

よんでみまい

25 現在、事故米のニュースの真っただ中です。玄米うどんの原材料は大丈夫でしょうか…安い物をつい買いたくなる消費者である私達にも責任はあるのですが、注文するのに勇気がいりました。玄米の産地まで公開してほしいです。
大阪府吹田市・川井真理様

現在、玄米全粒粉は2種類使用しています。ひとつはシガリオさんが製造している国産玄米全粒粉、もうひとつは地産地消促進のため香川食糧さんの香川県産「ヒノヒカリ」を使用しています。

26 寒い冬の季節になる頃、朝食の釜あげうどんのつけ汁に生姜をすりおろし、頂きますと体が温まり、動ける午前中となります。玄米うどんでバナナダイエットより効果ありー石二鳥。
神奈川県川崎市・石井三恵子様

27 太口のうどんが大好きです。こしがあって柔らかくて「うどん!!」と言う感じが好きです。パンも家で焼くのですが他のも食べてみましたが、貴社のひまわりはとておいしいですよ。味くらべのプレゼントも楽しみです。
三重県松阪市・田中啓子様

28 今回「讃岐すずらん」を注文して、我流の手打ちうどんが日立塙山に堂々デビューします。家族・友人達と会える楽しみがまた増えそう!! 又楽しみにしているビッグプレゼント。パンザーイ。グー。茨城県日立市・和田末男様

29 地粉で手打ちうどんを作りますが讃岐すずらんが最高です。友人より手打ちうどんの注文があり「うまかった」「最高だな」と言われています。茨城県高萩市・下山田啓右様

小麦粉にはそれぞれ特長があるので、それを上手に引き出せば、それぞれに特徴のあるおいしいうどんができると思います。また、加水量、塩度を変えることによっても、コシのあるうどん、ぷりぷりしたうどん、柔らかいうどん、もちりしたうどんなどができるので、そのバリエーションをお楽しみください。

30 保育園の食育で地域の方を呼んでさぬきのうどん打ちをしています。15~17Kぐらいの粉を120人位で食べてしまうほどの人気です。残った粉はすいとん作りになります。
東京都福生市・福生本町保育園 園長様

Q

手打ちうどん、自分で打つと一杯いくらぐらいでしょうか?



つい最近まで、原油と同じく小麦も高騰が続いていたので、「うどんの原価って結構高いんじゃないか」と思っている人もいでしょう。そこで、今回は改めて手打ちうどん一杯の原価を考えてみました。主原料は小麦粉なので、そんなにかかると思えませんが、とりあえず試算してみました。△まず何と言っても小麦粉。市販のゆでうどんは、一袋200gですが、これは小麦粉換算で約70gになります(よんでみまい vol.11)。しかしこれで満足できるはずもなく、また製造中のロスも考慮

して、一食100gとします。するとカタログの価格表から計算すると22~26円になるので、まあ25円くらい。△塩は、「よんでみまい vol.9」を見ると一食あたり6gとあるので、1円を超えることはありません。蛇足ながら、食塩はほとんどゆで湯に溶けでるので、採りすぎを心配する必要はありません。△打ったうどんは約15分ゆでますが、このときのガス代は約10円です(よんでみまい vol.17)。△また生醤油で食べてもいいんですけど、基本は「かけうどん」なのでつゆが必要です。これも弊社のつゆセットから一食あたりに換算すると27円。ネギも必須ですが、これは店頭で一束138円でした。単純に10人前として計算すると、一食あたり約14円。ネギだけでは寂しいので蒲鉾もほしい。3枚入168円の蒲鉾を1/4切入れると14円。よってこれらを合計すると91円になります。

小麦粉	25円
つゆ	27円
光熱費	10円
ネギ	14円
蒲鉾	14円
塩	1円
合計	91円

(七味および水は無視)

これを見て改めて思うこと:うどんも食べられるようにするまでには、結構経費がかかる。また小麦粉本体よりもつゆ、ネギ、蒲鉾といった副原料が結構高いことに気がつきます。△業務用なら安く仕入れることができますが、それでも一杯100円、150円のセルフのお店はかなり厳しいと感じます。ときにセルフ店のご主人が「うどんが見えんようになるまで、ネギを入れられたらかなわんなあ」というお気持ちが痛いほどわかります。

*)「よんでみまい」のバックナンバーはファリーナのHPにアップしてるので是非ご覧ください。

A 約91円です。



Q

み聞てまいもいて



(Q1)肉風味、カレー味、釜七の3種類の詰め合わせがあると嬉しい。

(A1)今回、3種類を5袋ずつ詰め合わせた「釜七三味」を発売しました。どうかよろしくお願いします。

(Q2)つゆだけのセットがほしい。

(A2)新しくつゆだけのセット(4種類)を発売しました。醤油、カレー、肉風味、そしてさぬきのつゆです。

(Q3)カレースープのとろみ感が、少し足りないように感じる。

(A3)実は、カレースープが簡単にさっと溶けるように、意図的にとろみを少なくしています。どうかご了承下さい。



編集後記

イスラエルのアップデート事情

イスラエルは人口550万人の小国ですが、科学技術の水準は高く、小粒ですがかなりの存在感をだしています。先日、イスラエル関連のニュースを見てびっくりしました。それはわんちゃんの散歩の後始末についてです。日本でも最近には飼い主の意識がかなり向上してきたので、散歩にはスコップやビニール袋を携帯しているのを、よく見かけます。しかし残念ながら、中にはルールを守れない飼い主の方もいますが、事情はイスラエルでも同じです。そこでその対策としてイスラエルで浮上してきたアイデアが「わんちゃんのDNA登録」です。もし道ばたに放置されているわんちゃんの「落とし物」が発見されたら、それを持ち帰りDNA鑑定をおこない、登録されているデータベースと突き合わせして、飼い主を割り出すという方法です。「わんちゃん相手にそこまでやるか」と最初は、冗談かと思いましたが、どうも本気で取り組んでいるようです。でも、「そこまで管理されるのはかなり抵抗があるんじゃないの」と個人的には思いますけど、そのアイデア、結構支持されそうな雰囲気です。で、その理由は、「誰も自分の近所はきれいにしておきたい」からだそうで、言われてみればそれも尤もなご意見です。△実際は、ほとんどの人はルールを守ってるはず。でもたった一人でも破ると社会がうまく機能しなくなるので、管理する機能が必要になります。アメリカでは「街並みの景観の維持」が条例で定められているところが少なくなく、「長くなった芝は短く刈りなさい」、「放置されている廃車は見苦しいので撤去しなさい」、「危ないで雪かきをしなさい」などなど、たとえ個人の敷地内のことでも積極的に首を突っ込んでいきます。スイスでは、騒音防止のために「夜8時以降はマンションでの洗濯機は使用禁止」のところもあります。欧米のきれいな街並みも、各個人のそれにより自発的に支えられているというよりは、実はこのような厳しくて細かいルールの上に成り立っていると考えるのが自然です。でも日本人の平均的な意識はまだそこまで進んでいないので、「そこまで規則で縛るのはちょっとやりすぎではないの」と感じる人もいます。快適な社会生活を送るためには、ルールは不可欠ですが、それをどこまで規定するかは難問です。一度わんちゃんにも聞いてみたい気持ちです。 けいぞう



1

いつもおいしい、そば、うどん、ごちそうさまです。田舎そばのしっかりした口あたり、とてもおいしいです。あついでそばで頂きます。店が終わっての夕食(午後9時)なので、うどんかそばを食べると朝の胃が気持ちいいです。

埼玉県新座市・見目榮様

何のお仕事か存じませんが、夜遅くまでご苦労さまです。私も若い頃(?)は平気で夜中にカップラーメンなんか食べていましたが、遅い食事は胃がもたれるので、最近はなるべく食べないようにしています。うどんは消化によいので、遅くなっての夕食にはぴったりだし、もっちり粘りがでるまでゆでると、もっとも消化が良くていいと思います。

2

うどん大好きな子供達。パンフレットを見ながら「太いうどんがいいよね」とか「これがいいね」といろいろいいながら商品を決めていました。母の意見は?全然聞いてくれない9才の娘と5才の息子です。

福島県郡山市・佐藤孝宏様

3

いつもおいしくいただいています。おまけのプレゼントで新しく出会う商品とこれまでのお気に入りまで、注文するときはどれにしようかと悩んでしまいます。これから迷えるほどの商品を期待しています。

愛知県名古屋市中区・堀美美子様

4

朝夕の味噌汁に、かかせないおそうめんです。もう我が家の食の素になっています。これから寒くなって、暖かいうどんがほしくなって、大根や芋などでしっぽくうどんにして食べます。

香川県高松市・田中喜美子様

さゆきでそうめん汁は、やっぱり定番です。

5

この古城に出会ってから、そうめんが好きになりました。

大阪府堺市・辻井謙一様

6

年に2回の楽しみプラン。74才の一人暮らしのおばあちゃんの楽しみの一つです。

神奈川県横浜市・佐間田衣子様

「プレゼントセール」を心待ちにいただきありがとうございます。これからもできる限り永く続けていきますので、よろしくお祈りします。

7

やっぱり、うどん、そばは四国ですね。“文化がちがう”と思います。味のいいあります。色々と物価高のなか大変ですね、お互いに…。元気を出していきましょう。

東京都世田谷区・野中紀子様

8

約50年程になります。讃岐うどんを愛食しています。美味しく食べるためにはゆでる時間は気にせずせせとゆでていましたがビックプレゼントを頂いて“早いうまい簡単”を実感したいと思います。よろしくお祈り致します。大阪府大阪市・中井彰様



暖かい讃岐路の雪景色...めずらしいので写真に記録。雪国の方には苦労の多い雪ですが、讃岐ではひと時を童心にかえり、雪の体験を楽しむ機会となりました。白峰寺参道付近(08年2月3日)



9

「うどんは日本食の定番メニューになれるか?」について。私の知るイタリア人は、スープに浸かってない(ざるとか...)うどんが大好きでした。のびるのガイヤ、ということ。またアジアでも日本食はブームでこちらではかけうどん系も好まれています。

大阪府池田市・瀬口朋子様

ざるだと、箸で丸めて口に放り込むことができます。もし、熱いかけうどんを、ずるずるとすすることができたら真正銘の麺通だと思います。

10

「よんでみまい」に投稿します。娘の学食のメニューに「やせ馬」(うどんのきな粉まぶし?)というのがあったのですが、その由来、どこの郷土メニューなのか教えていただけませんか?

大阪府豊中市・玉村紳様

大分県の代表的な郷土料理である「やせうま」は、小麦粉を水で捏ねだんごを、沸騰させたお湯に放り込み、浮いてきたのをすくい上げ、きな粉と砂糖をまぶして食べるおやつのことです。また、味噌仕立てのおつゆに直接放り込んで食べる料理は「だんご汁」といい、普通は「やせうま・だんご汁」という両方セットで取り上げることが多いようです。△恥ずかしながら私も「やせうま」は知りませんが、先日「湯布院のお土産や」といって知人が「やせうま・だんご汁」を送ってくれ、びっくりしました。開けてみると、そこにはきしめんみたいな薄くて幅広い麺と、きなこ、砂糖、味噌などの調味料が入っていました。だから「だんご」にも色々なバリエーションがあるようです。△で、この話を伯父にしたところ、「あまり大きな声では言えんけどなあ、実はむしろ小麦粉でつくっただんごを、あんこにつけて食べるのが好きなんや」っと。理由は、米粉のだんごよりも柔らかくて、小麦の甘味が好きだからだそうです。小麦粉に限らず、食材はできるだけ単純に調理した方が、素材の美味しさが引き立つからだと思います。△ところで「やせうま」は、昔、京都から落ち延びた若君が、八瀬という名のうばに、「八瀬、うま〜」と、このだんごをねだったことが、その名前の由来とされています。ですから誰もが連想する「痩せた馬」とは関係ないようです。

11

色々な物が価格上昇。そして口に入れる物が偽造されるこの頃。その中で安全性と品質の高さがわかるファリーナさんの商品が大好きです。これからもよろしくお祈りします。応援しています!ご苦労も多いと存じますがどうか元気で頑張ってください。

東京都町田市・平本綾子様

12

オリンピック、フェンシングで銀メダルに輝いた大田選手が、帰国第一声で「ミヤネ屋」の宮根アナから今一番食べたいものは?と尋ねられ「母が香川県出身だからそうめんが食べたいです」と答えておられました。帰宅したらお父上が作ってくれたそうです。いいお話ですね。

広島県広島市・荒ヶ田国和様

フェンシング、テレビで初めてじっくり見ました。暗闇の中で、「しゅっ、しゅっ」と風を切る音がかつては荘厳な雰囲気でした。ところでこの「ミヤネ屋」って何かさっぱりわからなかったの、ネットで検索してみた、お昼のテレビ番組だと知りました。先程の「やせうま」もインターネットのお陰で、勉強できたし、本当に便利な時代になりました。

13

休日のお昼は麺と決めております。スパゲッティ、ソーメン、うどん、焼きそばなど色々食べますがやはり、うどんが一番おいしく、出番が多いです。特に私が外出した日、主人がお留守番で作るのが「カレー釜七」で大いに助かっています。今回肉風味釜七も注文しました。主人も気に入ると思います。

福岡県福岡市・蘇木淳子様

14

いつも楽しみにしております。安くておいしいので。急ぐときは釜七が大変便利で重宝してますし、うどんをじっくり味わいたいときは時間がかかるけど太いのを...と使いわけしてます。

東京都墨田区・横川優子様



15

「カレー釜七」は簡単でとても美味しいです。カレーの味があとに残らないし。玉ねぎが長ねぎと油揚げを入れてもだしが出ておすすりです。

神奈川県横浜市・杉本鐘協様

16

カレー釜七のスープを水ではなく、かつおだしを取ってそれでのぼして使ってます。豚バラ、白ねぎ、にんじん、しいたけなどと一緒で煮込んで麺にかけるとオイシイ!

大阪府枚方市・谷住万智子様

具材をたくさん入れると美味しいですが、欠点はつゆがだんだんと薄まってくることです。そういうときは谷住様のように、かつおだしを使うのも一案ですし、今回発売になった「つゆセット」のつゆを別途追加してご使用いただくのもいいかと思えます。

17

とても美味しく頂いております。特に天狗そばは、しめじ、まいたけ、ニラ、キャベツ、玉葱などの野菜を炒め、片栗粉でとろみをつけて、あつあつのかけそばの上にかけるとバツグンです。皆で食べて本当においしい。

千葉県柏市・横田敬子様



18

私のうどんの食べ方は、ぬぎ入りの納豆をかきまぜてゆでたうどんにからめて食べるものです。ツルツル感がたまりません。ごはんと同じように食べ方をいろいろと考えて試しますので、ふりかけをかけたかたぬぎとろを混ぜるのも予定しています。

大阪府八尾市・上森國雄様

「よんでみまいvol.10」でご紹介した、「禁断の釜揚げ納豆うどん」によく似ていますね。

19

風味、手軽さから天狗そばがお気に入りの品。そばポリフェノールで活性酸素除去、おいしく食べて健康の一助にもとはいいいですね。

大阪府池田市・栗田久様

20

お客様のメーカータイムやパーマタイムの合間におにぎりや麺類をお出ししていますが、しばらくの間玄米うどんを注文していませんでしたが、先日お客様から、前に御馳走になった「玄米うどん」はおいしかったね!!と催促されました。やはり、おいしいものはおいしいと感じて下さいますネ。ありがとうございます。また送って下さい。

東京都板橋区・ベル・ジ ョンソン・あい様

美容院でおうどんとかおにぎりをサービスしてくれるところがあるなんて、初めて知りました。これからは季節毎に、釜揚げうどん、ぶっかけうどん、ひやむぎ、そうめんなんかにはチャレンジされてみてはいかがでしょうか。

21

大好物の“うどん”を日常よく使いますが、高松の倉本様よりこの玄米入りを頂いてより家族中の好物になりました。玄米入りの食品は多々ありますが、好物の製品に入っているのが何よりです。今はパスタ風が子供達の好物になっています。食で健康と命を繋ぐ、高齢を迎え益々この様な食品を使っていきたいと思っています。

東京都世田谷区・一色宏様

22

味くらベビッグプレゼント、楽しみにしている一人ですが通常の商品にもこういう詰め合わせがあると嬉しいですね。玄米うどん、乾麺なのに乾麺とは思えないおいしさで、ゆで時間が短いのもとっても便利です。大ファンです!

広島県尾道市・濱田昌範様

今年の冬季限定商品「うどん三昧」は、内容を大幅に入れ替え、釜七3種類、玄米うどんを中心に構成してみました。是非お試しください。

23

玄米はなかなか食べてくれませんが、玄米うどんなら喜んで子供たちも食べてくれています。どれもおいしく頂いています。楽しみに待っています。

大阪府泉佐野市・菅原良子様

24

玄米を食べるのが苦手な人でもうどんになると食べ易く普段とりにくい栄養素をとる事が出来、うれしい食品です。

千葉県佐倉市・横山好子様