

26

最近はまってしまったのは「すいとん」です。スープをかつお、コンブ、いりこ、市販のカシールーを適当に湯溶かししたものなどを変えて、讃岐すずらん粉で作ります。固さもいろいろ考えて作るのですが、粉はすずらんに限ります!! 特に寒い日、これから活動が始まる朝に食べるすいとんはすぐさまエネルギーとなり風邪も寄せつけません! 神奈川県横浜市・木暮誠一様

27

先日、ひさしぶりに「稲庭うどんの本場」秋田のおばさんの家にうどんを打ち、送ってやったところ、「茨城の父さんが打ったうどんがめがった、めがったな、最高だな」と嬉しい電話があった。「あれは讃岐のさくら夢2000という粉で打ったうどんだ」というと、「めがったな」と喜んでくれました。秋田にも「さくら夢2000」がデビューしました。茨城県日立市・林和司様

「うまかった」よりも「めがった」の方がずっとうまげに聞こえます。

28

パン専用粉「ひまわり」は最初「うどんの粉とパンの粉は何か関係あるの?」と半信半疑で注文しましたが、ひまわりで作ったパンはふっくらしておいしい!! 家族にも好評だったのでまた注文します。でも5kgや25kgは置く場所に苦労します。2kgくらいの袋があると嬉しいのですが…。千葉県柏市・松葉美穂様

29

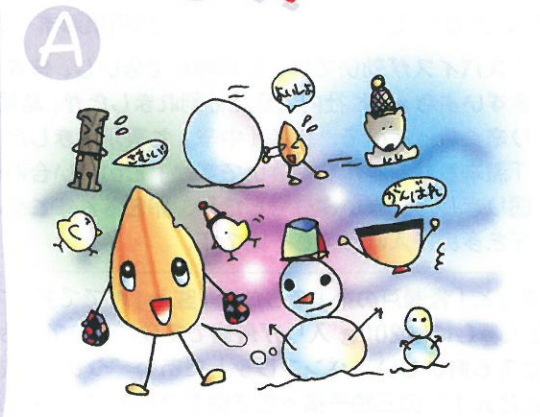
ファリーナファンです。いつもおいしいうどん粉ありがとうございます。今回初めてすずらん1kg袋をたのみました。今回は、うどん生地をふむビニール袋と手打ちうどん解説書が付いていて、貴社の心づかいがうかがえました。また、味くらべプレゼントも楽しめました。愛知県刈谷市・蛭間淳之様

30

さくら夢2000、打ち手の気持ちを引き立ててくれるデリケートな粉です。すごく気に入っています。その時の気分が白バラ印とさくら夢2000の粉で手打ちうどんを楽しんでいます。そもそもはそば打ちなのですが、今夏はほとんどが手打ちうどんでした。この冬もファリーナ様の粉で打った手打ちうどんを大阪生まれの妻の関西風のダシでおいしくいただくと思っています。「よんでみまい」、知りたかった事が多く載っていて大変参考になります。各地の皆様のご便りと共にこれからも楽しみにしています。本当にうどんっていいですね。最高です! 福島県郡山市・添田寿太郎様

雪だるま ますがい、さずがい...

雪だるま A・Bの絵のなかに3ヶ所の違いがあります。さて?



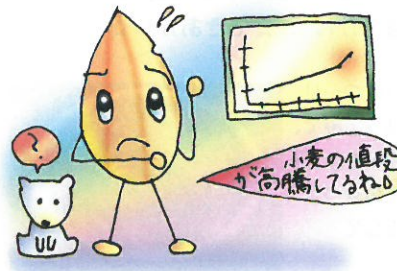
B ☆答えは1面左下にあります。



31 すずらんで作るうどんも大変おいしいですが、たまには肉まん、あんまんの皮としても、とってももちりして大変おいしいです。皆さんもためしてみては。埼玉県さいたま市・谷口恵子様

☆☆☆最新の世界穀物事情☆☆☆

国内では1987年より下がり続けていた小麦価格が20年ぶりに上昇に転じました。小麦のシカゴ相場がここ一年で2倍以上に高騰したのが理由です。当初、原因としては、①バイオエタノール需要による小麦の作付面積の減少②中国、インドなどで人口増による小麦需要増大③干ばつによる収穫減少などが挙げられましたが、最近では「投機マネー」が穀物市場に流れているともいいます。いずれにしても需給がひっ迫したので、ロシア、ウクライナ、セルビア、アルゼンチンなどこれまでの輸出国が次々に輸出規制を始めました。日本の輸入国である米・加・豪は規制はしていませんが、輸出規制のあおりを食った国々が、米、加、豪の小麦を買い始め、益々高騰するといった悪循環になっています。その結果、国内小麦価格は、昨年2回値上げされ、今年も大幅な値上げが予定されています。△一方、ご存じのように日本の食糧自給率は40%以下で、先進国の中ではぶっちぎりの最下位です。「では何で自給しないのか?」というのは素朴な疑問ですが、小麦のシカゴ相場はこれだけ上がっても、まだ国産小麦の価格は3倍と聞けば納得されると思います。普段から自給率向上の必要性は国民の誰もが痛感していますが、「毎日食べているパンやうどんが高くなるのは困る」ということでこれまで食料の多くを輸入に依存してきました。△ただ問題なのは、高くてもまだ売ってくれるうちはいいとして、売るのが無くなったならどうするかです。つまり現状では輸出国に輸出義務がないので、当然のことながら国内消費を犠牲にしてまで、輸出を優先する篤志的な国はありません。この辺りの考え方が難しいところです。△「日本は工業製品をたくさん輸出しているのに、農業分野を自由化しないのはずるい」という海外からの声はこれまで耳にたこができるほど聞かされてきましたが、今回のように需給バランスが崩れてくると話がややこしくなってきます。「食料は、私たちの生活の根本にかかっているものだから、食料問題だけは別枠で考えましょう」というのが食料安全保障のそもそもの考え方です。「多少割高になっても、食糧自給率をあげるのか」、このあたりのことを私たちは真剣に考える時期にきています。 けいぞう



編集後記

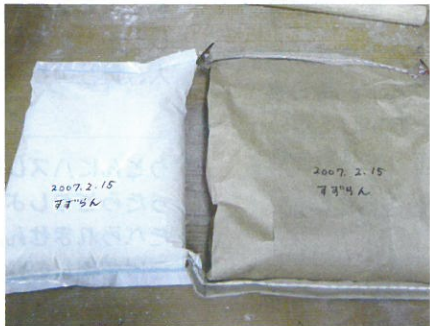
VOL.25 <2008年：春号> 発行 FARINA フアリーナ コーポレーション 香川県坂出市高屋町1150-5 TEL 0120-16-4591 FAX 0120-36-4591 http://www.farina.co.jp ☆バックナンバーはホームページにアップしています。



Q 小麦粉の保存は 紙袋&ポリ袋: どっちがいいの?

直感では、どちらがいいのかすぐにはわかりません。というのは、小麦粉も農作物や生鮮食品と同じ範疇としてとらえれば、通気性に優れている方がなんとなく良いように思えるので、よって紙袋がいいんじゃないかと。実際、聞いてみると大抵の方が、「理由はわからないけど、紙袋の方がなんとなくいいんじゃないの」と答えます。△でも通気性がいいということは、空気に触れることだから酸化が進み、グルテンが劣化するのも事実です。だから酸化を防ぐには、密閉性の高いポリ袋の方が優れていることになります。それに、小麦粉は臭いを吸着しやすいことを考えると、クラフト紙よりもポリの方が有利です。ということで、ここでは、紙袋とポリ袋では、どちらが優れているのか、食味試験により検証してみました。

食味試験日：2007年12月22日



使用小麦粉： 2007年2月15日に製粉した小麦粉を、それぞれ紙袋とポリ袋に入れ、高温多湿の梅雨、夏季を挟んで10ヶ月保存。

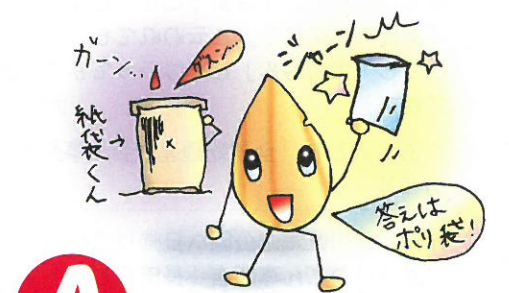
通常は、数ヶ月で使い切ることを考えれば、かなり厳しい条件ですが、違いを明確にするために敢えて、このような長期間を設定。比較のための標準品と併せ次の3点を用意しました。 ①標準品 (製粉後10日経過した小麦粉) ②ポリ袋に保存したもの(製粉後10ヶ月経過) ③紙袋に保存したもの(製粉後10ヶ月経過)

食味評価：

①と②は一見よく似ているけど、麺の艶、張り、風味においては、当然①標準品が優れています。また②ポリ袋の方は、ちょっと羊羹をたべてるような食感かな。つまり、「タンパク質が劣化する→グルテンの粘弾性が弱くなる→噛んだときのね返りがなくなる」ので力を入れるとそのまま噛み切れてしまう感じ。③紙袋の方は、その傾向が更に強く、挽きたて特有の淡黄色は完全に消失し、ただ白さだけが印象的でした。更には、食味においても劣り、「クラフト紙のような臭いがする」との感想もありました。長期間経過すると小麦粉もクラフト紙の臭いを吸着するようです。

結論：

一言でいうと、「①標準品がベスト、②ポリ袋はまずまず、そして③紙袋は劣る」でした。よって小麦粉の保存はクラフト紙よりもポリ袋の方が適しているようです。ただ、繰り返しますが、この比較はかなり厳しい条件でおこなっているため、通常はクラフト紙で問題ありません。いずれにしても、小麦粉は鮮度が命です。できるだけ早いうちに使い切りましょう。



A 答えは：ポリ袋です!



1 よんでみまい何時も読ませてもらっています。イラストの可愛さに感心です。絵が描けない私は何時も見とれてしまいます。イラストのお嬢さんによろしく。これからも楽しませて下さい。今年の冬はおそばで温まって元気に年が越せますようにと思っております。 福岡県久留米市・吉田スエ子様

お気づきかどうか分かりませんが、最近ほとんど同じ絵ばかりで、吹き出しが違っているだけです。せっかく楽しみにして下さっている方がいるので、もう少し気持ちを込めて描くように申しておきます。

2 この2～3年夫婦して入退院のくり返して生きた空をやっと眺め安堵と共に又、貴社讃岐うどんに舌鼓を打つ喜びを兄弟姉妹にも分ち合おうと思ひよろしくおねがいいたします。 東京都町田市・大平一美様

うどん好きの知人Hさんは先日、大腸の手術で2週間入院されました。Hさん曰く「夜、眠れないのがとっても辛い。食べられないのに、やたらうどんの夢ばかり見た」。現在、お腹一杯うどんを食べられる日に備えて、リハビリに励んでいます。

3 家内に先逝された独り暮らしの79才。おっくうな家事もすべて自分でやらなければ生活できない健康不器用人。地元小平は手打うどんが名物ですが、うどんを打つのは大変な仕事です。そんな折、木下製粉のうどんを知り、以来主食の一つとして食膳を飾っています。 東京都小平市・加藤俊彦様

4 食事を作る時間が短く、おいしい味に仕上がるので不思議なくらいです。こんないいものが出来るのかと感心しています。また違う味のもので出来そうで楽しみにしております。四国から佐渡まで遠いけれど味は少しも変わりません。 新潟県佐渡市・高野正様

5 孫達がうどんが大好きで、いままで注文したどのうどんも、おいしい、おいしいと、ほとんど孫が食べてしまいますが、その顔をみるのが嬉しいです。これからもよろしく願ひします。 奈良県大和高田市・山本昌子様

6 数年前「ちょっと多いかなあ〜？」と思ひながらも、1年の賞味期限もあるし、子供も麺好きだから大丈夫だろうと、そば、うどん、そうめん6kgずつ一気に計3箱注文しました。届いた時、やっぱり多すぎた…と思ひましたが、ほぼ1年でしっかり、完食しています。今回もまた、年1回3箱の注文です。 匿名希望様

7 夏はつけ麺で、冬はあったかうどんをお昼に食べてます。「あきへんのん？」と云われても「おいしいねん」。毎日食べても「ええねん」と妻は云ってます(自分もおいしく頂いてます)。 大阪府堺市・生見博信様

8 先日、香川県満濃公園へ日帰りで行ってまいりました。近くの釜あげうどん専門店「長田うどん」で昼食を。出汁つゆのうまさもさながら、釜あげのタイミングの絶妙さも感じました。我が家でも「讃岐平野」の釜あげ風で、湯で汁ごと鉢に入れ、だしつゆ(濃い目)で食べたのもgood!でした。干めんの釜あげ風のコツをご教示ください。 徳島県徳島市・安田健三様



9 今年四国八十八ヶ所霊場にお参りしてきました。3回に分けて達成しましたが、四国で食べた讃岐うどん、とても美味しかったです。本場でしか味わえない味にびっくり。本場の味をもう一度よろしく願ひします。 三重県鳥羽市・上島千穂子様

10 私もさぬきの生まれです。友人知人に送って頂くと「なめらかでおいしい」と喜んでもらっています。自宅でも老人夫婦と中年男の食卓に麺を並べれば幸せな時間となります。太目の中年男は細口天狗そばが好物です。よろしく願ひします。 東京都板橋区・坂本正子様

11 先日「人間ドック」での検査を致しました処「メタボ」と軽い「糖尿病」の結果が出ました。治療の必要はないのですが「食事療法」を懸命に努力して居ります。ご飯も玄米をとっておりますが、以前食した「玄米うどん」を思い出して発注致しました。又、新製品の「カレー釜七」も手軽に出来るこのことで併せて願ひします。 静岡県静岡市・富山和夫様

正しい食事と適度の運動は、健康のための両輪です。お手軽なところではウォーキングや自転車が人気ですが、私は膝にやさしく、行動範囲の広がる自転車をずっとこぎ続けています。ただ最近、右足中指が痛いと思ったら、なんと霜焼けになっていました。歩くときはつま先で地面を蹴るけど、自転車は風を受けるだけなので冷えるのです。悲しい加齢現象ですが、このくらいでチャリをやめるわけにはいきません。

12 釜七うどんのファンです。手早くおいしくいただけるのがうれしです。今回のカレー釜七に「おお！」と思ひ、注文しました。 埼玉県上尾市・坂元ゆき子様

13 実家で愛用しているの、私も願ひしています。子供は、うどんを水にさらしてしめたところを、何もつけずにチュルチュルと食べています。確かにそれで充分おいしいです。カレー釜七を職場の人と分け合うことにしました。これで又一人、貴社のとりこになる人が…ふふふ。 東京都練馬区・匿名希望様

14 うどんにハズシはないと思うのですがカレースープが辛口だったらどうしよう??? 子どもがちいさいので辛いカレーはたべられません。どきどきしながらチャレンジします。大人だけで楽しむか、家族みんなで食べられるか、どっちかなー。 京都府京都市・下村浩代様

15 私は何をかくそう、カレーうどんが大好きです。いつもシャツにちらないかドキドキしながら食べてます。今回「カレー釜七」が発売され、「5分でできる」、「煮込む必要なし」という事で、頭の中がカレーうどんいっぱいになりました。届くの楽しみにしております。 広島県広島市・中本一望様

16 今回新商品のカレー釜七を注文、又広島島の妹の所へも送りました。私も早速食してみましたが大変おいしく頂きました。妹の所は、マゴが3人で食したそうですが、カレーが少し辛かった様です。カレースープに甘口、中辛等が別々にあればいいかな…と!! 大阪府摂津市・坂井忠幸様

「スパイスが効いてないと特徴がでないし、辛すぎるのもまずいよなあ」と社内で意見は割れましたが、結局ちよっぴり辛くなったので、袋に「中辛」と表示しました。すると「激辛とかマイルドはないですか」との問い合わせがあり弱りました。辛いようでしたら、卵を落とすとかが、タマネギを多めに入れるのも一案です。

17 ずっと「青瀬戸の糸」でしたが「釜七」がでて喜んでます。2人暮らしには200g入り最適ですし、付いているつゆも、とてもおいしい。パンフレットにある「うまい!はやく!かんたん!」の三拍子揃ったさぬきうどんは「(主婦の)手抜きうどん」と云いかえたりしています。新登場の「カレー釜七」が楽しみです。 千葉県市原市・高橋節子様

18 忙しい仕事を持っている者にとって簡単に栄養がとれ、おいしいものは何にも勝る便利なものです。カレー釜七はそれにぴったりのものでした。あつという間に食べてしまいました。カレー以外にも又違ったうどんが出来るのではないかと楽しみにしています。 新潟県新潟市・岡田龍哉様

醤油、カレーと続いたので、「味噌煮込み」なんかどうでしょう。ご希望があれば検討いたします。

19 「玄米→健康→玄米うどん」と、自分勝手なイメージ作りで美味しくいただいております。さて先般新商品として、ご案内の「カレー釜七」は手軽に作れる便利さと美味、更に肉や野菜を加えると抜群の味、これは結構いけますね。これからも「うどん+α」の新製品を期待しております。貴社のご発展を祈念。 静岡県静岡市・富山和夫様

20 来年3月に出産予定です。子供にも自分にも良いものと思ひ注文しました。安心して食べられるものを選びたくはない時代ですよ…パスタ風に調理した玄米うどんのファンです。栄養を摂って子育てがんばります!! 愛知県尾張旭市・福島優子様



一度、試してみませんか!!

近石さんからの... おすすめレシピ 近石千晶様 作 (香川県丸亀市)から届いたジャージャーめんのレシピです。釜七とが讃岐富士などの細麺がつるつるしてオススメですよ。



<材料> 2〜3人前で〜す。 豚挽肉: 150グラム したす: 1/3個 しょうが: 適量 # {みそ: 大さじ1/2 醤油: 大さじ1 砂糖: 小さじ2 ごま油: 少々} きゅうり: 1/2本 ゆでうどん: (釜七または讃岐富士): 2玉 ごま油: 小さじ1 豆板醤: お好みで!

21 玄米うどんは、ゆで時間も短く、おいしいので家族みんな大好きです。子供は待ってられないので今回釜七うどんを購入しようと思ひますが、つゆなしの商品はないのですね。全商品、つゆなし(別売り)にするというのは、どうでしょう? パン用の粉ももう少し量が少なければ買いたいなあ…。 東京都中野区・大沼由佳様

22 非常に美味しく、私のまわりでは大好評です。手打うどんは踏めば踏むほど、こしがでて良いと聞いていますが、いくらか踏まないうちにグルテンがかたまってきていつも15分くらい踏んでやめてしまいます。これでも充分おいしいのですが、更に踏むともっとおいしくなるのでしょうか? 北海道富良野市・品田勝様

「踏めば踏むほどおいしくなる」というそのお気持ちはよくわかりますが、踏みすぎると、グルテンの粘弾性がなくなり、逆にうどんが硬くなります。1kg程度の生地なら、「30回程度踏んで、丸める」×3回繰り返すくらい、時間にして5分程度で充分だと思います。回数を変えて何度か試すと、きっと自分にあったおいしいうどんが見つかると思います。

23 3回目の注文になります。うどん打ち仲間から「木下さんの粉はいいよ!」と勧められてから使っていますが、確かにキメ細かな手触りや、小麦の風味や甘味は他の追随を許しません。今回はさくら夢2000プラス白バラをお願い致します。 徳島県小松島市・柴田光善様

24 毎週休日にはストレス解消の為うどん、そばを打っています。いろいろとメーカーさんの粉をためし打ちしましたが、讃岐すずらんが一番好評です。新品種さくら夢2000も打ちましたが、やっぱりうどんはコシが一番です。2才の孫がうどん大好きで、「じい〜じ、ツルツル、ツルツル」と言われると、うどんを打つのが楽しくなります。 茨城県古河市・羽部長内様

25 「讃岐すずらん」で子供達といっしょにうどんを作ります。とても楽しいです。20〜30人位といっしょに作るのですが、会場の中が最初はどくなるのかなと思うのですが、出来上がるとおいしい!おいしい!の連発です。本当にいつもありがとうございます。今回もよろしく願ひします。 和歌山県日高郡・東岩雄様

☆「ジャージャーめん」の作り方☆

- ①しょうがをすりおろす。 ②なべにサラダ油を熱し、しょうがを炒め、挽肉を入れてパラパラになるまで炒め、# { } 内の調味料と水カップ1/2を加えて3〜4分間煮詰める。 ③上にのせる野菜を切る。 ④ゆでうどんにごま油をからめ、皿に盛る。肉味噌と、上にのせる野菜を盛り、好みで豆板醤をかけて ☆できあがり☆

右の画像は違うやつ〜!! 1回他の麺で作ってみて、美味しかったからもう1回作ったのが左上のやつ♪ 釜七はつるつるしてパッチグ〜♪

