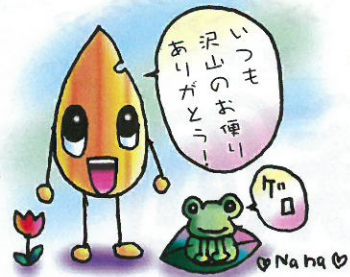


お便りコーナー



1 春爛漫の候、貴社には益々ご繁栄のことと存じます。小生70歳、貴社のメンを永年愛用している者です。現在モンゴルでボランティア活動をしています。貴社のメンを現地人にも分け与えています。とても評判がよいです。①干し麺の焼きうどんの作り方②エネルギーキロ当りの量③保存方法等ご教授くだされば幸いです。 神奈川県横浜市・佐川幸也様

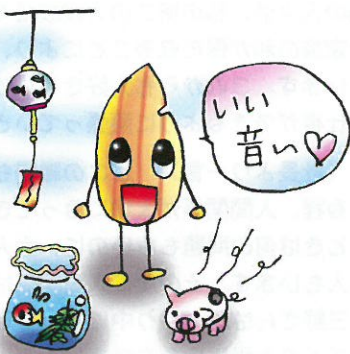
モンゴルの人がおうどんを食べるとはビックリです。アメリカでは、うどんやラーメンを食べるときにつつと一緒に麺をずるずるとすすむ習慣がありません。いつも麺だけをぎこちなく口に入れ、もごもご食べて、後でスプーンを使ってつゆだけを飲んでいます。モンゴルの人たちは、どうなんでしょうか？▲どなたか、おいしい焼きうどんのレシピご存知でしたらまた教えてください。うどんのカロリーについては、前回の「よんでみまいvol.8」をご覧ください。またHPにもアップしています。

2 前略、私は高松生まれの琴平育ち、香川県を離れてもう40年余りになります。坂出にも少し御縁がありまして古い話ですが、女学校の時、学徒動員で野田工場に通って居りましたので、「よんでみまい」を読む毎に色々感慨深いものがあります。いつもおいしいおうどんを頂き、なつかしんで居ります。どうもありがとうございます！ 埼玉県桶川市・大島英美子様

3 いつもありがとうございます！食べざかりの男の子3人、みんな、おうどん、おそばが大好きです！「だんごちゃん」で手づくりうどんを作って以来、よく手づくりうどんをつくっています！天狗そばは、信州その他のおそばに負けないおいしさです。田舎そばも大好きですが…。一度にたくさん買えないので天狗そば+田舎そばセット(6.0kg入)をどうかよろしくおねがいします！田舎そばを食べると、昔よく750ccバイクで四国の山の中を走り、食べた祖谷村のおそばを思い出懐かしいですね 京都府京都市・佐々木寿恵美様

4 ファリーナコーポレーションの「よんでみまい」をいつも楽しみに読んでいます。又、いつもおいしいうどんをありがとうございます。ゆであがり寸前にちょっとつまみく。フッフ… 本当しあわせ！ 岐阜県恵那市・曾我勇二様

これって当然、奥様の書かれたお手紙ですよ。



5 自宅近くに香川県出身のママが営む居酒屋があり、いつも「美味しいうどんが食べたいわ」と言います。貴社のうどんを食べるとママの気持ち分かる気がし、ふるさとの味は忘れられないものです。いつか香川県に何百とある小さい街々のうどん店を訪ね歩くのが夢です。 愛知県春日井市・須藤清光様

6 老生87歳、貴社とのお付き合いも長く(何十年か)よく美味しいそうめんうどんを食べさせて頂きました。今迄に友人知己にも差しあげたりしてすい喜ばれました。4年前より脳梗塞の為半身不随となりこの先何年生きられるか。お礼と共に貴社の益々のご清栄を祈ります。 埼玉県さいたま市・石井誠乙様

7 木下製粉からの愛好者です。胃を全摘出したので少し多いと思いますが、残りを又食べても腰がありおいしく戴けます。オイシイヨ！本当に！ 神奈川県横浜市・帰山数夫様

ご高齢の方、またりハビリ中の方からもよくお便りいただきます。おうどん、おそうめんが楽しみのひとつとなっていることを知り本当に嬉しく思います。無理をし過ぎず、かといって無理のない範囲で身体を動かし、りハビリに励んでください。

8 とってもおいしいのでよく注文しています。これからもいろいろな組み合わせの種類が増えることを楽しみにしています。(今度見学に行きたいなあ！父・52歳、母・50歳、娘15歳、息子14歳) 兵庫県尼崎市・白岩康彦様

まだ、見学コースはありませんが、将来そのような工場をつくるのが夢でもあります。

9 なくなるなあ…と思う頃にお便りが来る！何というタイミングのよさでしょう。本当においしく家族全員大好きです。またお便りもとっても暖かみがあって良いです。これからも皆の心に応えて下さる善業あふれるビジネスをよろしくお祈りします。応援しています。 千葉県千葉市・笹田玉江様

10 家族が少ないので購入した分がなかなか食べきれないのですが、ダイレクトメールを見ると“めん好き”はたまりません。ダイレクトメールよこさないで～！ 東京都墨田区・梅林紀代子様

11 やっとおいしいそうめんにめぐりあいました。家族全員本当においしいと言って喜んで居ります。おそうめんにしてもおいしいですが、にゅうめんも格別においしいです。お来客様にはいつもにゅうめんにして差し上げています。とても喜ばれています。 和歌山県海南市・宗豊子様

12 家族・親友みんな大好きです。本当に美味しく楽しくいただいております。最近では市内でもさぬきうどん店がはやってますが、私は家でファリーナさんが心をこめて作ってくださった、さぬきうどんをいただく事がとてもとても幸福に感じます。これからもよろしくお願いいたします。 東京都町田市・平本綾子様

13 第1回1番礼所～44番、第2回45～88番、第3回番外と三年つづけて四国の巡礼の旅に行ってきた。その時食べたさぬきうどんのおいしかったこと。又思い出して食べたいと思います。どこだったか思い出せませんが1番～44番の中のおかわり自由でシンプルなうどん店が忘れられません。もちろん2杯食べて来ました。探してもう一度行きたいと思えます。四国はいいところですね。岐阜県岐阜市・高橋勝様

14 いつも、美味しいうどんを有難うございます。私共、夫婦して喜寿を迎えます。去年は金婚式も済ませ共に健康に暮しています。毎日、昼食は讃岐うどんを頂いています。これからも長く長くうどんを頂き長生きしたいと思います。「よんでみまい」いつも楽しく読ませて頂いています。可愛い七ちゃんがイラストを担当とか。お上手でびっくりしています。新しいキャラクターをどんどんお願いします。頑張ってください。プレゼント、毎度ありがとうございます。 千葉県船橋市・小谷野織衛様

15 楽しいイラスト小学生の七ちゃん書いてるなんて思いませんでした。改めて才能のある七ちゃんだなあーと感心しております。これからも七ちゃん頑張って次のキャラクター楽しみにしていますよ。 奈良県大和高田市・山本昌子様

16 七ちゃんのイラストとてもかわいいですよ。これからもがんばって！“うどんはもちろん美味しいです” 神奈川県川崎市・久保ひろ子様

「よんでみまい」を読んでくれているみなさんへ
 この頃は6歳
 イラストをきき始めて早2年がたちました
 中1になってからはじめてのクラスは完ぺきです
 もう超ハッピーな日々です
 部活もあと少しで終わるよ
 希望では陸上が良かったんだけど、ナイので
 希望では運動系に入るよ
 ずっとファリーナさん大好き
 ずっとファリーナさん大好き
 ヨロシクねがいます
 NA NA NA NA NA NA
 木下七より



初夏の風景

香川の中央部、綾上町高尾の山間地には、さぬきの欄田風景が見られます。

17 以前に玄米うどんをお試しセットでいただきましてあまりにもおいしかったし身体にも良い様でしたので注文して送っていただき今では昼食にはいつも食べています。ゆで時間も短いので手軽です。 神奈川県鎌倉市・藤野安代様

18 初めて買った「玄米うどん」おいしかったです。ゆで時間が短いのにコシはしっかりあってなんともいえない玄米の香ばしさがある、ツルツルいけます。こんなにおいしくて栄養たっぷりていいのかな？とちょっとうれしいです。 大阪府堺市・中井悦美様

19 お試しセットで頂いてからというもの、すっかり玄米うどんにほれこんでしまいました。母も気に入ったようです。果物の講演会で北川先生にお話をうかがう機会があったのですが、何故か内容は果物⇒玄米うどんに。「ファリーナさんのうどんは美味しい！」と盛り上がりました。 茨城県東茨城郡・夏川美絵様

鋭いご指摘です。確かに北川先生は、元々農学部で「果物」がご専門です。しかし、玄米の効用に注目され、いまでは事あるごとに、玄米普及に努められています。それ故、講演の途中で玄米の話に逃れることがよくあります。

- (Q1)** 「さぬきうどん」のゆで時間が5分位にならないか？
(A1) これは乾麺の一番大きな問題です。逆にゆで時間が短くなればもっと普及すると思えます。ただ、玄米うどんは釜揚げだと6分で調理できるので、是非一度試してみてください。
- (Q2)** 麺を使ったお料理のレシピ(カラー写真付)の小冊子をだしてほしい。
(A2) どこにでもあるようなレシピではなく、できるだけ独創的なものを募集しています。ある程度の数になれば、まとめてみようと考えています。
- (Q3)** 「阿波七」をゆでたところ縦に半分に裂けてしまった。
(A3) これは乾燥不良によるものです。誠に申し訳ありません。乾麺は乾燥させるときに、急激に乾燥させると、表面部分は乾燥しても、中心部分はまだ湿ったままです。するとそこでぬじれた状態になり、ゆでたときにパリッと縦に裂けてしまうのです。手延の場合には、小規模な設備でされている場合があるので、急激に冷や込んだ場合には、稀にこのように乾燥しすぎる場合があります。このような場合には、お手数ですが返送をお願いいたします。代替品をお送りさせていただきます。
- (Q4)** 小麦粉と「金比羅うどん」と「麺くらべ」が届いたが、「金比羅うどん」の箱が凹んでいた。
(A4) 梱包には気をつけておりますが、誠に申し訳ありません。今後は、商品構成を見直すときに同じサイズになるような工夫をしたりして、事故発生をできる限り防ぐよう努力いたします。

お薦めレシピ

禁断の釜揚げ納豆うどん

東京都世田谷区の生井ふみ様の
おはがきをヒントに
考えました。

◆用意するもの

- ①うどん ②納豆
- ③さぬきのつゆ(納豆についているものよりうどん用の方がおススメ)
- ④ねぎ(あれば理想的)

◆調理方法

1. 十分に沸騰しているお湯の中にうどんを入れる(100g当り1%が理想)。
2. どんぶりに納豆を入れかき混ぜ、「さぬきのつゆ」を適量入れる。
3. 8~9分経過したら鍋の中のうどんを少量(二口、三口分くらい)そのままどんぶりにとる。
4. ねぎを適量入れ、納豆をまぶしながらうどんを食べる。
5. うどんがなくなったら、また次のうどんをどんぶりにとり、食べる。このとき味が薄くなれば「さぬきのつゆ」を補充する。
6. うどんがなくなるまで続ける。
7. 最後に納豆だけが残っていたらそれをきれいに食べる。

◆ポイント

1. 釜揚げうどんは、釜の中に置いておける時間が長いのが利点です。つまり、8~9分経過すれば食べ始めることができ、また20分経っても食べることができます。よって少量ずつとりだしながら食べれば、最後まで揚げたて直後の味を楽しむことができます。
2. 「さぬきのつゆ」は最初にたくさん入れるとしょっぱいので、適量を入れ薄くなるにつれて補充します。

注意: これは鍋の前に立ったままで食べるとっても行儀のわるい料理です。もちろん女性の方でもおいしく召し上がれますが、必ず一人で調理してください。他の人がこの光景に遭遇するときとびっくりすると思います。尚、応用としてはテーブルの真ん中に大きな鍋を置き、鍋物の感覚で食べると、皆さん気兼ねすることなく召し上がれます。



☆その他のおすすめレシピ☆

玄米うどんをミートソースで洋風にする
と最高。 埼玉県川口市・松村進様

夏はさっぱりつけ汁(なす、たまねぎ、
トマト入り)がおススメ。このときトマ
トがポイントです。 東京都府中市・藤田由紀子様

「青瀬戸の糸」の大ファンです。硬めに
ゆで、ネギとにんにくをみじん切りにし
て、しょうゆ味で炒めると最高(チャン
プル風)。またサラダにしても、ドレシ
ングとかマヨネーズであえてもよし。
千葉県松戸市・横田敬子様

編集後記

先日ある量販店のバイヤーとお話する機会に恵まれました。お恥ずかしい話ですが、普段、スーパーの食品売り場にはいかないので、何が売れているのかわかりません。でもお話を聞いていると、「なるほど」と思うことがいくつもありました。例えば、他の商品同様、麺類についてもコンビニ化が進んでいて絶えず新商品が投入されていること。つまり従来商品のうどん玉に加えて、ひとつのパックの中にうどんから具、薬味すべて入っていて、すぐに食べられる新商品が次々に登場しています。いわゆる調理麺というジャンルです。具材についても若年層に受け入れられるように常に変更されています。▲売り場面積が限られているコンビニではその傾向が一層顕著で、特に人気のあるカップラーメンでは絶えず凄まじい入れ替え戦が繰り返されています。商品はPOSデータで常に管理され、売上が落ちると、すかさず他の商品に取って代わられます。▲そういう厳しい競争の中、カップラーメンの新製品は次々と投入されます。いま日本では900種ほ

どのカップラーメンが出回っているそうですが、いくらラーメン通といえどもこれらすべてを言い当てる人がいるとは思えません。そもそも私にはそれだけの品名を覚える自信がありません。▲反面、当社の商品は乾麺という伝統的食品が主体のせいか、あまりモデルチェンジをしません。中には発売後、50年を経過したうどんもあります。もちろんその間に製粉技術が進歩し、製造方法も改良されましたが、基本的には同じです。企業努力がたりないと言われるかもしれませんが、巷の商品群とは変化のスピードが違うのは事実です。▲不易流行とは松尾芭蕉の言葉で、流行とはその時々で変わるけれど、その根底にある基本もしくは本質は不変である(ということらしいです)。それを食品に当てはめ解釈すると、姿形は変わっても、求めるものはおいしくて健康的なものになるのかもしれない。特に飽食の時代を迎え、食の安全・安心が求められる今、尚更そういう本質を求めることが大切なのかもしれません。 けいぞう



おんてみまい

VOL. 10 <2004年：夏号>

—発行—
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

★乾麺100gゆでると何グラムになるでしょう？



ゆでた麺の重さは、麺の太さやゆで時間にも大きく影響されます。一般に、そうめんは細いので中心部分まで水分が浸透しやすく、その分重くなります。太いうどんはその逆です。またゆで時間を長くすればするほど、水分が浸透して重くなります。▲では、実際にどのくらいになるか実験してみました。太いうどんは100gゆでると、少々硬めだと約260g、普通だと約300gになりました。同じうどんでも細い方が、当然早くゆであがり、また表面積が大きい分重くなります。そうめんの場合には300gを超えてしまいます。▲同じうどんでも、完全に乾燥させていない「半生うどん」は240g、「生うどん」にいたっては200g程度にしかありません。これは元々うどんに含まれている水分が乾麺に比べて多いからです。一般に乾麺に含まれている水分はうどんが14%、そうめんが13.5%程度です。これが半生うどんになると、22~27%程度になり、手打ちうどんだと40%近くまで高くなります。大雑把ですが、乾麺はゆでると約3倍、生麺は約2倍と覚えておくと便利です。▲ところで、よくうどんのコシという言葉を目にしますが、これはうどんに含まれる水分に着目すると次のように説明できます。釜揚げ直後のうどんは中心部分の水分が約50%であるのに対し、表面近くは約80%近くまで上がっています。この水分の差により、最初噛んだときは軟らかいけれど、内側は硬くその差がうどんのコシと



なって感じるわけです。少し矛盾した表現になりますが、「軟らかい中にもコシがある」というこのさぬきうどん独特の表現はこういうことを意味しているのです。ゆでたうどんは放っておくと水分の移動が起こり、やがて均一になります。これがいわゆるうどんが「のびた」状態です。また、ただ硬いだけのうどんというのは、水分差がなく、時にこれをうどんのコシと勘違いする方もいます。

★答は
300グラムです。

スタッフ紹介

今回は、包装担当の三野富美子を紹介いたします。
(自己紹介) 平成四年の七月頃から製麺の包装場で、楽しく働かせていただいています。うどん大好きな私が麺に囲まれての仕事は、人生の生きがいの一つに感じています。後輩も大勢できました。職場の人々は、私の第二の大家族です。▲常に思いやりの心を忘れず、大家族の和が保たれることにより、より良い製品が生まれると思っています。これからも大好きなうどんを沢山食べて、元気で、楽しく仕事ができるように頑張っていきます。

大好きなおうどんに囲まれての仕事は とても幸せです...



(社長より一言) この職場も同じですが、働く人が多くなる程、人間関係が大切になってきます。個人として話しているときは何の問題もないのに、大人数の中では、ギクシャクする人もいます。その度に人間関係はつくづく難しいと感じます。三野さんはそういう中であって鋭(かすがい)の役目を果たしてくれる貴重な存在です。