



??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。



製麺機で旨いうどんはできるのか?

「・・・うどんを延ばしていたら、孫2人が粘土遊びのつもりで、花や魚の型抜きをし、そのまま鍋に入れ、楽しい夕食となりました。ある個人ユーザからのお便りです。永い間、小麦粉ビジネスに携わっていますが、こんなに楽しいお便りにはなかなかお目にかかれませぬ。そして改めて子供たちの自由な発想に、ただただ恐れ入りました。

それにしてもうどん鉢の中に、魚やお花がぶかぶか浮かんでいる光景は想像するだけでワクワクします。さぞかし楽しい夕食になったに違いありません。

手打ちうどんが、美味しい理由はいくつかあります。

まず何と言っても、このお便りのように皆で、和やかな雰囲気の中で作るのも、美味しくありません。気持ちを含めて作った食事は絶対に美味しい筈です。また技術的な理由もあります。例えば、「足踏み」は適度の圧力を生地及び、またゆっくりと麺棒で延ばすので、グルテンの立体網目構造がしっかりと形成され、それが手打ちうどん特有のコシを生み出します。



では機械を使っても美味しいうどんはできるのでしょうか。仕事柄これまでうどん店の製麺機導入事例を数多くみてきましたが、興味深いことにうまくいくケースとそうでないケースがあります。ただ漠然と、省力化、生産性、効率性を

求めて安易に製麺機を導入しても、なかなかうまくいかないようです。製麺機利用のポイント、うどん作りの原理原則を十分に把握しているか否かに尽きると思います。うどん

作りのツボを押さえてさえいれば、機械を導入しても、高品質のうどんを安定的に製造することは可能です。

機械の一番の利点は、その再現性の良さにあります。いつも判でついたように、同じ作業を文句も言わず、同じようにやってくれます。うどん作りの原理原則を理解し、力仕事の部分は、機械に任せれば、「純手打ち」以上に、高品質のうどんを安定的に製造することも可能です。また逆に闇雲に使用するだけでは、旨味のないただの硬いだけのうどんになったりもします。嫁とハサミは使いようといいますが、①うどん作りの原理原則②製麺機の特長理解の2点を忘れなければ、きっとうまくいく筈です。

けいぞう



▲各種、業務用製麺機のイラスト

VOL.65 < 2018年：春号 >

一発行一
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

おんてみまい

Q

ローマ時代はどうやって製粉していたんですか?

A



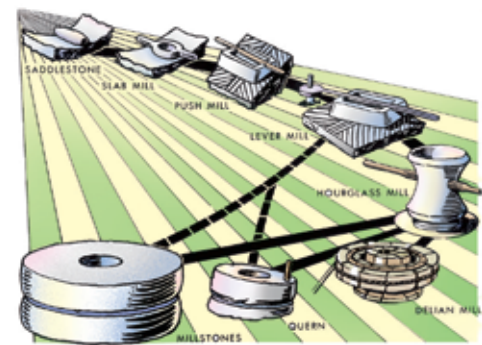
▲サドルカーン

小麦を粉にする最初の道具は、4000BC頃の古代エジプトで発明されたサドルカーンです。これは大根や生姜を摺りおろす「おろし器」を大きくしたような道具で、往復運動によるせん断力(引裂く力)を利用します。回転運動を利用した石臼

は、ギリシャ人により紀元前500年頃に起こった一連の発展の中で発明されたとされています。私たちは見慣れているせいか、回転している石臼をみても何とも思いませんが、「往復運動のサドルカーンと回転式石臼の間には、驚くべき陰險な知的飛躍が存在する」と言われています。つまり回転式石臼を考案するのは、ちょっとやさそとではできないぞ、ということです。そして回転式運動が発明されて初めて、水車や牛や馬などの「畜力」も利用できるようになり、生産量は飛躍的に増大しました。



小型で操作が容易なカーンという挽き臼には多くの利点があったので、それまでの家庭用粉砕器の定番であったサドルカーンに取って代わることとなります。サドルカーンの改良型であるスラブミル、プッシュミル、レバーミル、そしてアワーグラスミルは全て過渡期の形態であり、カーン出現後は一般的に使用されることはなくなります。カーン(回転式石臼)はそれまで考案されたどの粉砕器よりも効率的で、家庭用の手頃なサイズに収まったので各家庭で支持され続けます。そしてそれは後に水車や風車で駆動されることになる円形のミルストーンの原型として、歴史的にも意義あるものです。



▲発展過程



ローマのボルタマッジョーレにある石棺の浮彫をみると、当時のパン製造工程の完全な手順がわかります。これはウェルギリウス・エウリュサケスという人物の墓石です。彼は元々奴隷でしたが、後に晴れて自由の身となり、粉屋兼パン屋として名を成した人物です。そのお墓は、小麦粉混捏用の石でできた桶が使用され、浮彫には、

麦を購入する場面、アワーグラスミルで小麦を挽く場面、挽いた粉をふるいにかける場面、その粉を販売する場面、ろばを使いミキサーで生地を練る場面、手で捏ねる場面、パンを焼く場面、焼き上がったパンを計量する場面、そしてそれを運ぶ場面などが克明に描写されています。



1 今回はじめてさぬきの夢・すずらんのおんてみまいセットを注文させていただきました。初の手打ちうどんに挑戦! ていねいな説明書のおかげで何とかうまく打つことができました! 3才の息子に試食してもらって、「パパ、おいしいよ!」とうれしそうなお顔。ぼくは将来自分のうどん屋を開きたいと思っています。まだまだ始まったばかりのぼくの「さぬきの夢」。木下製粉の皆さんに応援していただいたような嬉しい気持ちになった、はじめての手打ちうどんでした。ありがとうございます。

東京都 木岡克行様

手打ちうどんが美味しい理由は沢山ありますが、やはり一番は、みんなでわいわい言いながら、気持ちを込めて作るからだと思います。今回の編集後記に掲載したお便りは、正にそんな雰囲気がしています。

お便りコーナー



▲弊社のある坂出市高屋町を五色台から

2 三年前に主人がステージ4のガンになり余命一年と宣告され、食事療法の一つとして全粒粉を使ったパン作りの為、注文したのが最初でした。抗ガン剤と手術を断り、食事療法と代替医療を一心不乱に続け、お陰様でガンは消え去り、主人は元気に毎日をすごしております。他、そば・うどんも上質なものをと思い注文させて頂いて美味しくいただいております。石川県 園部真知子様

3 昨年4月に胃ガンと胆石が見つかり、胃全摘出、胆のう摘出手術を受け、今年3月にも胆石がまた見つかり再度手術を受けました。一時は「死」を覚悟しましたが、良き医師に恵まれ何とか娑婆へ帰りました。「またうどん打ちが出来る！」この喜びは口では言い表せません。健康の有りがたさもつくづく味わいました。健康こそ至宝ですね。茨城県 鈴木文浩様

高齢化社会を象徴しているのか、最近健康についてのお便りも多くいただきます。「またうどん打ちが出来る！」この一言に全てが象徴されている気がします。これからも健康にご留意して、美味しいうどんを打ってください。

4 よんでみまい毎回楽しみに読んでいます。お便りも参考になり、今度私も買ってみようかなと思えますよネ！又毎回粉に関するトピック等よく研究してるなど感心しています。イラストいつも可愛い！描いてる人の顔どんな方かなと興味津々です！神奈川県 梅原七重様

5 毎回楽しみにお便りコーナーを読ませてもらっています。私もファミリーナ様とお付き合いはどれ位長いでしょう。何十年になるのでしょうか。子供達も独立して食事するの一人になり、多くは注文出来ないですが楽しみにしています。愛知県 小山厚子様

6 皆さまお元気で安心してます。私は今年94才、年をとりました。右手がマヒして字が書けなくなりました。お許し下さいませ。よろしく願いいたします。兵庫県 榎野佳寿子様

私よりずっとしっかりとした綺麗な字でした。〃

7 ファリーナの皆様も、朝体操されているんですね。私も朝一時間、部屋で体操してから一時間歩き、その後、NHKのテレビ体操します。年を取るとムツカシイですよ。元気すぎてモイヤがられます。大阪府 S.H.様

8時5分前にみんなでラジオ体操をします。小学生の頃は「なんでこんなことをするんだろう？」と思っていましたが、今はなくてはなりません。

8 今日は、いつもお手紙ありがとうございます。寒い季節になったので秩父地方のおきりこみなどつくりたいなと思います。これから寒さも本番です。お互いにお体を大切にしましょうね。では。埼玉県 K.K.様

9 塩分が多過ぎるのではないのでしょうか？今は包装も密封されているのですから、塩分を1/3か1/2に減らしても保存上問題はないと思いますか？東京都 今井保様

乾麺は確かにかんりの塩分を含んでいますが、その多くは茹で湯に溶け出すので、最終的にはそれほど残りません。茹で湯が少ないと塩分が抜け切らないことがあるので、乾麺をゆでるときは必ずたっぷりのお湯でゆでてください。

10 いつも美味しくいただいております。娘がブラジルに持って帰っております。美味しくいただいておりますそです。皆様頑張って下さい。大阪府 江幡暁様



日本食は今世界中でブレイク中です。寿司やてんぷらは、一巡したので、現在はそば、ラーメン、うどんといった麺類の人気が急上昇中だそうです。実際弊社でも、アメリカや台湾などにうどん用小麦粉を輸出しています。またEUでもうどん専門店が増えています。

11 今年で47才になる私が、2年ぐらい前に、初めて取り寄せたパン専用粉がとてもよくロールパンに向くようで、一番のお気に入り「ひまわり」です。ふっくらとよく膨らむ、とても美味しいパンを初めて食べた時は、もう朝食はロールパンだけで幸せな気分になりました。千葉県 T.H.様

タイマーをセットしておく、早朝は得も言われぬ匂いで目が覚めますね。

12 いつもパン用粉“ひまわり20kg”をいただき、HBでパン食を楽しんでいます。送料無料をねらってあわせて他のうどんそばを注文します。特にカレーうどんは子供のお気に入りです。岐阜県 宇佐美祥子様

13 美味しくついで食べ過ぎてしまいます。粉の風味と旨みがあります。「よんでみまい」参考になり、楽しみにしています。東京都 K.A.様

14 この間からホームベーカリーの調子が悪くなり、とうとうダメになって4日目になりました。やはり家で焼くパンが一番美味しいですよ。大阪府 中川恵子様

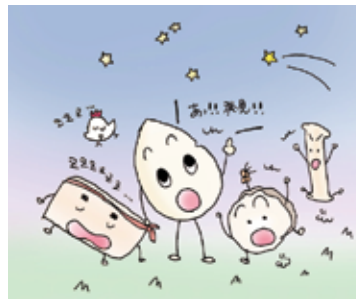
弊社事務所で毎日2台のHBがフル回転していますが、昨年末どちらもダウンし、新機種に交換しました。旧機種も頑張っていました、新機種の方が上手に焼けるようです。

15 パンだけでなく最近はワッフルを作っています。強力粉100%でバター、ハチミツを入れるととても味わいのあるもちりとしたおいしいワッフルが出来て皆さんに味わってもらいます。東京都 杉谷葉子様

16 ブラウワー全粒粉で焼いたパンを365日ほとんど毎日、朝、昼と食べています。これだけ食べても全然飽きません。本当に美味しいパンに焼きあがります。讃岐玄米うどんもパスタ風したり、焼きソバ風にしたりと楽しんでます。ごちそうさまです。愛知県 木山博之様

私も毎朝ブラウワー全粒粉7枚切りを2枚ずつ焼いています。慣れるとこちらの方が、味わい深く、食物繊維たっぷり、カロリー控えめと良いこと尽くめです。

17 ブラウワーをいただきますと嬉しいことにバナナのようなお通じがあって、友人にもお話ししますヨ。びっくりですネ。奈良県 山本洋子様



18 いつもお世話になります。家で焼くパンが美味しく市販のパンを買うことがありません。粉のストックが僅かになりましたので久々の注文となりましたが宜しくお願い致します。自家製のパン作りに励みますので粉作り、頑張って下さい。埼玉県 長田敦様

私たちもご満足いただける小麦粉を提供し続けられるよう頑張ります。

19 幼児から私達じじ、ばばまで毎日美味しいパンを頂いております。ブラウワーの粉に出逢えてうれしい限りです。今後とも宜しくお願いします。宮崎県 K.I.様

20 前回とうふ入りパンのレシピ送付ありがとうございました。貴社の250g入り小麦粉は1斤の食パンにピッタリなサイズなので、食パン作りが楽になり、楽しくなりました。ふすま入り小麦粉はふくらみが少し悪いなと思っていましたが、ドライイーストを1,2割多く入れるとひまわりとほとんどかわらず。東京都 高田真澄様

21 以前はスーパーで買った粉でパンを作っていましたが、ブラウワーの粉を知り使ってみたら焼きたての焼きたてが全く違い、それからはブラウワーしか使ってません。又、買いに行かなくてもすむし、送って来てくれ、新しいので嬉しい限りです。本当に香ばしくおいしいパンなのでプレゼントにも喜ばれてます。ありがとうございます。大分県 T.A.様

22 いつも美味しく頂いています。孫にも安心して食べさせています。味が良い無添加のパンが一番です。千葉県 野越博幸様

23 いつもおいしいうどんありがとうございます。1袋1食に食べていた孫も結婚して生活しています。来た時にさぬきのうどん来てると言うと必ず、おいしいから帰って行く、と食べてくれます。やっぱり麺七うどんは飽きません。ごちそうさまです。埼玉県 見目榮様

24 讃岐すずらん打ったうどんがおいしくて…。夫の腕も上がりました。山形県 阿部恵美子様

25 玄米うどんは主人が大好きで風邪で食欲のない時でも玄米うどんならペロリと食べてしまいます。1人分の1束の量がちょうど良く2袋を3回(夫婦2人なので)で食べきります。ほんとに美味しいです。体にも良いのでお気に入りです。東京都 松下昌子様

26 さぬき麺七干しうどんを、初めて食べたが美味しかった。従来は肉風味釜七うどんが子供達に好評なので多く注文しておりました。今回は案内書に「ぜひ一度お試し下さい」と記入されていた、讃岐うどん試してみます。岡山県 税所克彦様

27 先日埼玉県熊谷市にて「全国うどんサミット」が開催され、熊谷市が見事第2位に入賞しました。第1位は発表がありませんが、「さぬき」に間違いないと思います。地方紙の記者はくやくして全容を伝えなかったのでしょうか？埼玉県 清水正明様

この度は発売された広辞苑第7版には、讃岐うどんは、稲庭うどんと仲良く、収録されました。

28 またまた、山歩きの時の食事に注文します。ゆで時間が短くてすむので助かってます。また、正月休みに帰省する子供にも夜食や時間のない時の食事用として持たせてやると好評です。東京都 森安里志様

29 うどんの美味しさはもちろんですが、天狗そばも格別です。そばの風味も十分にあり、コシもしっかりとしています。そばの有名な地域に負けていません。江戸っ子風に夕しにチョンづけするとよくわかります。今回は田舎そばを試してみます。北海道 田村尚之様

30 小麦を表皮と胚乳を別々に処理して同じ割合になるよう混合する。これはすばらしい発想だと思いました。神奈川県 福山健一様

小麦には縦に粒溝が走っているので、ここにチリやホコリが溜まりやすい構造になっています。よってそのまま挽き込んでしまうと、不純物も一緒に取り込みどくしても、雑味が増えてしまいます。そこでブラウワーは、ふすま胚乳を別々に処理し、その後合わせる方法をとりました。手間はかかりますが、雑味がカットできました。

31 いつも美味しいうどんありがとうございます。うどんパワーで寒さにも負けないように頑張ります。これからも美味しいうどんよろしく願います。東京都 後藤光春様

32 いつも美味しく頂いております。親戚、友人も美味しい！と喜んでくれて届くのを楽しみにしています。我が家は1日1食はファミリーナさんの麺にし、朝は野菜・果物に夢ブランを入れたスムージーと食物繊維たっぷりの「ブラウワー」や「ブラウワーファイン」で食パンを焼いています。ファミリーナさんに毎日大変お世話になっております。千葉県 E.K.様

33 いつも2kgの粉で打っております。冷凍保存していますのでほしいときに、すぐ食べることができます。自分の打ったうどんは、いつも美味しいと自分で自分を褒めてます。兄弟達にも時々打って送っておりますが腰があり、おいしいと褒めてくれます。これも木下さんの粉だからだと思います。粉が到着しましたら打って兄弟に送ります。北海道 鈴木忠雄様



高尾山清滝駅前(絵/安斎 義輔)