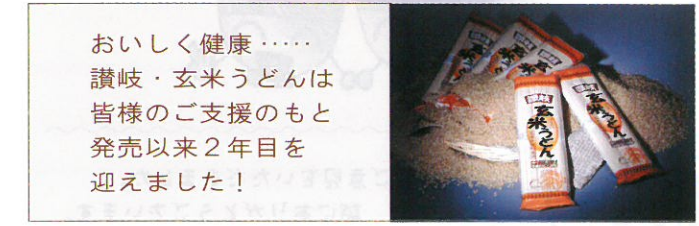


14 編集後記のけいぞうさん、早く直るといいですね。楽しいお話ありがとうございます（タイ話です）。私も自転車で転倒したことがあります。痛いですが、自分ももっと気をつければよかったと思います。お元気で…。
東京都大田区・奥嶋君子様

お陰さまでけいはすぐに直り、その後は至って健康です。ただ、最近では自転車での上り、かなり負担に感じることがあります。が、できる限りコースを変更せずにがんばってみようと考えています。上り切ったときの充実感、また下るときの爽快感は自転車ならではのものがあります。でも、みなさんも事故にはくれぐれもお気をつけください。




15 スーパーにもないよいお味のうどん、ありがとうございました。玄米がよいことはわかっていますが、歯があまり丈夫でないで今度は玄米うどんを注文したいと思っています。おつゆも大変おいしくうれしく思いました。ありがとうございました。今後もよろしくお願い申し上げます。
鳥取県米子市・嶋田玲子様

16 サンプルの玄米うどんは最高に美味しかったです。うどん一人前の量の記事、とても興味がありました。私は60歳代に減量する必要があって、病院の管理栄養士に作ってもらった献立表では、乾麺は70gでした。実行しましたが、現在でもまったく適量です。身長、体重、仕事によっては少々違いはあるでしょう。
東京都中野区・鴨志田 信様

“玄米うどんは、生きた栄養の宝庫”


ヨーガの倉本先生
おすすめのことは

銀河の星の海に浮かぶ青い惑星・地球。私たちは、この美しい星にたった一度だけ招待された幸運な旅人です。このかけがえのない地球旅行を幸せあふれるものにする土台は健康です。「楽しみも、知恵も、学識も、美しい精神も、健康がなければ色あせて消え去るだろう。」(モンテニュー)健康づくりにぜひお勧めしたいのが「讃岐玄米うどん」です。浅黒い玄米は、生きた栄養の宝庫です。ビタミンやミネラル、食物繊維はもちろん、抗酸化作用や毒物排泄作用のある数十種の栄養素が含まれているのです。「讃岐玄米うどん」は、玄米ご飯より食べやすく、25ミクロンという極微の玄米全粒粉が使われているので、消化がスムーズに行われ吸収率もアップ。災害等の「非常時の保存食」にも最適です。
香川銀行能力開発研究所所長
香川ヨーガ道友会会長 倉本英雄



編集後記

みなさんはヨーガという言葉から何を連想しますか？ なにか胡散臭くインド人が神秘的で奇抜なアクロバットの動きをするものと思う方もいるでしょう。恥ずかしながら私も同程度のイメージしか持っていませんでした。しかし実際のヨーガとは、「人間が生まれながらに持っている潜在的な資質や能力を、最大限に発揮して生きていく方法を追求し、心身を完全な健康状態へと導いていくための技法」のことだそうです。つまり簡単にいうと「心身の健康法」に他なりません。特に重要なのは単なる健康法ではなく、メンタルな部分においても幸福な人生を造りあげていく上での力強い協力者となってくれる点です（私はまだ実践していないので、これらは全て受け売りです。申し訳ありません。）。▲前後しますが、この度香川県でのヨーガの第一人者である倉本英雄先生が玄米うどんについて“おすすめのことは”を寄せてくれました。私は書出しの部分特に大好きで、私たちが今こうやって生活していることがいかに幸運で、そしてかけがえのないものかということ、理屈抜きで感じます。健康は人生の目的ではありませんが、健康なくして幸せな人生はありません。つまり幸せな人生の土台がまさに健康です。どうかみなさんも健康に気をつけて充実した人生をお送りください。 けいぞう



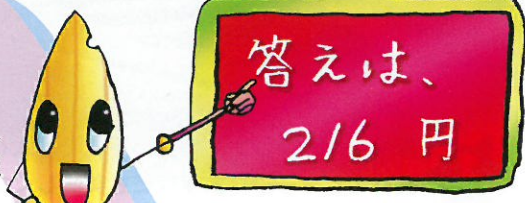
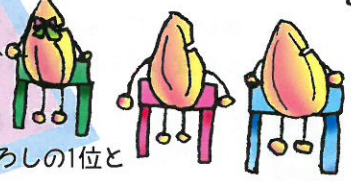
★ さぬきうどんは、一杯いくらでしょう？



★ 答は216円です。

さぬきのうどん屋さんには大きく分けると3つの種類があります。まず、一般店。注文するとうどんを持ってきてくれて、終ると片づけてくれる、一番よくあるタイプのうどん店です。うどん専門店とか観光客相手のきれいなうどん店もここに分類されます。次はセルフ店。店内に入ると、順路に沿って自分で欲しいものを選んで、レジで支払いを済ませ、着席して食べます。終ると再び、自分で返却口まで持っていきます。そして最後に製麺所タイプのお店です。ご存知のように、元々製麺所だったところが、お店の一角でうどんを食べさせるようになったのが始まりです。さぬきうどんがブレイクしたのはこの製麺所タイプのお店の貢献が大と言われています。往復1万円もかかる瀬戸大橋を惜しげもなく渡り、うどんツアーにやってくる人がたくさんいますが、お目当ては大抵この手のうどん屋さんです。▲前置きが長くなりましたが、安くてうまいといわれるさぬきのうどんは、本当はいったいいくらなのか調べてみました。312のうどん店を抽出し、公正を期すためにかけうどんの価格を比較しました。かけうどんはどの店にも当然あるものと思っていましたが、なんとないところが17店舗もあり、295店舗の平均となりました。最初は170～180円位かなと思いましたが、答は意外に高く平均216円でした。一般には製麺所タイプ⇒セルフ⇒一般店の順に高くなりますが、結果としては一般店の価格が平均価格を押し上げたように思えます。▲詳しくみてみましょう。一番安いのはI店でなんと65円、ぶつちぎりの1位でした。65円なんて玉売り価格とほとんど同じで、こんなんでやってい

けるのか他人事ながら心配になります。おばちゃん一人、毎日数量限定だからやれるのしょう。但し、ここはかけうどんではなく生醤油だけなので厳密に言うと今回の対象からは外れ、まぼろしの1位ということになります。次に安いのは有名処Y店の90円で実質的にはこれがかけうどんの最低価格です。次に100円が12店舗続き、ここまではほとんどが製麺所タイプのお店です。ということで、大体100円がかけうどんの下限と考えてよさそうです。▲逆に高いのはK店でここはなんとかけが600円でした。I店のうどんなら10杯食べられます。なんでこんなに高いのか、行ったことがないのでコメントのしようがありません。てんぷらうどんならまだしも、かけうどん600円とはさぬき人もびっくりです。次に高いのはG店の500円で、ここはお屋敷風の店構えなので、まあこのくらいはするのかも知れません。▲このように見ると製麺所タイプで100～150円、セルフで150～180円あたりが相場かなと思います。ただ安いといっても、お店によって玉の大きさも違うし、また安いのはかけうどんだけといった、なんかしっくりこないお店もあるので、注意が必要です。みなさんも是非さぬきにきてご自身の目で確かめてください。


体力と情熱のナカノです。ヨロシク!!



今回は製粉担当の 中野義勝君です。

スタッフ紹介

(自己紹介) 中野義勝君です。体育会系の私は、只今小麦粉製造の現場で工場内を上へ下へと走り回り、日々悪戦苦闘しています。40年を越える豊富な経験と知識をもつ大先輩にとって、体力だけが頼りの私は、さぞかし教がいがあることでしょう。オチコボシ生徒ですが少しでも近づけるよう、またおいしいうどんや良い小麦粉をつくりたいと思う情熱で頑張っていきたいと思っております。これからも宜しくお願いいたします。

(社長より一言) 誤解を恐れずにいうと、中小企業が求めているものは、時として学歴よりもどんな困難にもひるまず立ち向かっていく体育会系の気合、根性でないかと思えます。中野君をみてみるとつくづくそう思います。▲バレーボールで鍛えた長身(?)は古いレイアウトの工場ではなんととも窮屈そうで、あっちでゴツン、こっちでガンと頭を打ち、時々くすぐまっている姿がとっても印象的です。

お便り コーナー

▼昔から、讃岐・坂出は「塩田のまち」として有名です。昭和20年代当時の塩田作業は大変な重労働でした。(写真は当時の、入浜式塩田風景)



1 美味しいのかな〜?と少し不安で購入してみました、食べてビックリ!!あまりにも美味しく感動してしまいました。つるつとした食感、つや、食べやすい長さに切っており、しかも時間が経ってもネチャネチャなくて旨い。一口に30回噛んでみたらもう止まりません。今後とも宜しくお願いします。 東京都昭島市・神保和美様

2 とても美味しい讃岐うどんで驚いています。いつまでも、コシのある食感がたまりません。うどんで「これだ!!」という味に出会えたような気がします。今後も美味しい商品をヨロシクお願い致します。 東京都八王子市・本野直美様

3 うまい!!私も主人も愛媛県新居浜市の出身です。通販の“安いうどん”なんてバカにしていたけれど、人にも送って喜ばれる品だと思う。う〜ん…目からウロコです!!高いもんじゃなくてもうまいんです!! 大阪府交野市・岡部ともよ様

お褒めのお便りをいただくと、社員一同、木に登りたくなるほど、嬉しくなります。そしてまたこれから、もっとおいしいうどんをつくらうという元気が湧いてきます。こういうお便りの掲載に関しては自画自賛にもつながるとの声もありますが、それでもやっぱりうれしいです。また、時には遅延、商品間違いなどでお叱りの電話とかいただく場合がありますが、そういうときの暗い気持ちも吹き飛ばしてしまいます。▲うどん・そうめんは原料は小麦粉なので手延など一部を除き、そんなに高額商品にはなりません。これからもよろしくお願ひします。

4 いつも大変おいしくいただいています。横浜の実父が送ってくれたのが、2年ほど前ですが、それからは他のおうどんを買ってもやっぱり貴社のを食べたくなり、実家に電話してしまふ次第です。 神奈川県小田原市・井上けい様

5 スーパーで買ってくるのと比べたら全然味が違います。家族全員麺類が大好きなのでとてもうれしいです。いろんな種類を食べてみたく、どれもそれぞれの麺の味があってとてもおいしかったです。 茨城県新治郡・鈴木 昇様

6 お便りコーナーを読ませていただきまして同じことを感じました。一度食べると又食べたくなるのが、私の本当の気持ちです。あのシコシコ感がなんともいえません。この寒い時期でも私は冷たくしていただいております。少し残りましても、味の方もど越しも変わらず、うれしい味にであって本当によかったと思います。 大阪府茨木市・下條登史様

7 私は高松に生まれ育ち家業が旅館で「栗林旅館」として栗林公園の北門前で営業していました。うどんはいつも「せいろ」で買い置きしていました。学校も学食ではうどんが出ていました(高松一高です)。毎年この時期になると又昔の味が楽しめるかと喜んでます。頑張ってください(当年69歳です)。 東京都西東京市・栗山嘉孝様

栗林公園の東の一角に栗林動物園がありましたが、昨年9月をもって72年間の歴史に幕を下ろしました。昔は遠足の定番コースで、さぬきで育った人なら何度もいったところ。時代の流れとはいえ、やっぱり寂しいです。

8 先日朝日新聞に讃岐うどんの事が書かれていました。その中で小麦粉は大部分がオーストラリアより輸入しているとの事で少しびっくりしました。品質や安全性に関しては当然きちんと管理ができていると信じています。今回は玄米うどんを食べてみようと思います。 三重県桑名市・藤井暉由様

日本では現在年間約600万トン余りの小麦が製粉されています。このうち国産小麦は1割程度です。この主な理由は、ずばり輸入小麦の方が品質がよくて価格が安いからです。うどん用の小麦も同様で、現在はASWというオーストラリアの小麦が主流になっています。オーストラリアは研究を重ねて日本の麺に適した小麦の開発に成功したのです。▲さぬきうどんの原料の大部分がオーストラリア産だと知ってがっかりされた方もいるでしょう。でも、これではいけないということで、香川県は8年の歳月をかけて“さぬきの夢2000”という品種を3年前に開発しました。時々メディアにも取り上げられるので皆さんも聞いたことがあるかも知れません。これまでは試験運用でしたが、今年からはまとまった量が収穫されるようになり、今後さぬきの小麦によるさぬきうどんも少しずつ増えてきます。▲確かにうどんに適した小麦で、これまでの国産小麦に比べ優れています。しかし、これだけで従来にない最高のうどんができるというわけでもありません。当社としては従来品とブレンドすることにより、これまでにない新しい美味しさのうどんができると考えています。▲また現在輸入されている小麦の品質そして残留農薬は全て食糧庁によって厳しく検査されていますので、安全性には問題ありません。

9 ”よんでみまい”紙上でもかまいませんので干麺などの国内産小麦の割合や蕎麦に含まれる蕎麦粉の割合などをお知らせください。 広島県広島市・名越 實様

当社の蕎麦粉の割合は30%程度です。二八蕎麦とか十割蕎麦といった表示も見かけますが、これは蕎麦粉の割合が8割、または10割(つまり蕎麦粉だけを使用)ということ。ただ蕎麦粉は多ければいいかというそれは蕎麦の食感とか、好みにもよるので一概にはいえません。中には目薬程度の蕎麦粉をいれて後は色素で蕎麦らしく見せかけている商品も時に見かけます。

10 乾そばも、目につく限り、色んなそばを試したが、結局貴社の天狗そばを途切れることなく食べつづけている。何故なら、食べ飽きないから。今後も、この風味と腰を保ってくださいますように。 奈良県奈良市・中村利実様

11 お寺の催物等にて「うどんの手打ち実演」をしています。皆さんに喜んでもらっています。今後も周囲の人々にファリーナの商品と共に、うどん体験を通して、青少年の育成、コミュニケーションの場として活用させていただきます。宜しくお願いします。 大阪府南河内郡・横廣誠賢様

12 そば、うどんを打って15年になりますが、光沢があって、腰の強いうどん粉に出会ったのは初めてです。子供、親戚、近所にかけて喜ばれています。お手数ですが、また送付してください。 茨城県つくば市・大里正治様

13 「讃岐すずらん」を購入してうどんを作ってみました。まず、粉をさめて驚きました。なんとサラサラしているんでしょう。こんなの初めてです。粉がいいと技術はあまり必要ないのかもしれませんが、とっても美味しくできました。 埼玉県入間郡・山崎弘子様

小麦粉の違いをわかってもらえて本当に嬉しく思います。これも実際にご自身の手で触れるからわかることなのです。うどんづくりにおいては、小麦粉と技術の両方大事ですが、強いて言うと独断ですが小麦粉三分に腕七分でないかと思ひます。というのは、名人ならどんな小麦粉でもまずまずのうどんを作ることができます。一方、どんなに良い小麦粉でも雑につくればおいしいうどんはできないからです。▲小麦粉は白いでどれも同じに見えます。しかし、実際は小麦の種類はもちろ、製粉方法の違いなどにより、製麺適性は異なってきます。当社の小麦粉で特に注意している点は(1)粒度と(2)鮮度です。粒度とは小麦粉の粒の大きさのことで、これがあまり小さくなるとでんぷん組織が壊れたりして、おいしいうどんができなくなります。また、小麦粉は生き物なのでできるだけ早くうちに使用することが大切です。量販店で販売されている小麦粉の賞味期限をみると、大抵1年間となっています。確かに上手に保存すると1年間は可能ですが、うどんの場合そんなに保存すると香りも風味も消えてなくなってしまいます。当社としては夏季1ヶ月、冬季2ヶ月を目安に使い切るようお願いしています。



何でもゆうてみまい・聞いてみまいコーナー

率直なご意見をいただきました。誠にありがとうございます。

- 以下簡単ですが、皆様のご質問、ご意見をまとめてみました。
- (Q)金比羅うどんは”要冷蔵”なのに、なぜクール便で届かないのですか?
 - (A)確かに保存方法は要冷蔵となっておりますが、発売以来これまで、夏季を除き通常便でお届けしています。気温にもよりますが、2〜3日程度であれば常温で問題ないと考えています。また暖かくなったらクール便でお届けしますので、どうかご理解の程お願い申し上げます。また金比羅うどんは今回製法を改良し、一層おいしくなりました。是非一度お試しください。
 - (Q)プレゼントセール期間中、先様へだけの注文の場合、どうしてプレゼントを御依頼主様の方に送ってこないのですか?
 - (A)おっしゃることはよくわかります。しかしプレゼントだけ送付するとなると、運賃負担が大きくなるのが理由です。プレゼントセールは、(1)日頃のご愛顧に少しでもお応えするため、(2)色々な商品を知っていただくためというのが主な目的です。プレゼントセールをこれからも続けていくためには、無理のない方法が必要だと思います。どうかこのあたりの事情をお察しく下さい。

