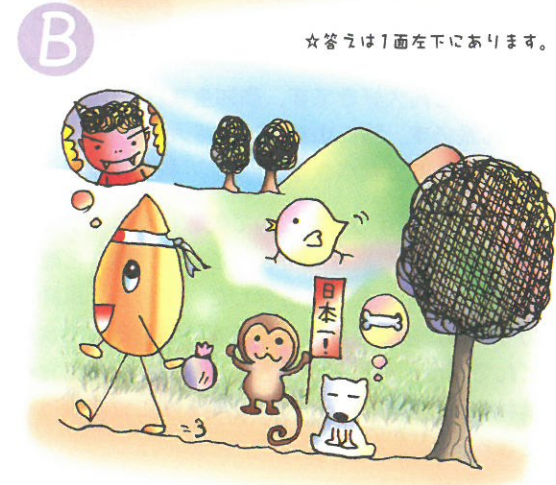
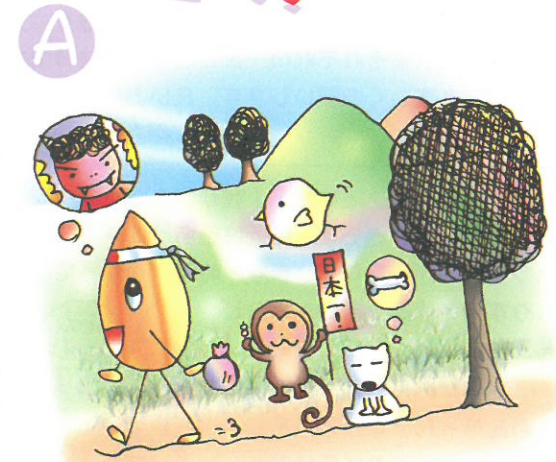


- 28 いつもご案内ありがとうございます。だんだんうどんの季節ですね。玄米うどんの甘み=旨味はかむほどにたまりません!!
東京都世田谷区・井上秀子様
- 29 信州のそばもおいしいが香川県の田舎そばの味は最高です。祖谷地方の風土が生み出した素朴な味わい、そば通の小生にとっては忘れることができません。今回も注文します。よろしく。知人や友人にもPRをしています。
千葉県千葉市・伊藤秀雄様
- 30 冬は何と言っても日本そばかうどん、温かい天狗そばと思います。きのこよし、肉よし。とり肉としいたけ、アゲ等。うちは大根おろしそばが大好きです。天ぷらもいいですね…。
東京都多摩市・高橋朝様
- 31 先日は有難うございました。ご無理をお願いしてビニールの袋を十五枚いただきました。それを手にして奈良県香芝市磯壁の蕎麦の会の蕎麦道場で12/13手打ちうどんの指南を果たしてきました。大成功でした。が、切りに入る時打ち粉はしっかりしたのですが包丁を入れた後バラッとばらけず一本一本ほぐす作業に悪戦苦闘、人数が人数だけに釜揚げうどん、生醤油うどん、卵かけうどん、等で讃岐うどんを堪能しました。以上ご報告申し上げます。「よんでみまい」のファンです。
奈良県北葛城郡・大石雅教様
- 「おいしいうどんができました」というお便りを頂くと、社員一同モチベーションが一気に高まり、もっと良いものを、という気持ちになります。直接販売の魅力は、何と言っても皆さんの声が直接聞けることです。お叱りを受けたときも、それを糧に頑張っています。
- 32 御社わずらんで打ったうどんを釜揚げにて大変おいしく頂いて居ります。家族全員絶賛です。これはやはり粉の素晴らしさの賜物と思えます。
東京都八王子市・大貫亮三様
- 33 昔から朝はパン食です。最近はパン焼器で上手に食パンが焼けるので、焼きたてのホカホカパンをいただいています。強力粉「ひまわり」で作ったパンはとておいしいですよ。これからもよろしくお願ひ致します。
神奈川県横浜市・福本由美子様

まずがいとがし...

鬼たいじ
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。

会社でも毎日のように「ひまわり」でパンを焼いています。といってもボタン一つで焼けるパン焼き器ですけど。パンもうどん同様、小麦粉が変わるとそれぞれ違うパンができますね。

編集後記

穀物の量り方

米でも麦でも、今ははかり秤で重さを量りますが、昔は斛を使い体積を量っていました。天秤でいちいち釣り合わせるのは、何とも面倒であるのに比べ、斛なら上からさっと棒で表面を平すだけで簡単に量れたからだと思います。ただ体積を基準にすると、同じ小麦であっても、実の詰まっているものと、すかすかのものでは全然重さが違ってきます。現在では大問題になるところですが、ゆったりと時間の流れていた昔は、まあこれでうまくいっていたのでしょう。△昔の度量衡を復習しておく、1俵=4斗、1斗=10升、1升=10合となっていて、1升は1.8%なので1俵は72%になります。これに今回のクイズの答えを当てはめると、北海道の小麦は1%が890gだったので、1俵=72×0.89=64kgとなり、オーストラリアの小麦は、1俵=72×0.86=62kgとなります。△一方現在は、米も小麦も1俵60kgということになっていますが、1俵の重さを決めるときは、60kgが一番近くて切りが良かったのでしょう。△話は戻り、一斗斛を使っていた時代、同じお米であっても、量り方次第である程度の増減は必ずあった筈です。斛に入れながら「とんとん」叩くと中が詰んでくるので、売る方としては、できるだけそっと入れた方が得です。また斛を平らになぞる棒のことを斗棒といいますが、この斗棒も同じ理由で、できるだけ「そっと」引くのがベストです。△ただ中にはこの斗棒を全部引かずに、途中でどめてしまうこともあったようです。米屋のおっちゃん曰く「これがな、サービスなんや」っと。



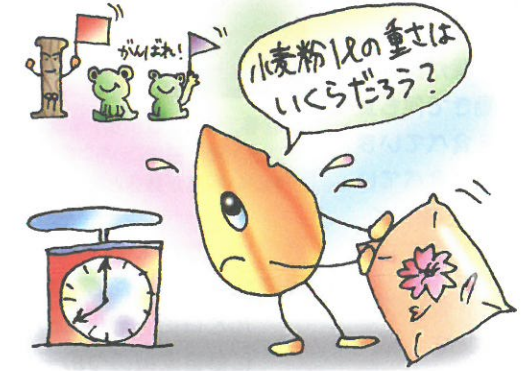
VOL.29 <2009年：春号>

—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

よんでみまい

Q 小麦粉1%の重さはいくくらでしよう?

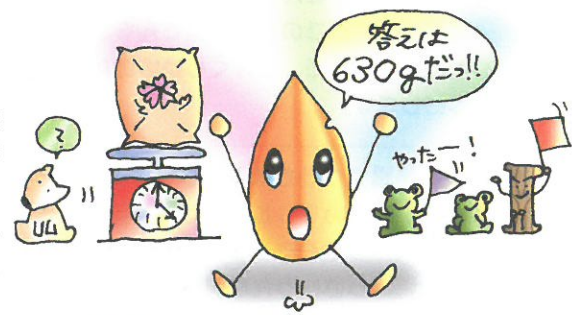


そろそろ万策尽きたかと思っていたら、「小麦1%の重さはいくらですか?」との質問が届いたので、小麦関連の色々な重さを1%分量ってみました。その結果は次の通り

ASW (オーストラリア小麦)	860g
ホクシン (北海道の小麦)	890g
セモリナ (中力粉)	750g
強力粉	680g
中力粉	630g
さぬきの夢2000	590g

まず小麦について：ASWよりホクシンが重いのは、含まれている水分の違いでしょうか。一般に、日本でとれる小麦は輸入小麦よりも水分が多めです。輸入小麦の水分は10%前後ですが、国産は12~13%あります。△セモリナとは、小麦の胚乳の塊、専門的には「胚乳の粗粒」といいます。現在の製粉は、小麦を一気に小麦粉にするのではなく、少しずつ小さくします。つまり小麦を少し割っては、ふるいにかけ、またそれぞれを別々に挽くという作業を繰り返します。その理由は一度に小さくしてしまうと、皮の部

分が小麦粉に混ざってしまい、うどんにしたとき色がくすんだり、食感がざらざらしたりするからです。小麦のセモリナは手にとると、砂のようにサラサラしています。△またセモリナというと、パスタの原料を連想する方も多いでしょう。パスタは、デュラム小麦という一般の小麦とは種類の違う小麦を使用します。そしてそのデュラム小麦を製粉してできた小麦粉もセモリナといえます。粉らゆいですが、セモリナには小麦の胚乳粗粒とデュラム小麦からできた粉の二つの意味があります。△小麦粉は小麦を割って粉砕するので、小麦に比べ比重は小さくなります。また一口に小麦粉といっても、小麦の種類によって比重はかなり異なります。パンに使用される強力粉は、元の小麦が重いせいか、小麦粉の中では比重が一番大きくなります。「さぬきの夢2000」はかなり軽く、これは手にとってみると、ふんわりしています。結論としては小麦→セモリナ→小麦粉と加工度が進むにつれ、だんだんと軽くなるみたいです。



A 答えは... 630グラムです!

何とも聞いてみまい!!

Boo!

- (Q1) 釜七のつゆ無しはできませんか?
(A1) 「蕎麦とうどんの組合せはどうですか?」など色々なご希望をいただきます。当方もできるだけ皆様のご要望にお応えしたいという気持ちは山々ですが、資材の管理、商品の鮮度維持などの問題もあって、どうしても最大公約数的な商品に絞られるのが現状です。これからもできるだけ新商品を考えていきますので、何卒ご理解の程よろしくお願い申し上げます。
- (Q2) 肉風味釜七のつゆは、BSEの心配はありませんか?
(A2) 牛肉由来の原料はBSEの可能性があるとということで、現在は使用されていません。よって「肉風味釜七」もだしは豚と鶏を使用していて、牛は使用していません。

1 さまざまな食べ方があるかと思いますが、寒くなってきた最近、うちの出張所では煮込みうどんがブームです。いったん皿に盛ったものを、おのおの片手鍋にうつし、消防特製のつゆで煮込みます。激ウマです。ちなみに枝川2部では、9人で1.1~1.2kgを食べますが、食べすぎでしょうか？(笑)

東京都江東区・深川消防署 枝川出張所2部様

決してそんなことはありません。一人あたり130gはゆでると約400g、普通のゆでうどん2玉なので適量かと思えます。確か以前、父息子さん二人で600gの乾麺を食べるとのお便りをいただいたことがあると思えます。

2 いつも、おいしいうどん・そばを食べています。我が家は、10才、9才、8才、5才、2才、7ヶ月の6人娘。共働きで何も食べるものがない時などはおいしいうどん・そばを食べています。釜にしたり、冷や汁にしたりお野菜たっぷり食べています。もう我が家との付き合いは8年。これからも末永くよろしくお願い致します。

埼玉県入間郡・K.I.様

少子高齢化が進む中、六人の娘さんがいらっしゃるとは素晴らしいです。ちなみに私は3人兄弟ですが、父は7人、母は11人兄弟でした。

3 我が家の朝食は干うどんをゆでてかけうどんを食べています。上にのせる具がいつも同じなので何か変わった物はないでしょうか。

埼玉県入間郡・山崎弘子様

さぬきでは、年越し蕎麦に負けぬようにと、今年から「年明けうどん」なるものを提唱しています。縁起の良い紅白になるよう、うどんの白に対しトッピングは、新春を祝う【紅】を用います。例えば、エビ天、桜えびのかき揚げ、梅干し、エビの天ぷらなどです。一度お試しください。この年明けうどん、企画としては良いと思えます。たださぬきでは、どこのうどん屋さんか、大晦日の夜遅くまでうどんを打つので、正月くらいはのんびりしたいという声も耳にします。

4 小麦の高騰でうちも米派になりました。それでも昔から食べ慣れているさぬきうどんは定期的に食べないと落ち着きません。これから寒くなるとあつあつのおうどんがおいしくなりますね。だしはいろんな料理に使えてとてもお得だと思います。

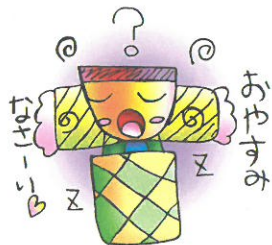
兵庫県神戸市・寺本智子様

5 近所にカレー屋さんがありました。カレーうどんがありません。店長に「カレーうどん作って」って頼んでいるのですが相手にしてもらえないので、釜七うどんを持って、お願いに行こうと思えます。

石川県能美郡・山崎智絵様

6 いつも「ごちそうさま」です。今回肉風味釜七を購入し、早速いただきました。つゆにラードが入っていたので、コクがあって、おいしかったです。ブタ肉とネギを入れて、おいしくいただきました。カレーの方も気に入っているのですが、こちらもいいですね。年末に向け、お忙しい事と思いますが、皆様風邪などひかれませんように。

神奈川県横浜市・山岸久美様



▲昨春、公園を散歩中、幸運にもシャッターチャンスに恵まれました。物怖じしないというか、逆にこっちに向かってポーズをとっているようでした。お陰でかわいい写真が数枚とれましたので、ここに紹介させていただきました。かつみ

7 ゆがきたての「うどん」を流水で冷たくして、ざるうどんにして食するのがとても楽しみです。こしのあるうどんをツルツルと口に、そしてのどを通るときのなんとも幸せな事。夕日には自家製のゆめ干し、しょうが、小ねぎとたっぷりの薬味で！！これからは温かいうどんになります。昼食はまだまだ我が家はざるうどんです。鹿児島県鹿児島市・帖地三郎様

8 我が東村山では、武蔵野うどんが主流。肉汁うどんなので釜七でも、いつも肉や野菜を煮込んだりしていました。今回の肉風味釜七はどれだけ、肉汁うどんに近いのか、とても楽しみです。

東京都東村山市・吉野美奈子様

9 坂出と聞けば御社のうどんが現れて参ります。がんばって続けて下さい。土地の名産品としても…。

兵庫県神戸市・石井清様

なんとも言えず、ありがたいお言葉です。これからも一層おいしいうどんを目指してがんばります。

10 いつも有りがとうございます。お昼はいつも、ソーメンで美味しく食べています。これからは寒くなってきたので味噌汁に入れつつうーうー言いながらいただきます。寒さに向かいます、皆さんお元気で。

神奈川県横浜市・山口重孝様

11 「釜七三昧」まってきました！客の要望をすぐに取り入れてくださる姿勢がうれしいです。「よんでみまい」は毎回楽しく読んでいますが、中でもまちがいがしはつい真剣になってしまいます。うどん同様あったかい誌面からも元気をもらっています。

京都府京都市・石川一宣様・文子様

12 昼食には年中麺類の我が家です。自営業で昼には主人も息子も帰宅。顔を見てから急いで取りかかり、ゆで立てを美味しくいただくようにしています。これからもどうぞよろしく。

愛知県名古屋市長市・浅井春雄様

13 独居老人ですが、いつもそばにうどんがあれば食べたい時に作って食べられます。私は玄米うどんが大好きです。一度ご注文して送って頂いたら長い事ありますが…。生めんと違って在庫が出来るのが有難いです。

大阪府羽曳野市・泉幸子様

14 今年もあと少し、一年を振り返り、引越し、失職、再就職、孫達の七五三…。何かと忙しい一年でしたが病気になる元気に毎日働ける事に感謝の毎日です。おいしいうどん、そばに舌づつみをうち幸せにすごせる事に有難く、支えてくれる長男長女次女それぞれの一家に感謝の気持ちでいっぱいです。来る年も宜しくお祈りします。良いお年を！！

東京都立川市・高橋美和子様

15 やっぱおいしいですね！！我が家のブラスワンもあいかゆらぎうどん大好きです。最近は釜あげにすることが多くハフハフいいながら食べています。時間がかかっているかも…!! もうすぐ冬休み、またまたうどん三昧の毎日になりそうです。

大阪府茨木市・安藤俊美様

ゆんちゃん、ずっとうどん好きでいてくれてありがとうございます。



16 さぬきうどん大好きです。高知生まれのせいか、そばよりもうどん派です。特にゆず味やゆず入りたまりません。時々ゆめ干しを入れて食べます。

神奈川県横浜市・M.H.様

先日、「かぼすうどんにして美味しく食べています」というお便りをいただき、ひょっとしてかぼすを練り込んでいるのかと思い、聞いてみました。すると、単純にゆでたてのうどんに醤油をかけ、かぼす汁を垂らして食べる醤油うどんでした。うどんはできるだけシンプルに食べるのが、素材の味がよくわかり、また飽きずに食べ続けることができます。

17 毎朝妻のため2人分打っています。夏は冷々で、冬は熱々で、前日の鍋料理の具材を除いたスープを使って煮込みうどんにして楽しんでます。1度に作るうどん玉は600gの讃岐すずらん4日ほど食すことができます。いつか本場讃岐の食べ歩きを妻と二人でできたらと心待ちにしています。

千葉県いすみ市・岡田充様

18 いろいろな物価が高くなった昨今経営も大変と思えますが、いっそう頑張って、美味しいうどんそばをつづけて下さい。子供の頃、町のうどん屋さんの前を通ると、いつもうどんの香りとゆげと共にただよって来て、いまだになつかしさを思い出します。

神奈川県横浜市・植本進様

中学の頃、帰りにラーメン屋さんの前を通るとき、何とも言えず良い匂いがして、「大きくなったらここで腹一杯食べてやる」と誓ったことを憶えています。

19 カレーのつゆに肉と玉ネギを炒めて入れて、おいしく頂きました。うどんと、カレー好きの孫は大喜びでした。よんでみまい、うれしくよんでます。店は中華料理店です。新座に引っ越して来て、45年店をやっています。昔は料理が良く出ましたが今はラーメン、チャーハン、餃子、など良く出ます。ラーメンは350円です。

埼玉県新座市・見目栄様

中華料理店経営の方からのうどんのご注文とは、汗顔ものです。それにしても350円のラーメンとは、すごい良心的な価格ですね。

20 太いうどんが好きなのですが乾麺では太さに限界があるのでしょうが(乾麺であまり太い麺を見ないので…)?

東京都分寺市・彌永耕一様

確かに乾麺では太さに限界があります。ひとつは、乾燥が難しいこと。もう一つは余り太くなると、今度はゆでるのに時間がかかり過ぎることになります。

21 今年の夏、念願がなつて香川へ旅行に行きました。丸亀城もごんびろさんもとても感動しました。何よりもうどんが本当においしい！！うどんを食べて旅行の思い出を家族で語り予定で。

東京都昭島市・古山和子様

22 カレー釜七2人で一袋を作ります。カレーの時「ルー」をひとかけらたします。又千切り玉ネギを入れて少し煮ます。と、主人が「おいしい」と喜んで食べます。先日、突然のお客様に作ってさしあげましたところ、ご主人様が「おいしい」と言って下さいました。喜んで食べて下さったので嬉しく思いました。

広島県安芸高田市・Y.F.様

23 今迄いろいろ購入しましたが、釜七が一番好きです。ゆで時間が短く本当に美味しいです。今日孫(10才)が来たので食べさせたと、世界一美味しいと言っていました。この子は味が分かる女の子です。友達にもあげましたところ美味しいと言っていました。

奈良県奈良市・北岡京子様

24 玉ねぎをたっぷり入れたカレー釜七はかんたんにとってもおいしく大好きです。カレーの好きな主人も食べ過ぎくらい食べて苦しいといっていますが楽しみにしてます(主人は癌で食道も胃も全摘出しています)。

神奈川県横浜市・小高悦香様



25 玄米うどんにお世話になってます。納豆をかきまぜ、ネギを入れてる間にゆで上がる…そのまま釜あげ納豆の中でかきまぜてツルリ！朝か昼にもってこいのあったかメニューです。ミートソースをたくさん作ったときは、ゆで上げたばかりの玄米うどんがスパゲッティよりおいしいですよ。

神奈川県横浜市・木暮誠一様

26 茹であげ後の玄米うどんに明太パセリを入れて(パスタ風に)家族でいただきました。変わった味なのでみんなで…ふくみ笑いをしていただきました。友達にいただき初めて玄米うどんを口にしました。

三重県四日市市・杉沼輝子様

27 7才の孫が玄米うどんをざるそばのかわりにとても喜んで食べます。日本そばのアレルギーが少しあり、あまり食べさせられないのですが、玄米うどんだと安心していくらでも食べさせられるので助かります。

香川県高松市・池本佐智子様

