

23

いつもおいしくいただいております。粉の種類が3種類ありますが、どれがよく出るのでしょうか。又うどん屋さんにはどれをよく使われるのでしょうか。 岡山県新見市・藤原俊樹様

「讃岐すずらん」は小麦の胚乳の中心部分を重点的にとっているのに対し、「白ぼろ」はもう少し表皮近くまでとっています。よってなめらかさ、色艶では「讃岐すずらん」の方が優れています。しかし「白ぼろ」の方が小麦の風味が強いと感じる方もいますので、ご自身で試してみてください。

24

私のカレーうどんの作り方
うどん100gを7~10分位茹でた後、茹湯を捨てて新たに湯をそそぎ、市販のカレールー1片と玉ねぎ、生ネギを入れて3~5分煮込み仕上げです。何時もおいしくいただいております。 神奈川県相模原市・橋本信太郎様

そんな簡単なカレーうどんの作り方があるなんて初めて知りました。皆さんも試して感想お聞かせください。ひょっとしたら、今年のおどんベストレシピの可能性大かも？

まちがいとがし...



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面左下にあります。

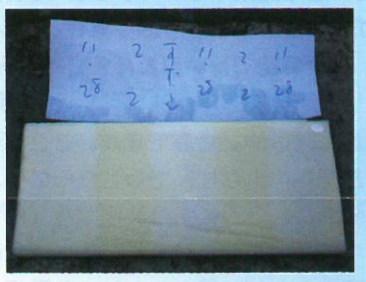
何でもゆうてみまい! 聞いてみまい!

(Q)包装ことで気になることがあります。個別にダンボールのきれいな箱に入れられ、そのいくつかを合わせて、また外の包装があります。少しもったいない気がします。
(A)私たちが包装については悩んでいます。あまり簡単にすると輸送中に麺が折れたり、箱が傷んだりすることがあります。また、出荷するときに業者の方が何段にも重ねるので、ある程度は耐久性のある箱に入れる必要もあります。もう少し効率よくできないか検討してみます。



編集後記

小麦粉の色は、一般には漠然と「白色」ということになっていますが、実際はそうではありません。片栗粉と並べてみると、小麦粉がいかに色がつかっているか、また片栗粉がいかに白いかがよくわかります。小麦粉、特に挽きたての小麦粉は鮮やかな淡黄色もしくは淡いクリーム色を呈しますが、これは小麦の胚乳に含まれているカロチノイド系色素が発色するためです。△そしてこれはただ眺めるだけよりも、ペッカーテストをしてやるとよくわかります(詳細は木下製粉HPを参照ください)。つまり、小麦粉をガラス板に「ぎゅっ」と押し付け、水につけてやります。こうやって水にさらされた色というのは、実際のうどんの色にも近くなります。ただ、挽きたての特徴である淡黄色も、時間が経過するにつれて薄れ、だんだんと白くなります。これは、小麦粉が空気につれて、酸化するためです。△では実際にこの違いを確認してみましょう。(小麦粉A)は2006年11月28日に、また(小麦粉B)は2007年2月2日に製粉したもので、これらを2007年2月3日にペッカーテストしました。つまりAは挽いて2ヶ月経過したもの、Bは挽きたて(厳密には2日後)の小麦粉です。この古い小麦粉Aと新しい小麦粉Bを、ABABAの順番でサンドイッチにしたペッカーテストが右上の写真です。△結果は一目瞭然で、挽きたての小麦粉は、淡黄色であるのに対し、2ヶ月経過したものは、かなり漂白されているのがわかります。百聞は一見にしかずで、「淡黄色は新鮮さの証」といえるのがよく実感できます。ですから、みなさんも手打ちうどんを打つときは、できるだけ新しい小麦粉を使ってください。すると、淡黄色の「ぷりぷり」したうどんが賞味できます。△最後に余談ですが恥を忍んで申します。この淡黄色は「たんこうしょく」と読みますが、今の今まで「たんおうしょく」であると信じて疑いませんでした。思うに、緑黄色野菜は「りょくこうしょく」ではなく「りょくおうしょく」と読むので、勝手に思い込んでいたのかも知れません。これまで人前で何度「たんおうしょく」と言ったことか(恥!)。他にも、自信満々で使っている間違った言葉がたくさんあるんだろうな、きっと。皆さんも気をつけてくださいな。 けいぞく



おんどみまい



「わが家はうどん主義! (加藤祐次著)」には、うどんと名のつくものは下記の13種類ありました。で、この中で実際にこれまで食べたものを数えてみると、かろうじて半分の7つで、各地方の麺に対する知識がいかに乏しいが、現在反省しています。△でもこうやってみると、一口にうどんと言っても、様々なタイプのうどんがあります。このうち手延式は3つで、他は基本的には手打ち式です。ところで生地を引っ張りながら細くする「手延式」は、広く薄く延ばして切る「手打ち式」に比べると歴史がずっと古いといわれています。一見手打ち式が簡単そうなので、古そうに思えますが(?)、実際は逆です。理由は、手打ちの麺を作るには、「のし板」と「麺棒」が必要で、歪みのないのし板、真直ぐで丸い麺棒を作るのは、高度な技術が必要だったからといわれています。一方、手延式は、生地ができれば、後はそれを根気よく引っ張ることで、麺ができるからです。△また同じ手打ち式でも、ただひたすらコシを追求するうどんがあるかと思えば、溶ける寸前までゆでて、うどんの「もちり感」や「小麦でんぷんの旨み」を求めているうどんもあります。うどんの原料は、小麦粉、塩、水といった単純なもので、この狭い日本にこれだけ千差万別のうどんがあるので。またこれ以外にも、最近では「富士吉田うどん」、「鳴門うどん」といったうどんも人気を集めています。また、皆さんも各地方でうどん巡りをしたら、ぜひレポートお願いします。

Q ご存知ですか! ご当地うどんの種類?

A とりあえず 13種類くらい。

- 1 稲庭うどん (秋田県)・・・全て手作業でつくる手延うどん。おそらく日本で一番高価なもの。
- 2 白石うめん (宮城県)・・・長さ10センチ程度、幅は冷麦くらいの乾麺。
- 3 水沢うどん (群馬県)・・・熟成時間をしっかりとっているため、ずっしりとした食感のうどん。
- 4 みみうどん (栃木県)・・・延ばした生地を7×4cmに切り、耳の形にしてゆでる。先日、テレビでは、ワンタンのようにも見えました。
- 5 加須(かぞ)うどん (埼玉県)・・・「足踏み」、「熟成」をしっかりとるので、強いコシが生まれます。
 - 6 武蔵野うどん (東京都)・・・地粉を使った少しあめ色のうどん。冷たいざるを温かいつけゆで食べます。
 - 7 氷見(ひみ)うどん (富山県)・・・加賀藩御用達のうどん。手延式で丁寧につくられます。
 - 8 ほうとう (山梨県)・・・かぼちゃなどの野菜といっしょに土鍋で煮込む平打ちめん。
 - 9 きしめん (愛知県)・・・生地をのし板が透けて見えるくらい薄くして、幅1センチに切っためん。
 - 10 伊勢うどん (三重県)・・・麺が極端に太く、柔らかくなるまでゆでたうどんを、たまり醤油をベースにした濃厚なだしをほんの少しかけたもの。
 - 11 讃岐うどん (香川県)・・・皆様のお陰で、全国的に名前が知れた我がさぬきうどんです。
 - 12 博多うどん (福岡県)・・・コシを求めたのではなく、どこまでもうどんの「もちり感」、「やわらかさ」を追求したうどんです。
 - 13 五島うどん (長崎県)・・・五島列島で製造される手延式のうどん。





▲坂出・大崎の鼻



1 もうすぐ春です。そうめんの季節です。「つるっ」としたのどごしがたまらない。夏が待ち遠しいですが名古屋の街はずい暑い。そうめんをたべてがんばります。 岐阜県可児市・長瀬一三様

夏のそうめん、冬のうどんどちらもおいしいです。ただ冬は、寄せ鍋、焼肉、カツ丼などのライバル多し。でも暑くて食欲減退の夏場は、清涼感のあるそうめんの独壇場です。

2 いつもおいしいうどんありがとうございます。冬は釜あげ、夏はザルうどんおいしく頂いております。孫もおばあちゃんの家がうどんが一番おいしいと食べて来ます。一年中、うどんなしではすまされません。 福岡県北九州市・松嶋立子様

3 いつもおいしいおそば、うどんありがとうございます。生後1ヶ月で買って来た水色のセキセイインコが、私達がそばを食べる時皿の上でいっしょにそばをつついて食べます。もう3年になります。おいしそうです。 埼玉県新座市・見目 栄様

鳥は基本的に麺好きなんだと思います。近くのうどん屋さんにも、うどん大好きな雀がたくさんいます。人見知りもせず、足元に落ちてくるうどんを悠然とくわえて飛んでいきます。中にはうどんがでかすぎて、なかなか飛び立てないやつもいて、なんとも言えません。

4 私、坂出生まれですのでうどん大好き毎日昼は365日うどん食べてます。主人があきれいています。孫も同じようにうどん大好き。2才ぐらいの時から私が見守り、自分でゆがいてます。男の子ですが、上手にゆでます。 大阪府大東市・谷田幸子様



今年は、花見会初のお酒類無しでの開催。その分みなさん食欲旺盛。天候と満開時に恵まれた、和気あいあいの優良花見会でした。

5 麺好きの我家、時々むしゅうに釜あげが食べたくになります。とてもシンプルだけど奥の深い味。ファミリーナさんのうどんがいつもある、幸せ。これからも食べ続けます。亡き母がよく手打ちうどんを作ってくれました。だんごちゃんを見ると母を思い出します。おいしいうどんありがとう。 愛知県名古屋市中区・戸沢和三様

6 やっぱおいしい注文してしまいました。我家の近所にある「根の津」というさぬきうどんのお店のメニューで「和風カルボナーラ」を我家で再現するときは、ファミリーナさんのゆでないのだめです。釜あげうどんに「生卵+生じょうゆ+粉チーズ」とってもおいしいです。 東京都文京区・立石浩幸様

「根の津」・・・東京の知人もおいしいと言っていました。それに東京のうどん屋さんで、ゆっくりくつろげるからいいですね。さぬきは忙しくて、食べ終わると、なんとなく席を立ってしまいます。

7 これまでに20種類近くのひやむぎをたべてきましたが、これは！と云う麺になかなか出会えませんでした。がやはり以前注文した青瀬戸の糸と讃岐ひやむぎが一番良いと思います。一週間に5日間は麺類を食べますが、うどんは玉うどんなので、自分で茹でることはありません。 千葉県千葉市・久我俊博様



8 讃岐ひやむぎを食して何年か経ちましたが、食感(麺のコシや味)が変わらなく、私にはとっても合った食べ物となっています。必ず夜の食事の1つとして毎日頂いています。今後共宜しく願います。 千葉県習志野市・平間一三様

9 子どもと公園から帰ってきて、早くしないとZZZ...と疲れて眠ってしまうので、お昼ごはんづくりは1分1秒が惜しいです。そうめんは夏モノだし...そんな親子にはピッタリの「釜七」！まてましたという感じです！ありがとう。 神奈川県藤沢市・宮内直人様

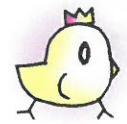
お昼は皆さんお忙しいので、ゆで時間の短い「釜七」はいいんじゃないかと思い企画してみました。めんつゆ付きの商品も初めてなので、皆様のご感想どしどしお待ちしております。

10 オーストラリアの小麦を使用との事でしたのでシドニーに在住の娘の言葉が気になりました。現在オーストラリアは夏ですが、今年の夏は昨年と比べると気温が低く、日によっては寒い時もありヒーターを出さなければと云っています。エルニーニョ現象でしょうか？ 神奈川県横浜市・小島重昭様

先日、テレビでオーストラリアの干ばつ被害を放送していました。また最近では自然にやさしい燃料ということでバイオエタノールが開発され、これが穀物価格を押し上げる一因にもなっています。お金の払えば農作物が買えるという時代は転機を迎えています。

11 うどんが美味しいと思いきやそばも旨い、粉の良さかもね。20年前に高松に勤務の時おいしいうどんをたくさん食べました。連絡船のある頃も船の後部でよくうどんを食べました。連絡船のうどんでも大変おいしかったと思います。 神奈川県横浜市・坂田祐三様

12 始めてファミリーナ様のそばを食させて頂きました。私共は家族6人ですが、皆美味しいねと言って喜んでます。今日のお昼何にしようかと言いますと、孫がオソバと答える程評判がいいのです。次はうどんをと思っています。 東京都八王子市・川幡君枝様



天狗そばの原料は、小麦粉70%そば粉30%なので、蕎麦屋さんのそばとは少し異なります。みなさんが「甘み」を感じるとすれば、それは小麦でんぷんの味かも知れません。

13 私の家では天狗そばは長芋をすってかけ汁の中に落としとうろそばにしています。とてもおいしく何パイも食べてしまいます。 埼玉県春日部市・石崎八郎様

14 そば屋にバイトに行っている息子が、「店のそばよりこの太田舎そばの方がおいしい」と言います。この店も太口めんです。私どもは太口めんが好き。 大阪府豊中市・山室陽子様

15 前回初めてパン専用粉を注文させていただきましたが...粉の違いだけで、パンがこんなに美味しく焼けるのかと嬉しくなりました。 滋賀県大津市・花田雅久様・知恵様

パン用の小麦粉は挽いてから、数日後に一番よく膨らむという報告もあります。小麦粉は生きて呼吸をしているので、うどん用もパン用も新鮮なものがよいと考えています。

16 自分は四国出身(愛媛)で石垣島に移住して10年になります。がこちらには「さぬきうどん」の店が無く、この度自分で手打ちうどんの店を開業するべくいろいろ試行錯誤で打っているのですが、市販の粉ではやはり旨み・コシに満足できません。是非、御社の粉で旨いうどんを打ってみたい。 沖縄県石垣市・越智浩次様

日本最南端は沖ノ島ですが、ここは今にも水没しそうな無人島です。人が住んでるところでは、石垣島から高速艇で一時間のところにある波照間島(はてるま)が最南端だそうです。もしここにうどん屋がなければ、石垣島で「日本最南端のうどん屋さん」という看板をあげられる可能性大です。がんばってください。

17 手打ちうどんの講習を受けて以来、月に2、3度うどんを打っている。当初はスーパーの中力粉を使用していたが、ここ数年「さぬきの小麦粉」を使用している。この粉はうどん専用粉なので打ち上がったうどんは一般の中力粉と比べものにならない程旨い。また、1kg×6と小分け包装なので使いやすい。 福岡県福岡市・伊藤楠男様

18 私はそば打ちをやっています。10年になります。4年ほど前からうどんも手打ちして楽しんでます。年間25kg入の讃岐すずらんを3袋ほど使います。北海道はまだ雪があります。 北海道美瑛市・鈴木春雄様

うどん一玉の小麦粉が約70gなので、計算すると毎日3玉ずつのうどんを打てることになります(すごいなあ!!)。

19 さぬきの小麦粉で毎週末ケーキを焼くのが楽しみです。薄力粉と違い、ややもっちりとした仕上がりに。粉の風味が生きて味深いんですよ。玄米うどんに混ぜている玄米粉の小分け販売があると、お菓子にも使えるそうですね。これからもおいしいおうどん他、期待しております。 茨城県東茨城郡・夏川美絵様



20 先日、息子の友達が4、5人遊びに来たのでさっそく、さくら夢2000でうどんを打ち、庭に出て来たふきのとうを天ぷらに揚げ、茹でたてのうどんを食べさせたら、「うめえー〇〇屋のうどんよりうめえーな」と喜んで食べていました。息子が、「お父さん皆がまた食べたいと言ってたよ」と言ったので「いつでもOK、よし、よし」。又さくら夢2000のファンが増えたなー、やっぱり粉だ。 茨城県日立市・林和司様

自分で打つうどんは、おいしいだけでなく、趣味でやれば楽しいし、コミュニケーションを図る絶好のツールにもなります。一石二鳥のうどん作りを皆さんも是非挑戦してみてください。

21 前回「さくら夢2000」にしたのですが切れ端が多く、すぐに腰がなくなってしまふのが、とても物足りませんでした。今度は又「すずらん」にしました。コシが強く、1日おいてもマアマア、おいしくいただけるような粉が良いです。私の好みですと、どれが良いのか教えてください。 埼玉県さいたま市・栗原元治様

さくら夢2000には、「さぬきの夢2000」という内麦がブレンドされています。「さぬきの夢2000」で打つと、小麦の甘みが強いとってもおいしいうどんができます。ただ反面、たんぱく質が少ないのでうどんがつながりにくいか、生地がやわらかくなりやすいといった性質もあります。ですから「しっかりしたコシが好きだ」という方は、「讃岐すずらん」、うどんの味を重視する方は、「さくら夢2000」というのはいかがでしょう。

22 一つ食べても美味しく頂いております。我が家では「讃岐平野」が大好きです。週2回、旬の野菜で煮込みに、時にはサッパリと焼きうどんにもします。とても心からありがとう、喜んでます。これからもよろしく願いいたします。 東京都日野市・宇野澤スイ様

