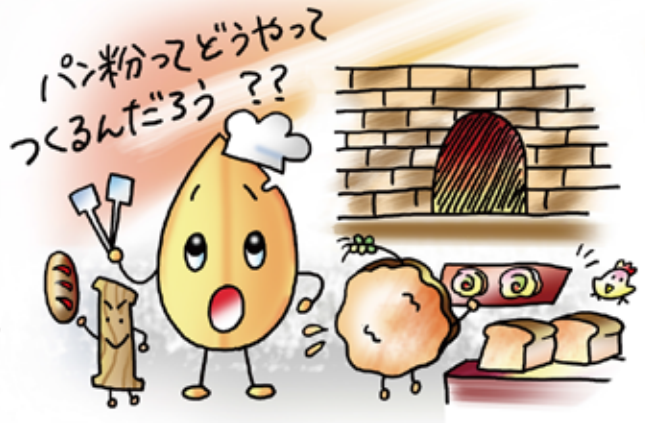


**Q**

パン粉の作り方  
 ってご存知ですか？

**A**

パン粉は、各種フライ類の衣や、ハンバーグやミートローフといった肉料理のつなぎに幅広く利用され、現在の食生活には欠かせない食材です。今更、告白するのも恥ずかしい話ですが、「パン粉の製造方法」については数年前まで知りませんでした。というか、考えたことがなかったと言う方が正しいかもしれません。ただ漠然と、小麦粉を「パン粉製造機」なるものに投入すると、パン粉がパラパラで落ちてくるようなイメージをなんとなく持っていました。で、実際はというと、その名前の通り、最初に食パンを焼き、次にそのパンを砕いて粉にするという二段階の方法が一般的です。△戦前は需要もそれほど多くなかったため、必要に応じてレストランのシェフさんが、食パンを手でほぐし、それを金網で篩って作っていました。しかし戦後、食生活の洋風化が加速され、フライ食品が増えた結果、パン粉は専用のパン粉製造工場で作られるようになります。更に昭和40年頃からは大型量販店の普及と同時に、冷凍食品も市場に広く出回るようになり、パン粉市場は一気に急成長します。現在のパン粉生産量は年間15万tで、これは一人あたり年間1.2kg、つまり毎月100g程度になります。とんかつ一枚のパン粉使用量は6gなので、これはとんかつ16枚分ということになります。△現在のパン粉は、パン粉製造工場で作られますが、基本的にはパンを焼き、次にそれを砕いてパン粉にします。では「パン粉用食パン」と私たちが普段口にする「一般の食パン」とは同じなのでしょう？昔は普通の食パンを砕いて、それを金網で篩っていたので、基本的にはどちらも同じパンであるはずですが。しかし結論を言うと両者はかなり異なります。△例えばフライの衣に使用する場合、見た目がカラリと揚がる必要がありますが、市販の食パンを砕いたパン粉では、濃い揚げ色になってしまいます。また市販の食パンレシピでは、砂糖、塩、油脂などをかなり使用するため、パン粉自身にも味がついてしまいます。結果、フライの衣だけでなく、ハンバーグの練り込みに使用する場合も、素材そのものの味に影響してしまうので良くありません。よってパン粉用食パンは、砂糖、塩、油脂などの副原料を極力控え、素材の味を引き立てる脇役に徹することがポイントとのこと。 (編集後記に続く) ▶



編集後記

「パン粉の作り方ってご存知ですか？」後編

現在のパン粉用食パンは、砂糖、塩、油脂などの副原料を極力控え、素材の味を引き立てる脇役に徹しています。その理由はパン粉自身に余計な味が無い方が、素材本来の味がよく引き出せるからです。ただ「余計な味が無い方が・・・」と表現すると「小麦粉には味がないのではないかと勘違いするかも知れません。△よって「小麦粉そのものの『控えめな味』が素材の味を更に引きだしている」という表現が、より正確であると個人的には考えます。小麦粉はその「地味な味」故、「一見味がない」と勘違いされることもあるようです。しかしもしパン粉を小麦粉以外の穀粉、例えばコーンスターチとかタピオカでんぷんなどで代替した場合、全く違う味に仕上がるので、そのとき改めて小麦粉本来の味を実感されることなのでしょう。△うどんも同じです。「小麦粉の味」が控えめであるからこそ、どんなトッピングにも合い、また毎日食べても飽きません。実はこれまでうどんには、ほうれん草、わかめ、モロヘイヤ、人参などありとあらゆる食材が練りこまれて、新製品が開発されました。しかし定番商品として定着したものはありません。最初は、新奇さが受けても、そのうちに「味のくどさ」が敬遠されるためだと思えます。小麦粉の食味は、お米同様控えめで、いつまでも飽きることがありません。お米や小麦というのはつくづく良くできた穀物だと思います。 けいぞう



1 古い話で恐縮ですが、クリスマスにブラウワーでピザを作りました。ふつうの強力粉とどう違うのか少し心配でしたが、大成功でした。しっかりした生地が腹持ちがよく、舞茸やカラピーマンなど野菜いっぱいのピザが孫達に好評でしたよ。 大阪府・伊藤勝美様



2 いつもおいしい粉をありがとうございます。毎回、注文した商品が届くのを楽しみに待っていますが、実は子供達ももう一つ楽しみにしているものがあります。それは、粉が入っている「箱」。かわいしい、頑丈だし、開閉しやすいし…。工作やおもちゃ入れに大活躍です。 神奈川県・清水がおり様

ポリ袋や紙袋がなかった時代、小麦粉は樽に保存していたそうです。箱の模様はその樽の木目をイメージしてみました。

3 実家へ帰る途中、貴社の前を通ります。先日、お店に寄らせて頂きました。古い道具が置いていて、楽しく拝見しました。ご近所と少しずつ分けて頂きます。又お店の方へ寄らせて下さいね。道路向かいの産直のお店にも寄るのが楽しみです。  
岡山県・荒井脩二様

4 日本中のめん類がとにかく好き！太くても細くても何を食べても、この世にめん類が有ることに感謝です。今回は色々なめんを少しずつ注文することにしました。便利になり助かります。少量(〜5袋)の商品を欲深くまんべんなく味わうにはぴったりの季節がやってまいります。  
神奈川県・木暮誠一様

5 このお知らせが届くとダメなんです…。つつい中を見てしまって、玄米うどんの味をふぁ〜っと思いついてしまっ。節約生活中なのにまた注文してしまっ私…(笑)  
大阪府・池本明美様

6 早いもので18年のお付き合いになりました。主人85才(2月)、私80才(1月)になり、宅は坂の上にありますので、毎日下りて上って(私一人の時は)足腰を鍛えています。これからも美味しいおうどん頂きながら頑張ります。  
東京都・奈良間三千子様

適度の運動と正しい食生活が、健康の源だと思います。

7 皆さん工夫をしておいしいパンを作っているのを楽しんでいます。店先のパンがおいしそうなので極たまに買って見ますが「あ、やっぱり自分で作ろう」と頑張ります。  
兵庫県・三木美佐子様

8 親類よりいただきまして、それ以後長い間お世話になっていきます。冬、夏それぞれに工夫をして楽しんでいます。毎週土曜日はうどんデーです。冬はきつねうどん、夏は冷やしうどんです。孫達も、明日は土曜日うどんデーと楽しみにしております。  
滋賀県・宇水勇様

9 我が家では讃岐のうどんが一番です。毎週木曜日は「めんデー」！冬は「釜揚げ」春・秋「ザル」夏は「冷やし」ととてもおいしいですよ〜！  
福岡県・中村みえ様

我が家は、テニスがある火曜日がうどんデーになっています。

10 ファリーナのうどん粉を使い始めて10数年、もう1t近くになると思うのですが？88ヶ所巡礼の折に会社をみてみたいと思っているのですが、よろしいですか？  
北海道・谷山宏様

いつでもお越しください。事前にご連絡いただきますと助かります。

11 主人が坂出に出張した時、木下製粉株式会社の品を食べるとお世話になりました。古城そめんが大好きでした。昨年主人が亡くなりましたがむきつぶき宜しく願ひ致します。ありがとございました。  
広島県・R.A.様



▲八栗寺(八十五番札所)のある五剣山と庵治港

12 焼きだてのパンの香りが大好きです。小さなしあわせを感じます。  
青森県・久保栄子様

13 私は手打ちうどん、妻はホームベーカリーと粉物にハマりまくっている一家です(笑)それを見て育つ5才の息子の将来が楽しみです(笑)



徳島県・柴田光善様  
末は、うどん屋の大将かブルーインジェ(パン職人)でしょうか？

14 息子が大学のみやげと持って帰り、もう47才になりました。ずっと食べてます。  
福岡県・端野勝子様

25年以上に亘りご愛顧いただき感謝の念に絶えません。

15 「よんでみまい」で知った、ごはんパンにはまっています。どこのお店のパンよりもおいしく出来上がります。ごはんは私の出身地のゆめびりが、ななつぼし又はこしひかり他その時々で違いますが、どれも美味しいです。友達へのお土産にととても喜ばれます。「本当においしいのですから」  
東京都・矢部忠幸様

16 いつも味くらべビッグプレゼント有難うございます。讃岐うどんはアメリカ(シカゴ)に住む義妹が帰ってくるので、シカゴに帰る時のおみやげにします。パンはブラウワー一筋です。  
大阪府・永岡克己様

17 小麦粉が良いのでうどんがとてもおいしいです。今回は初めて玄米うどんを試してみようと思います。ブラウワーをずっと使ってパンを焼いています。少し硬めに焼きあがりますが、歯ごたえがあって腹持ちが良く、家族に好評です。  
茨城県・石塚周子様

18 ブラウワー注文から始まり、うどん、そば、小麦粉の注文へと拡大中です(笑)。届くと気持ちが豊かになります。  
千葉県・佐々木三津子様

全ての小麦粉製品をご愛用いただき、心よりお礼申し上げます。

19 先日シンガポールへ商用で出向いた折、友人へ純生うどんを持参しました。当地では乾麺は日系スーパーで売っていますが、生麺は無理。香川出身の奥様が大喜びとの事でした。友人との交流も「太く長く」です。  
埼玉県・清水正明様



20 うどん大好き家族です。特に讃岐平野が好まれ、娘には「まだ申し込んでないの」とせがまれます。1日1食うどんです。こしが有り食べごたえも十分な讃岐平野、調理も簡単、主人が準備してくれる時は、必ず自分がゆがくと自信たっぷり！(笑)かまあげ大好きでのびにくく喜んでます。  
京都府・A.U.様

21 ブラウワー全粒粉でうどんを作れるのが気に入ります。  
香川県・林照二様

パンは焼いてつくるので焼成食品と呼ばれています。一方、うどんはゆでます。「小麦ふすま」は焼くとパリパリになりますが、ふすま特有の「イガイガ感」はゆでただけでは食べ易くはなりません。この違いがふすまのうどんへの応用を難しくしています。微粉末にすることで食べ易くはなりますが、1〜2%が限界のようです。

22 「よんでみまい」でみなさん(ファリーナファン)がうどんや小麦粉で、どんなお料理をしているか知ることができるととても楽しみです。地方色もあって興味深いです。レシピも詳しく知りたい！！教えて(私も挑戦したいので)  
東京都・成田健志様

23 何と言っても太口は美味しいです。スパゲッティのかゆりとかカレーをかけても食べ過ぎて困ります。友人達も太口はめずらしくとても美味しいと喜んでます。  
神奈川県・E.Y.様

24 毎朝釜あげうどんを楽しんでいます。讃岐すずらん1kgを打ち、200gごとに分け約5日分ストックしてその都度ゆで食べます。太さも長さもまちまちの手打ちです。我が家の冬の定番です。ゆでた後、一端冷水で洗い、再度ゆでてつゆ汁で食べるのですが、朝の限られた時間での作業なので結構大変です。1日の始まりとしては淡い喜びです。  
千葉県・岡田充様

25 手打ち麺を10回程作ってみました。出来あがった麺を家族に食べてもらい、評価してもらってます。「まだコシが足りない」「チョットかたすぎる」など合格点がもらえませんが、今後も小麦粉送ってもらい頑張ります。  
福岡県・田尻雅信様

色々手厳しい評価を受けながらも、食べ続けていただけているのは、うどんそのものが美味しくできているからに違いありません。

26 ホームベーカリーを購入して、今はパン作りを楽しんでいますが、次は手打ちうどんの挑戦を考えています。入門セットを買えるようにこづかいをためます。今からワクワクします!!  
神奈川県・小松恵美様

ホームセンターで、コンパネ(ベニヤ板)と木の丸棒を買ってきて、うどんを打てる方も居らっしゃいます。大変安上がりですので是非お試しください。

27 離れて暮らす子供達が帰ってくると、必ずうどんを打ってます。「もう外でうどんを食べられない」と言ってくれるのが嬉しくて…親バカですね。  
東京都・森安里志様

28 手打ちうどんを作りはじめて4年になりました。皆様に大変喜んでもらっています。そのお返しに、和菓子やらお酒・ビールが戻ってきます。海老で鯛を釣る諺のようです。本当に旨いと評判がgoodです。  
東京都・竹村元秀様

29 ホームベーカリーで生地のみこねて、あとはイロイロと形成等して(型とか入れて)オーブンで焼くパン作りに完全にハマってしまいました。ぶかっこうですが、粉が良いのですごく美味しいです。またよろしくお願ひします。  
東京都・小室千栄子様

30 何時もありがとうございます。毎日楽しく色々な食材入れてチャレンジパン作りに励んでいます。中身は自宅の庭の菜園で採りたて野菜のニンジンと葉も冷凍(昨年の夏の)トマトと一緒に入れて、とても美味しく出来上がり、皆美味しいと言ってくれます。ご近所さんにも焼き立てホヤホヤを配っています。母も便秘ぐせがブラウワーのお陰で治りました。パン焼き器とブラウワーの出会いに感謝です。(ホームベーカリー)これからはずっと続けて焼いていきますね〜！  
大阪府・小玉栄子様

31 ホームベーカリーで週2回、食パンを焼いています。春はよもぎ、今(冬)はほろれん草入り、ワインとお肉にもよく合います。  
香川県・岡山幸子様

32 美味しいブラウワー感謝です。主人はブラウワーでバケット等のハード系、私はクルミやクランベリー今はみかんパンにハマってます。かむ程に小麦の味がしてとても美味しいです。色々なバージョンで作ってます。これからはよろしくお願ひします。  
熊本県・深水フミ様

33 ブラウワーでビゼ生地を作って子供に食べさせると、焼いても焼いても追いつかない程のペースで食べました。豊富な食物せんい、ふすまの味わい深いこげばしい食感が魅力ですネ。  
広島県・Y.W.様