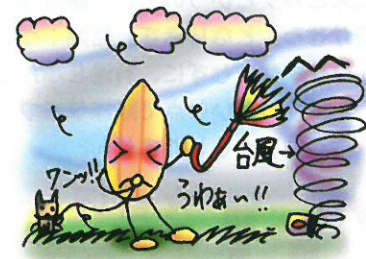




はや、年の瀬が近づいてまいりました。今年もこころ温まる沢山の激励や、お叱りのお便りを頂きまして、誠にありがとうございます。このお声を励みに、社員一同さらに品質とサービスの向上に取り組みまいります。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

1 朝夕は大分涼しく暮らしやすくなりました。先の、台風では御地の方は、再度の被害にあわれた様でございましたが、お宅様の方は如何でしたでしょうか？被害がなかったことを祈っています。千葉県船橋市・小谷野織衛様

他の方々からもお見舞いのお便りをいただきました。お気遣いありがとうございます。この辺りもかなりの高潮被害に遭いましたが、当社は幸いにも免れました。また今回は全国各地で被害が相次ぎ、被災地の方々には、お見舞い申し上げます。▲香川といえ、これまでは気候温暖で住みやすく、災害といえ、洪水ぐらゐでした。それが一転して、今年ほど台風の被害にあった年はありません。特に台風16号では、僅か人口100万の県で2万戸以上が浸水しました。これ程の規模の高潮は誰も覚えてないというが、少なくとも



明治以降では初めてです。高潮警報がでていたので、防災の不備を指摘する声もありますが、何百年に一度の災害を予測して対応せよというの少し厳しすぎるような気がします。

2 毎年美味しくいただいております。单身生活11年目に入りましたが、讃岐うどんを食べて元気に頑張っております。北海道釧路市・青山和晴様

3 最近になって麺のうまいずいは、ゆで方にありと実感しました。粉の善し悪し、打ち方の上手下手はあろうがなんといっても、ゆで方がよければかなり修正しておいしくいただけると思うようになりました。千葉県千葉市・齋藤英夫様

4 「帯」が巻いてあるのは一袋300gで、巻いてないのは250gというのがちょっとややこしいです。「帯」をとるのが面倒で、そのままお湯に落としてしまったこともあるので、そばや普通のそうめんも帯ナシ250gをつくってほしい。京都府京都市・S.I.様

5 生まれ育った津軽も、うどんは「晴れの日」のごちそうでした。細いうどんですが、何杯もお代わりした記憶があります。うどん好きの原点は小さい頃の味だと思っています。本場の味が簡単に購入でき、いい世の中だと思っています。愛知県春日井市・須藤清光様

6 「さぬきの小麦粉」で手づくりクッキーを焼いたり、幅広の紐皮（ひもかわ）うどんを作っては友達と煮込みうどんパーティをしています。とっても美味しいと言って皆が喜んでくれます。私も作るのが楽しみになりました。東京都府中市・大坪イネ子様

7 ファリーナという横文字の会社名に変わったときはがっかりしました。けれど今回の「よんでみまい」(vol.11)のスタッフ紹介で「讃岐に木下製粉ありと言われるよう…」でほっとしました。広島県東広島市・中島昌幸様

8 うどん打ちにハマッてしまいました。我が家では休日にはうどん三昧です。高知県高知市・福嶋泰清様

9 休日は、朝食が終わった後、うどんを打ち夕食のとき、皆がおいしいおいしいと言われると、疲れも飛んでしまいます。讃岐うどんとの出会いは私にとって忘れることのできない人生の一ページです。北海道苫小牧市・成田省三様

10 「うどんづくりが楽しい」、「コミュニケーションづくりがスムーズになった」、「うどんのおいしさが初めてわかった」、これらはうどんづくりを始めた人たちからよく聞く言葉です。まあ、だまされたと思って皆さんも一度うどんを打ってみてください。そして、単にうどんの腕前を上げるだけではなく、うどんづくりを通じて皆さんの生活が更に明るく、楽しく、そして潤うことになれば最高です。千葉県市原市・新野善人様

11 プレゼントありがとうございました。私は玄米うどんが大好きで、ゆであがりにだし醤油とネギをたっぷりかけて食べるのが、一番好きです。私の孫も七海ちゃんです。七ちゃんこれからもよろしくね。応援しています。奈良県大和高田市・山本昌子様

12 玄米うどんのように、美味しく、栄養があり、ゆで時間の短縮されたものはとても助かります。今後もこのような三拍子揃って、しかも値段もお手頃なものを開発してください。ただ、乾麺の場合、ゆでたてはいいのですが、少しおくとかなりコシが落ちる気がします。静岡県静岡市・J.S.様

### うどんテイスティング



### ゆで湯の量の違いによる影響

- A: 生うどん100gを水1ℓでゆでる。
- B: 生うどん100gを水で500ccでゆでる。
- C: 生うどん100gを6%の塩水1ℓでゆでる。

社内では色々条件を変えて、うどんの食味試験をしています。これを私たちは「うどんテイスティング」と呼んでいます。これから不定期ですが、この結果をここで報告しようと思います。

ゆで湯の量の違いが、どれだけうどんに影響するのか次の3つのケースでテストをおこないました(同じうどんを15分間ゆで、差し水はしない)。本当は300ccの水でも試してみたかったのですが、いかにもインスタントラーメンを作っているようだったので「こりゃ、いかん」と諦めました。

Cを試した理由: さぬきのうどん屋さんでは昔、最初の釜(一日の最初にゆでるうどん)にだけ少量の塩を入れるところがありました。これはうどんに含まれる塩分が、お湯の中に溶けだし過ぎると、うどんが切れることがあります。これを防止するためです。塩がうどんの中で生地を引き締めているのです。▲昔は専らたんぱく質の低い国産小麦が主流だったのでグルテン形成が弱くうどんが切れやすかったのです。ただ現在の小麦の多くは充分なたんぱく質が含まれているので、誰も釜に塩を入れる人はいません。結果は写真の通り、といっても見た目はどうも同じ(でも写真がないと感じがで



ないので)。Aは適正な量でゆでたので、まずまずのゆであがり。Bは差し水をしないので、最後の方はほとんどインスタントラーメン状態。当然、芯が少し残っているし、塩分も十分に抜け切っていないので、少し塩辛い。▲問題はこゝで、ハッキリ言ってこれほど塩辛いとは夢にも思わなかった。ゆでてうどんの塩分が溶けだすどころか、逆にゆで湯を吸って一層塩辛くなってしまったようだ。うどん一本でさえ、塩辛くて食べられない。びっくりした。塩分が抜けないので、食感は当然硬く、全然ゆで上がってない感じ。▲うどん屋さんの中には、ごく稀に「うどんをゆでるのに時間がかかり過ぎる」とか「いくらゆでても硬い」と仰る方がいます。小麦粉が良くないとか、練り方に問題があるとか、原因は色々考えられるんですけど、何度もゆでている間にゆで湯の塩分が濃くなってしまったのかも知れません。



【今月の顔】▲玄米うどんを豪快に食べる東京の佑芽(ゆめ)ちゃん2歳

皆さんからいただいた  
我家のレシピです。  
お試しください!

## <おすすのレシピ>

9月に入ると近所のスーパーから冷麦は消えます。まるで冷し中華のように。我家は涼しくなるとゆでたての冷麦に具沢山の煮汁をかけて食べる信州流の「御煮かけ(おにかけ)」をします。具はきのこや油揚げ、竹輪や葉物の野菜等何でもいのです、美味しいです。

東京都中野区・小根澤由利様

夏は炒めた茄子、玉子、きゅうり等のせて、しそドレッシングで頂き、猛暑をのり切りしました。なすをたっぷり煮て、唐辛子を効かせた熱いのもこれから喜ばれると思います。すっかり玄米うどんのとりこになっています。

香川県綾歌郡・北川能子様

少し太めの半田そうめんは、よく冷してごま油、塩、茗荷、葱のみじん切りとよく混ぜ合わせて食べるとなかなか美味しいです。トマトの角切りなどを加えても食欲のない時にピッタリです。

大阪府大阪市・大石由美子様

TVをマネてゆで上げたばかりのうどんに卵黄・万能ネギ・生醤油をまぜ頂いてみました。和風カルボナーラといった感じで、つるつる、モチモチ、箸を止められなくなりました!我家、定番の味、新しい発見の味で、これからもうどんを楽しみます!!

神奈川県横浜市・吉野トキエ様



## まちがし、まちがし...

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面右下にあります。

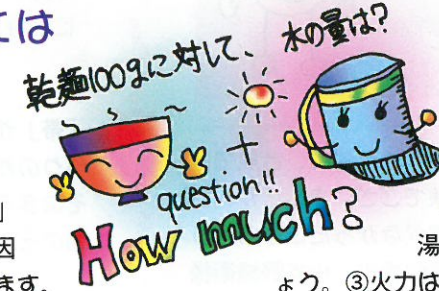
# よんでみまい

VOL.12 <2004年:冬号>

—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

## Q 乾麺100gをゆでるには水何グラムが必要でしょうか?

「何を今更」といわれても、この手の質問はよくお受けします。稀に「うどんがしょっぱい」とか「べとべとする」と耳にしますが、その原因として「ゆで方に問題あり」という場合もあります。中には「インスタントラーメン」感覚でゆでる人がいて、びっくりします。でも目を皿にして調理方法を読む人もいないし、「カップ麺」全盛の時代なので無理もないのかも知れません。どんなに上手に作られたうどんでも、ゆで方を誤ると台無しなので、ここでキチンと復習しておきます。▲ポイントは二つ。①重さで乾麺の10倍の水、つまり100gの麺に対して1ℓの水が基本(欲を言えばもう少し)。②十分な火力でゆでる。これで美味しくなければうどんのせいです。お湯の量が充分でないと塩分が抜け切らずにうどんがしょっぱくなったり、べとついたりします。またお湯が沸騰してないと、おいしく茹で上がりません。お湯が少ないとたとえ沸騰していても、麺を入れた直後に温度が下がり、再沸騰までに時間がかかります。この意味でも、お湯は多い方がいいのです。▲以下、蛇足ながら気づいた点を列挙してみました。①差し水は必要か? 昔、薪を焚いていた時代は、火力の調整ができないので吹きこぼれるのを防ぐために使用していたのが差し水です。よって現在では、必要ありません。でもね、うどんは長時間(15分前後)ゆでるので、蒸発による水分ロスも無視できません。



「水が少ないかな」と感じたら適度に差水をするのがいいと思います。

②打ち粉はよく払う 生うどんがくっつかないようにまぶしてある「でんぶん」のことを「打ち粉」といいます。打ち粉を払わずにゆでると、ゆで湯が粘るので打ち粉はできるだけ払いま

よう。③火力は? 沸騰しているお湯でゆでるのが鉄則

です。でもボコボコ沸騰させ続けるのももったいないので、うどんがお湯の中で泳ぐ程度に調整するのがベスト。麺が泳ぐことによって、熱が均等に伝わりやすくなります。④ゆで時間は? ゆで時間は、お湯の量、火力などによって左右されます。調理方法に表示の時間はあくまでも一つの目安と考慮してください。▲「餅は乞食に、魚は殿様に焼かせろ」という諺があります。乞食は卑しいので、餅を焼くときに「まだかな?」と頻りにひっくり返すので、こがさず上手に焼くことができます。逆に魚の場合は何度もひっくり返すと形が崩れてしまうので、殿様のように悠長に構えれば上手に焼けます。さぬきの方言では食い意地のはった人をガチというので、「餅はガチに焼かせろ」となります。結論:うどんはケチケチせず、お湯をふんだんに使うという点で殿様タイプの方がいいかもしれません。



★答えは  
**A 1**  
リットルです。

## 編集後記

「うっ、やられた」▲「お便りコーナー」では「無事でした」とのん気なことを書きました。が、「よんでみまい」の校正段階になって、台風23号に直撃されてしまった。10月19日は終日雨が降り続き、翌20日は平成になって最悪の被害をもたらした台風23号がやってきた。屋過ぎから会社前の水路があふれ出し、一旦は下がった水位も、再び上昇。辺り一面は海と化し、午後5時の満潮時には会社の玄関すれすれまで迫り、車が通ると波が押し寄せ、「わぁ」と言いながら慌てて雑巾でブロックし、浸水を阻止。▲「ああ、もはやこれまでか。万事休す!」と一時は観念。社員も帰りに帰れず、全員会



▲午後5時すぎ、辺り一面は海となりました。



▲店舗はみごとに冠水...



▲3トラック15杯分のゴミができました。

社で待機。でもようやく夜10時を過ぎ、徐々に引き始めたので、なんとか全員波をかき分けながら無事帰宅。▲今回初めて台風の被害に遭い、2つのことを学びました。ひとつは、被災者の気持ちがわかったこと。これまではニュースでしか見てないので、頭ではわかっていても、実際の後始末がどれだけ大変で、またやるせないものかを痛感。いつ終わるかわからない、そして後ろ向きの作業はしんどい。もうひとつ、普段は判で押したような挨拶がしなない人と妙に会話が盛り上がり、横の関係が広がったこと。恐ろしく見えるおっちゃんでも、話してみると意外と取っ付きやすいのは驚きでした。▲確かに、台風の被害に遭ったことは不運でした。でも倉庫は浸水しても、工場は軽微な被害ですんだし、パソコンも生きていますし、そして何より元気で自転車をこぐことができます。全国では家を流され、また怪我をされた方も大勢います。そんな方々に比べればまだまだラッキーだと感じます。負け惜しみではありませんが、それはそれで得がたい経験をさせてもらいました。でも、もう一度同じ経験をしたかと思われ「もう充分です」としか答えようがありません。

◆<新潟県中越地震>の震災に遭われた皆様に、心よりお見舞い申し上げます。◆



## 何

(Q)田舎そばと天狗そばの違いは?  
(A)基本的には太さが違います。乾麺の太さは番手によって表示されますが、これは一寸(約3cm)の中に何本とれるかを示します。田舎そばは10番(3mm)、天狗そばは18番(約1.7mm)になります。

## (Q)そば粉と小麦粉の割合は?

(A)当社の場合は小麦粉70%、そば粉30%としています。そば粉が少ないと当然そばの風味が薄くなりますが、小麦粉もある程度は使用する方が、食感が良くなります。また正直に言うと、機械式製麺では工程上、そば粉の割合を高くするのは難しく、またそば粉自体も高価なので普通は多くても30%程度までのようです。でも、先日山形の専門店でお食べた100%そばは、大変おいしかったです。

## (Q)祖谷地方(徳島県)のそばの生産量はどれ位ですか?

(A)現在そばの国内生産量は年間3万t弱、輸入が11万t余り、合わせて約13万tが消費量になります。国産の35%が北海道で、後は長野、福島、福井、山形、鹿児島が生産地となります。徳島県に至っては年間120t程度でかなり少なくなっています。小麦は年間600万tが消費され、そばに比べどれ程多いかがお判りいただけると思います。