

# 香ちがいせみし?

A・Bの絵の違うところを3つをさがしてみよう! ※答えは1面右下に



A

B

## 編集後記

# 香川の名店 こむぎ屋さん閉店

悲しみは突然にやってきます。「こむぎ屋」のご主人から電話があり、「うどん屋、やめたっ!」っと。あまりに唐突なまた一方的な廃業宣言に、ただただ茫然自失でした。病人続出で、「もうにっちもさっちも、いかんやっ」と閉店を決断されたようです。それにしてもこれほど地域に愛されているお店が、こんなにあっさりと量んでしまうのは、余りに惜しいとしか言いようがありません。

後でお店にご挨拶に伺いました。「こむぎ屋」を開業し今年で32年。今年(2018年)の4月10日は、折しも瀬戸大橋開通30周年、つまりこむぎ屋さんは瀬戸大橋と共に坂出の歴史を刻んできたこととなります。



現在の営業時間は11:00～15:00の僅か4時間ですが、毎朝6:00に入店し、仕込み、営業、片付け、準備などで19:00までお仕事は続きます。昭和15年生れの大将にとってはかなりの負担になっていたはず。お話の最中も、三々五々、お客さんの入店があり、発する言葉は、異口同音に「何でやめるんな?」っと。二人の娘さんと入って来られたお母さんは、「中学生のお姉ちゃんがお腹の中にいるときは、毎日のようにここに通いました。この娘はこむぎ屋さんのうどんが大きくなりました」と。

個人的な好みは、「釜あげうどん」と「わかめうどん」。釜あげは、小麦粉の風味がダイレクトに伝わる逸品。またわかめうどんは、わかめが適温まで温められて、そのわかめが出汁と絶妙に絡み、いつも出汁を飲み干していました。一方、人気メニューのツートップは、「鍋焼きうどん」と「天ぷらうどん」。天ぷらうどんは、採算度外視の大きな海老を使用し、鍋焼きうどんは手間暇考えると、決して原価率の良いメニューではありませんが、その人気ゆえ、外すわけにはいきません。

うどんはもちろんのこと、出汁もそれに勝るとも劣らない出色の出来です。こういう雑味のない透き通った出汁感、チェーン店ではなかなかだせるものではありません。大将が自分できちんと管理し、とらないとだせない味なのです。坂出では、彦江製麺所(2010年)、上原製麺所(2013年)、兵衛製麺所(2017年)、そして今回のこむぎ屋さん。どうしてこういう個性豊かな老舗のうどん店が、次から次と閉店するのが残念でなりません。さぬきうどんの多様性が徐々に失われつつあるような気がして残念でなりません。



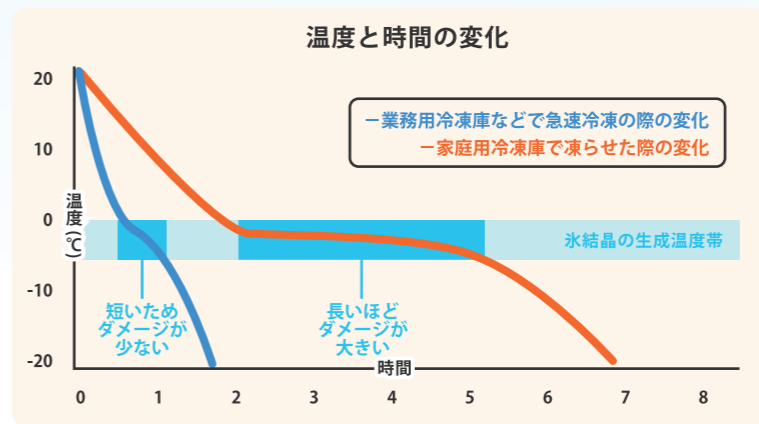
## 冷凍した生うどんは、どうやってゆでますか?

A

家庭でうどんを打つと、一度には食べきれないので、冷蔵保存しますが、数日が限度です。それ以上になると、くすみだし、粘弾性も劣化します。そこで有効な手段として冷凍保存があります。これだと、数週間の保存が可能です。では冷凍した生うどんをゆでる方法としては、①凍った状態のままゆでる、②自然解凍後ゆでる、の2方法がありますが、正解は①です。



誰もが経験していることですが、家庭用フリーザーではうまく冷凍保存できるものと、そうでないものがあります。例えば生うどんはOKですが、ゆでたうどんはNGです。市販の冷凍うどんは、急速冷凍機で冷凍するので品質を保持できますが、家庭用のフリーザーは緩慢冷凍しかできないので、品質が劣化します。



食品が凍り始めるとき、食品細胞の一部の水分が凍り始め、膨張した氷が食品の細胞膜や細胞壁を壊し、品質を劣化させます。そしてこの氷の結晶が大きく成長するのが、「-5°C～-1°C」の温度帯です。よってこの温度帯を速やかに短時間で通り抜けることができれば、氷の結晶の発生を抑制でき、ダメージを抑えることができます。しかし家庭用フリーザーで食品を冷凍するときは、この温度帯での滞在時間が長くなり、よくないのです。

一方、解凍時には、細胞内の氷が溶けて水になり、傷ついた細胞から流出します。このとき水分を失い、組織が柔らかくなった食品は、食感が劣化し「フニャッ」となります。生うどんを自然解凍させてゆでると、コシがなくなるのは、正にこれが原因に違いありません。この流出した水分の中には、うどん本来の旨味や栄養も含まれているので、その分食味も低下します。

また解凍時には、再び「-5°C～-1°C」の温度帯を通過しますが、ここに留まる時間が長くなると、今度は冷凍時において、凍ってなかった水が、凍り始めるため、細胞が再びダメージを受けます。

冷凍した生うどんをそのまま沸騰しているお湯の中に放り込むと、湯温が急激に下がります。そのため自然解凍したうどんをゆでた方がよいような気もしますが、実際は冷凍した状態のまま鍋に放り込んだ方がよいのです。



## お便りコーナー

① ごぶさたしております。パンの粉も美味しいけれど、やっぱり、さぬきと言えばうどん県。ぶっかけ・あつあつ・ひやひや おいしいよね～。注文もしばらくしてないけれど味は舌が覚えていますから～。釜七三味、さぬきの夢、島七そうめん、どれを注文しようか迷ってしまう。で、今回はパンの粉でいいやと。麺類は、またね～でごめんなさい。 埼玉県 角田秋子様

# おんてみまい

発行  
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

# お便りコーナー



相模坊大権現付近から瀬戸内海を望む

2 先日、友人達が子供(3才・1才)を連れ遊びに来ました。私のおもてなしは焼きたてパンです。HBで焼いたアツアツを目の前で内釜から出します。手でちぎるのも大変な熱いパンを、みんな最初は遠慮がちに…。次第に大胆にちぎって食べます。子供達にも好評でアツと言う間に「かまくら」になってしまいました。ひまわりで焼いたノーマルなパンですが、バターとかは何もつけずにみんなパクパク。私が謙遜して「焼きたてだから美味しいのよ。冷めたら普通の食パンだけだ。」と言うと、みんな「冷めても美味しい！」と。私は心の中で『そっだよ、このパンは美味しいんだよ！』と呟いていました。  
京都府 松永由紀子様

3 豆腐パンをお知らせ(掲載)して下さって以来、度々作っています。ココアや青汁、ミルクやレーズンなどを加えたりして、目先を変えます。孫達のよいおやつです。不要な添加物無しで作れるので、既製のお店のパンほど膨れなくても、安心 安全が何より！全粒粉を注文します！  
熊本県 森田憲子様

4 今年もお世話になります。香川県は遠いと思うのですがダンボールが我が家に着くと何故か愛しくてよく無事に届いてくれたと、箱をささって「いい子、いい子」とつぶやいてしまいます。  
静岡県 萩原亘様

そう仰っていただくと、こちらも丁寧に梱包してお届けしなければ、と改めて思います。今後とも宜しくお願いいたします。

5 送料代を浮かすためまとめて5,400円以上買うので、注文直後は、うちの中、粉だらけです。春になったら、中力粉で酒万十を作り3日に一度、食パンを焼くので強力粉は減っていきます。ケーキを焼く機会が増えると薄力粉がみるまに減っていきます。なんでも売っている世の中ですが自分で作っています。山梨県 原田穂波様

昨年来、運賃の高騰が続き、各社も配送の対応に苦慮されているようです。小麦粉は重量物であるため、相応の運賃負担をお願いいたしますが、どうか事情をご察してください。

6 うどん打ちをしてもう17年になりました。孫たちは小づかいと、手打ちうどんを狙ってやってきます。このときだけモテルんですよね。  
兵庫県 井筒忠夫様

7 私の作るパンは、ほんの手捏ねのフランスパン風のものですが、正月に泊りに来た孫達が、「おいしい。おいしい。」と、口々に言ってくれました。「これは粉が良いんだよネ」と、解った様なことを言って笑わせてくれました。  
広島県 宮田寿夫様

8 昨年緊急入院手術後、パン作りを中断していましたが、ブラウワー全粒粉で焼いたパンが食べたくて、届くまで待たなくて、スーパーで買いました(すいません)。作って見ましたが、時間もかかることながら、味も違って…やっぱりパン用粉はファリーナさんです♡  
神奈川県 小島三枝子様

9 しばらく多忙な毎日が続き、HBでのパン作りをお休みしていました。その間は市販のパンを買っていましたが、これといったお気に入りのパンに出会うことなく、ファリーナさんの粉で焼く茶色いパンが無性に食べたくなりました。  
神奈川県 清水かおり様



10 パン作りとヨーグルト作りは夫の得意のものになりました(もうかれこれ5年程)。毎朝自家製のパンを頂けるのは、健康な証拠と喜んでます。勿論ジャムも通年手作りのものです。老夫婦の会話は政治や社会の話題より“食”の話が多いです。  
大阪府 伊藤勝美様

花より団子。おいしい食事は心が和みます。

11 最初のHBは昭和63年に手に入れました。今は3台目ですが、ほとんどこねるばかり…。ブラウワーの新聞広告で、すばらしい出会いを感謝して、シンプルにパンを焼いています。1度注文しなかつたら禁断症状です(笑)よろしくお祈りします！  
奈良県 Y. Y. 様

瀬戸大橋は昭和63年4月10日に開通し、今年満30歳となりました。よって30年間で3台のHBをご使用していることになりました。弊社では毎日2台のHBが稼働し、色々なパンを焼いていますが、結局シンプルな食パンが美味しくて飽きません。

12 我が家のHBは3台目です。独立した子供達は帰って来ると、パンの焼ける匂いを楽しんでいます。母のパンにはレーズン・アーモンド・くるみ・かぼちゃにさつまいも何でも入っているので、味も楽しみなようです。次は何を加えてみようかしらと私も楽しみです。  
東京都 岡田幸子様

13 いつもありがとうございます。ホームベーカリーでそちらの強力粉で作るパンは最高です。とっても美味しく毎日焼いています。粉がなくなりかけると本当にさみしくなり、すぐに発注しています。いつもすぐ届けてくれてありがとうございます。兵庫県 尾嶋直子様

14 私2年半前に、胃を全摘してから、麺類はうどんだけしか食すことができず、1日2食はうどんです。今回、貴社のうどんを頂き、更に自分に合っていると思い、毎日食しています。北海道 田守武司様

15 いつも美味しく頂いて居ります。最近では主人がうどんをゆでてくれる様になりました。めんつゆも一晩かけてダシを取った本格的な手の込みようで、とても美味しいです。ファリーナさんのうどんが一番美味しく、これからもよろしくお祈りします。  
千葉県 E.K. 様

手作りの出汁は、雑味がなく透き通った出汁感があり、本当に美味しいと思います。

16 さぬきの夢ちゃんど良い細さでつるつると、とても美味しいです。主人が胃ガンで一昨年、胃と脾臓を全摘出しました。一日に何回にも分けて食べるためとても重宝いたしております。消化もよく助かっています。ありがとうございます。  
兵庫県 J.K. 様

ASWも優秀な小麦ですが、香川県産小麦「さぬきの夢」には、独特の甘味があります。噛んだ後、一呼吸遅れて口内に淡い甘味が広がります。

17 干しうどんの風味はそれなりですが「麺七干しうどん」はあたかも「生うどん」と思わせる食感です。口うるさい孫の女の子が無言で「お代わり」とせがむ程。立派な証明です。次も注文します。  
埼玉県 清水正明様

18 10年以上愛用しています。前回、釜七三昧を初めて利用しました。残業が増えましたが、帰ってから手軽に利用でき、助かりました。職場で商品の事を話すと、さっそく何人かが注文を入れました。「本当に助かるね」と言われ私も嬉しいです。  
兵庫県 柳田三世子様

19 私の家族は、さぬきの夢・干しうどんが大好きです。調理時間が短いのに、細口の太さなのに、のど越しが良くそうめんや冷麦にはない重量感が、口の中で感じられる品の良さが嬉しいです。  
大阪府 野村さだ子様

20 いつも夫と2人で食べています。美味すぎて食べ過ぎて、でもまた食べたいと思ってしまう。ちょうど、うどんが切れた頃に案内のお手紙を見るとホッとして申込用紙に記入しています。  
宮城県 鈴木令子様

21 クリスマスケーキも、みんなに喜んでもらいました。ひ孫のバースデーケーキを囲んで楽しいひとときを過ごせました。マーガレットのおかげです。  
北海道 斉藤瑞美様

22 マーガレットで焼くお菓子は、作っている時から粉のキメが違ふ、そして焼き上がりがサクサク！  
東京都 Y.K. 様

23 地区のうどん作り講座に参加して、先生が讃岐すずらんをお取り寄せして、指導していただきました。つるつるしたのど越し、美味しいお店で食べているみたい！！今では私も取り寄せして家族・知人におすそ分け、とても好評です。私の料理のレパートリーがお陰様で広がりました。  
埼玉県 S.H. 様

うどん作り講座に「讃岐すずらん」をご使用いただき感謝申し上げます。作業適性と食味食感のバランスがとれた小麦粉ですので、初心者でも上手く打てるのが特長です。

24 パンフレットの説明通り、つやがあり、のど越しの良いうどんが出来て、すずらんが一番おいしく頂けました。手打ちをみなさんに差し上げては、喜んで頂いています。ありがとうございます。趣味で打ち始めて20年。やっと納得の粉に出逢い感謝です。  
大阪府 川口俊朗様



25 パンはもちろんですが、ホームベーカリーを使って、うどん粉(すずらん)をぬって、手作りうどんとして食べています。とても簡単で美味しいです。ピザ生地でのピザも孫が大好きです。  
山梨県 小泉益男様

26 木下製粉で発売している、ふすま入り強力粉は、どこにもないパン粉です。それで焼いたパンはとて香ばしく、おいしく、それで健康にも良いのでとても気に入っています。全粒粉から粗挽ふすま入り、微粉砕ふすま入り等いろいろ選べるのも嬉しいですよ。  
東京都 松下昌子様

ブラウワーに使用する小麦ふすまは、大きなふすま片だけを選んで処理しています。そのため雑味がなく、小麦本来の風味をご賞味いただけると考えています。

27 貴社のパン用小麦粉を使ってからパンをたくさん焼くようになりました。小麦の香りや舌ざわりが良くプレーンにトーストしただけのパンが大好きです。  
静岡県 藤田美由紀様

28 ホントに美味しいパンが焼けますね！香りがいいです。特に焼いている時の！これで食物繊維も摂れるくらいだから言う事ありません！  
山形県 佐藤玲子様

29 いろいろ試してみましたが我家ではブラウワー・全粒粉の2種類が一番！！  
栃木県 岡本圭子様

30 昨年購入しました貴社の製品のおかげで暑い夏には、涼しいそめんや冷麦のどを潤し、秋冬にはかけそばやどんぶりうどんにして美味しいつゆをすすりながら、寒さをしのぐ事が出来ました。  
東京都 宮川恵江様

一年中、弊社製品をご愛用いただき、感謝の念に堪えません。

31 「そばは天狗そばに限る」と、言っていた、そば好きの夫が亡くなって十年。うどんが大好きでそばは苦手だった私です。最近ではそばを美味しいと思うようになりました。間もなくお彼岸。天狗そばと冷酒をお供えしようと思えます。学生だった子供たちもそれぞれ家族を持ち、注文数が年々減ってしまいましたが、これからもよろしくお祈り致します。  
神奈川県 足立清美様



32 いつも美味しく頂いています。天狗そばとカレー釜七が特に気に入っています。“よんでみまい”もおもしろいです。  
埼玉県 小林貞子様

33 ひまわりで作るピザが一番おいしい！！HBを酷使し過ぎて、2台目購入。主人が3台目を購入して来て、片方はパン用、片方は生地ごね用に使うのかな？  
青森県 久保栄子様

ひまわりやブラウワーをご使用いただいているピザ屋さんもあります。是非一度ブラウワーでも試してみてください。

34 いつも美味しくいただいています。中華料理のポーユイなども、すずらんのお粉で美味しくつくれます。  
東京都 並木直子様

一般のレシピには、餃子の皮やワンタンには準強力粉が使用されていますが、個人的にはすずらんのような中力粉の方が、ソフト感があって好きです。