

お便り コーナー

今回はこれまでになく多くのお便りをいただきました。嬉しいのと同時に、この「よんでみまい」が皆さんのご意見によって支えられていることを改めて痛感しました。読んでいて楽しく、考えさせられ、そして励みとなるお言葉は、何にも増して元気づけられます。すべて読ませていただいておりますが、全部ご紹介できないのが本当に残念です。

1 小生、昭和13年生まれて中学2年まで香川県仁尾町で育ちました。戦後のまだまだひどい時代でしたが、うどんだけは何かにつけ、よく食べることができました。各家庭で作ってくれたうどんの味は忘れることができません。宇高連絡船のうどんと共に消えた味でした。
大阪府和泉市・河田祐一様

2 以前の「よんでみまい」に北川博敏先生の写真が掲載されていましたが、30年程も前に香川のうどんの旨さを私達に話して下さったのを懐かしく思い出しました。
大阪府藤井寺市・長谷川靖様

3 今のうどんもおいしいですが、昔のうどんは、確かにおいしかった、という声もよく耳にします。当時は他に食べるものがなかったからか、成長期だから何を食べてもおいしかったのが、それとも本当に何にもましておいしかったのが、と時々考えることがあります。

4 徳島の母がいつも私どもに送ってくれた半田そうめんを食べる度、母を想い、田舎の家を思い出します。今はその両親も亡くなり、想い出だけになりました。私も古希を過ぎました。
京都府京都市・天野達夫様

5 2回目です。前は初心者コースでした。おいしかったです。晩に毎日食べたらちよっぴり太ってしまいました。そばが身体にいいそうなので、捜していたらファリーナさんからお手紙いただいて、「なんでしょか？」と見ていたら「天狗そば」と出たので、食べてみようかなと思ひ、今回注文しました。グッドタイミングなんだから…。やっほー！
兵庫県神戸市・吉村公仁也様

6 うどんでダイエットという記事をどこかで見ましたが、個人的にはしっくりしません。うどんは消化が良いので、つつい食べ過ぎてしまうのです。詳しくは次回の「よんでみまい」で取り上げたいと思います。



7 いつもお便りを楽しく拝見しています。商品カタログに掲載されていた、そうめん料理アラカルト、大変参考になりました。そうめんという毎回決まったパターンでの食べ方がしていなかったため、料理のレパートリーも広がり家族に喜ばれました。
静岡県焼津市・中村裕子様

8 うどん、すごくおいしいです。こしがあり、歯ごたえ、アルデンテにゆでて、カルボナーラにして食べたらもうおいしくてたまりません。カレーうどん、うどんサラダ(うどんのサラダ・マヨネーズあえ)、中華サラダうどん、何にしても料理心にあうのでGOODです。今度はそばを食べたいです。
愛知県名古屋市中村区・市場美穂子様

9 調べてみるとアルデンテとは、少し硬めにゆでるということらしいです。パスタも好きですが、用語の方は今一よくわかりません。みなさんも、コシはというお薦めメニューがありましたら、是非教えてください。この場で紹介したいと思います。

10 過日親しい知人の家で、貴社の「ひやむぎ」を夕食に戴きました。うどん、ひやむぎ、そうめん、あちらこちらに数々あれど、食べた貴社のひやむぎ、実に美味、風味絶佳、最高の味、老人の歯に舌に胃腸に最適の食材です。もう一度ゆつくりと食べてみたい。当方八十七才一人暮らし。
埼玉県秩父郡・野沢徳平様

11 大変おいしくいただいております。麺類が大好きで楽しみにしています。今からいろんな種類を食べて味わってみたい。ありがとうございます。中野さん頑張ってくださいね。70歳のおばあちゃんより。
大阪府堺市・浅野幸子様

12 中野君は暑さにもめげず毎日がんばっています。ただ、猫舌なのが、昼のうどんはいつも「ぬるめ」です。「こんなんで本当にうどんの味がわかるんやろか？」と、私は彼の舌をあまり評価してはいません。逆に私は、夏でも釜あげ大好きで、基本的にはうどんは熱ければ熱いほどおいしいと思っています。「ぬるめ」のうどんにはどうも馴染めません。

13 前から気になっていたんですけど、どうして社名が、「ファリーナ」なんです？由来を聞きたいです。
兵庫県神戸市・下田瞳子様

14 昨年より業務部門と一般部門が分かれたので、新しく「ファリーナ」という会社がありました。Farinaとはラテン語で小麦粉という意味です。私たちはこれからも「おいしく健康」をテーマに、小麦粉を中心とした商品をお届けしたいと考え、この社名に決めました。(といっても、昨年玄米うどんを発売しましたけど)ちなみに英語では小麦粉のことをflour といいます。これはお花のflower と同じ発音になってしまうので、没となりました。

15 木下製粉の頃から食べてます。ブームになった讃岐うどんも、こちら、ずつと前からいただいているぜ！というところ。おいしいですね〜♪
神奈川県川崎市・松田裕行様

16 初めて食べたとき、あまりのおいしさにビックリしました。友達や親類にすすめ、今回は主人の実家へ送らせていただきます。いつもうどんについての情報を送って下さったり、わかりやすく書かれていて楽しいです。
静岡県静岡市・平山 智様

17 貴社のそうめん&うどんを食べると、他のうどん&そうめんは食べられません。秋田弁で「ん〜まあ〜」の連続です(くせになります)。
秋田県仙北郡・小松浩幸様

18 うどんって、あまり食べなかつたんですが、貴社のうどんを食べたらはなんが興味が出てきて、よく食べるようになりました。そしてらごよりも貴社のうどんがおいしいことがわかりました。
大阪府茨木市・池本明美様

19 うどんに関しては底抜けの胃袋を持つお父さんのDNAを受け継いだボクも大のうどん好きです。今日も親子で600gたいたりました!!これからはヨロシクね。
奈良県奈良市・阿波谷駿介様



20 今回のテーマに関連しますが、乾麺の場合、ゆでると水分を吸収して重さは約3倍になります。つまり、600gをゆでると1800g、つまり9玉になります。これを二人で食べると、一人分は4玉半となります。これだけ食べるとかなり食べた気がするはず。どうもありがとうございます。



21 うどんとそばは、小さいときには泣くほどきらいでした。御社の製品をいただきましたからは大好きになり、最高だと思ひます。
東京都三鷹市・白井ふみ子様

22 加齢と共に、身体の巡りも悪くなる一方でしたので、試に玄米うどんを食したら、一週間後より腸の張る感じが和らいて調子が良いように思ひます。今後も愛用していきたいと思ひます。
大阪府吹田市・今岡聖美様

23 美味しいうどんに逢えてとても喜んでます。玄米、どうかなあって思ひましたところ、なかなか美味しく口にありました。本当にありがとう。
埼玉県鳩ヶ谷市・渡辺 隆様

24 大変おいしく頂いております。玄米うどん…、意外とおいしいのでびっくりです。冷凍のさぬきうどんをいつも購入していたのですが…。乾麺にして少し手間がかかりますが、おいしく食べてくれる主人が喜んでます!!
大阪府吹田市・養父律子様

何 聞いてみまい コーナー

- 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) 阿波七の太さが例年より細いように思える？
 - (A) 小豆島及び半田の手延素麺は当社の製粉工場で挽いた小麦粉を持っていき、そこで加工してもらっています。半田手延素麺は現在、4〜5軒の製造業者に委託していますが、そこで時に問題になるのが、製造業者間での格差です。つまり、製造業者によって多少、太さにぶれができてしまいます。また、同じ製造業者が製造したそうめんでも、乾麺という性質上、部分的に太くなるもの、また細くなるものがでてきます。というのは、乾麺は吊るして乾燥させるので、上の部分は細く、また下の部分は太くなりやすくなります。この点どうかご了承ください。
 - (Q) うどんの塩分が気になる？
 - (A) ゆでる前のうどんには2.5%程度の塩分を含んでいますが、ゆでると溶けだし、最終的には0.3%位になります。これは他の食品に比べて高いことはありません。
 - (Q) 一人前は何グラム？
 - (A) 先程のようにゆでうどんは一人前200gの表示が標準です。ただ乾麺の場合は、慣例で100gを一人前と表示する場合があります。ゆでると300gになり、ゆでうどんに比べてずつと多くなります。ゆでうどんと同じ量にするんなら、乾麺は70gが一人前の方が正しいと思ひます。

先日いただいた中の玄米うどんを生まれて初めて頂きました。びっくりするくらい美味しく、美味しさと健康食品がひとつになった優れた食品を知り喜んでおります。今後よろしく。

東京都八王子市・橋本佳則様

ある食材を丸ごと食べることを一物全体食、または単に全体食といいます。例えば小魚なら頭から尻尾まで、大根なら葉っぱを一緒に、またみかんなら皮ごと食べましょうということです。これにより、微量栄養素も含めた様々な栄養素がバランスよく摂取できます。なんでも偏食せずに食べようと言われますが「一物全体食」の考えはこれを更に一歩進めたものといえます。これとは反対に食品の特定の栄養素または部分だけを取り出して食べることの部分食といいます。▲さて、この玄米、皆さんの中には健康食品のひとつくらいにしか思っていない方がいるかも知れません。しかし、両者には大きな違いがあります。一般に健康食品といわれているものは、ある食材の中から特定の栄養素、または薬効成分だけを部分強化的にとりだした、いわゆる部分食がほとんどであるのに対し、玄米は全体食なのです。そして私たちが普段食べている白米にしても、玄米から米糠層を取り除いた部分食になります。昔、玄米から白米を食べるようになった結果、ビタミンB1が不足し、脚気が増えたことはあまりに有名です。この点だけをとらえても玄米が、いかに自然で、そしてバランスのとれた食品であるかわかるといえます。▲例えば1粒にレモン50個分のビタミンC、そして人参100本分のベータカロチンが入っているサプリメント。こういう日常の食生活からでは到底摂取できないような極端な部分食が果たして身体にいいのでしょうか？また仮に良いとしても、こういうものを毎日飲み続けるということは、それだけ普段の食生活に問題があるからに他なりません。▲医食同源、つまり食事をするのも病気を治すのも、生命を養い健康を保つため、本質は同じことという考え方は、別に新しいものではありません。「食事で治せない病気を医者でも治せない」とは、古くギリシアの祖ヒポクラテスの言葉です。私たちは今一度この言葉の意味をよく考えてみる必要があります。この医食同源の考え方において、玄米は理想的な、そして過去何千年にもわたりその効用と安全性が証明されている数少ない食品のひとつなのです。

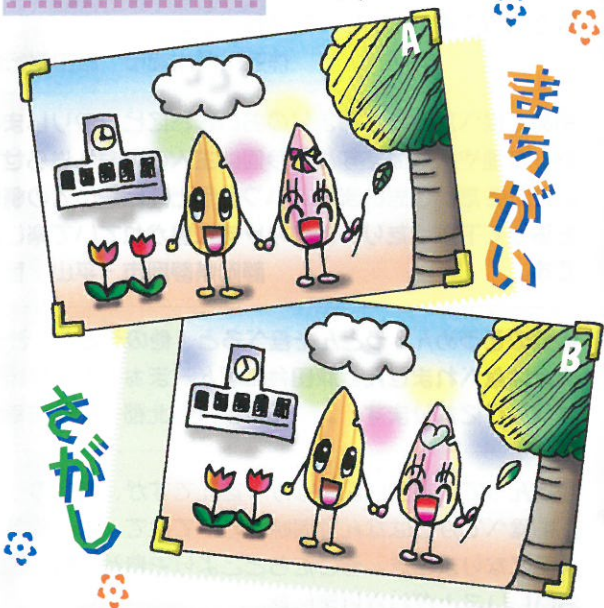
お願いがあります！いつも美味しいうどん・おそばをありがとうございます。讃岐玄米うどんの生と半生は作らないのでしょうか？楽しみに待っています…。

東京都中野区・矢崎正義様

今後、他の商品に応用できないか更に研究開発を続けてまいります。来年あたり玄米そうめんなんかもどうか、と思っています。

カンタン！目と頭の体操

A・Bの絵のなかに3ヶ所の違いがあります。さて？…



編集後記

世間ではまだうどんブームが続いているようです。一杯100円のうどんを求めて、往復1万円の瀬戸大橋を渡ってくるのです。有名店では長い行列ができていますが、さぬきの人には並んでまで食べようという忍耐強さは、中々真似できません。このブーム、なんてと考えると、これもテレビの影響、つまり安く楽しくめるといった条件をさぬきうどんがクリアしたからかも知れません。▲先日、友人2人が遠路はるばる訪ねてきてくれましたので、当然のことくうどんツアー（といっても2店だけです）に出かけました。まず、朝食には製麺所タイプで有名なG店で田んぼを見ながら、うどんにてんぷらをのせて食べました。3人で締めて650円でした。腹ごなしに金比羅さんによって、昼食には専門店としては、名高いO店にいて天釜（釜あげうどん+てんぷらのセット）を頼んだら一人前800円でした。確かに店の雰囲気、接客態度は超一流ですが、なぜこんなに価格に違いがあるのか、3人に共通した疑問でした。▲また前後しますが、前回の「よんでみまい」でがけうどん一杯の価格で堂々の1位に輝いたK店にも、話の種にと行ってきました。うどんの味云々よりも、なぜ一杯が600円も700円もするのが正直な感想でした。少なくともさぬきで食べるうどんの価格ではないように思います。だって、うどん一杯に含まれる原料小麦粉の価格を知ったら、皆さんきっとびっくりしますよ。▲しかし、考えてみると、皆さん価値観はそれぞれ違うから、たとえ一杯1000円のうどん屋さんでも、行列ができて、お客さんが納得して、そして流行ってれば、それでいいのかな、とも思います。高いと思うのは、私個人の勝手なお節介がもれません。

けいぞう

発行 FARINA フアリーナ 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 さぬきうどんは、一玉何グラムでしょう？

スーパーで売っているゆでうどんの袋の裏を見ると、大抵200gと書いています。つまり、ゆでた状態で200gが一応うどんの一人前と決まっています。でも、これだけ食べてお腹一杯になる人は多分いませんね。一人前というには、あまりに小さいからです。なぜ200gが一人前は知りませんが、とにかくそうになっているのです。▲では、さぬきのうどん屋さんのうどん玉はどうなっているのか、調査してみました。結論から言うと312店の平均は約240gで、スーパーのうどんの約二割増となりました。下限は200gでこれだと、やっぱり小さく物足りなさを感じます。わんこそばではないけれど、若い兄ちゃんならポンポンいけそうに感じます。逆に300gを超えると、かなり大きく、食べた気がします。中には、S店のように500gというものもありますが、ここまでくると女性や子供は何を注文すればいいのかと、心配してしまいます。▲また一玉の量り方も色々です。製麺所タイプのお店では、おっちゃんがお碗にうどんを入れて、「大体こんな感じやな」で、一玉が決まります。永年やっているのだから、いちいち量らなくても、当然のことながら、重さは合うことになっています。一方、新しくできたセルフのお店なんかでは、一人前ずつ、丁寧に量っています。毎日担当者が代わるのでマニュアルでそう決められているのでしょうか。うどんは長いので、最後の一本はかわいそうにいつも途中で、ぶちっと切られてしまいます。▲話は戻って、この一玉の違いは、初めて入るお店ではかなりの問題になります。一玉の量がわからな

A 240gです。



いので、(小)にしようか(大)にしようか迷うのです。中には、A店のうどん(小)がB店のうどん(大)より大きいといった逆転現象も稀にあります。▲問題は一玉の大きさだけでなくとどまりません。普通は(大)といえば(小)の二倍の量を連想しますが、これも色々です。C店は(小)はかなりボリュームがあるのに、(大)はそれ程でもなかったりします。また、D店では(小)は小さいけれど、(大)はきっちり(小)の二倍あると、色々なバリエーションがあるのです。中には、メニューに(1玉)、(2玉)、(3玉)と書いてあるので、これなら安心して注文できそうですが、これとて、基準の一玉の大きさに左右されるので油断はできません。▲出てきたうどんが、大きいと「あつ、ラッキー」と思いますが、これはそのうどんがおいしい場合であって、味のないうどんを、砂を噛む思いで食べ続けるのはとても不幸です。みなさんもどうかおいしいうどんを、たくさん食べてください。



お客様と笑顔の対話を心がけています。どうぞよろしく…

今回は事務担当の入谷直美です。

スタッフ紹介

(自己紹介) 私がうどん関係の仕事に就いて早3年目になります。夏はやはりご飯より麺類を食べる機会が多くなる季節でもあります。わが家では当社の讃岐うどんが好評です。私も小さい頃から当社の製品をよく食べていました。だから私は当社の麺類が大好きです。香川はやっぱりうどんです。うどんはいろいろなバリエーションが楽しめます。皆様のお勧めメニューがありましたら、どうぞ紹介してください。これからも自分なりにマイペースで頑張っていきたいと思っています。どうぞ、よろしくお願ひいたします。

(社長より一言) 入谷さんのお父さんと私は同級生です。小学校時代のお父さんは、人を笑わせるのが生き甲斐のように、とにかく陽気で、それは今も変わりません。ところが、入谷さんはなぜか、それとは正反対にとても静かで普段あまり喋りません。ただ、毎日黙々と仕事をしてくれます。おがしいことがあってもくすくす笑うだけで直ぐ元の真顔に戻ってしまいます。入社3年目ですが、既に事務の要となって活躍中です。