

おんどみまい

26

さぬきの小麦粉を自分で打って食する事、最高においしく幸せです。すずらんにくらべて「さぬきの夢2000」はやはり一寸むずかしいです。のぼしの時ちりめんじわが出来るのは何故でしょうか？塩の入れすぎでしょうか？教えて下さい。 長野県上田市・荒井嘉蔵様

27

定年後、地区役員を待っていたかのように押し付けられています。手打ちうどん（生）を持参し話し合いを始めると効果抜群で、ほとんどがよい結果に終わります。 埼玉県坂戸市・鈴木茂様
営業センス抜群だと思います。

28

うどんを打ちつづけて6年間、かなり上達してきたので手打ちうどん屋さんをしたいと思います。夢を叶えたいと思います。 どうかがんばってください。 大阪府豊中市・尾崎将司様

29

讃岐すずらん1kg袋をいつも頂いていますが、さし上げた方から黄色いのはたまごが入っているのですかと聞かれます。黄色いのは？ 石川県石川郡・中川敏三様
これは小麦粉に含まれているカロチノイドという色素が発色して淡黄色になります。しかし小麦粉は空気に触れることで酸化され、この色素も効力が薄れてだんだんと白くなってきます。つまり淡黄色は新鮮さの証ということになります。

30

いつもさぬきうどんを打っています。私のブログでファリーナさんの宣伝をいつもしています。本当においしくて、私のまわりの人にたくさんほめてもらっています。ファリーナ最高。 神奈川県川崎市・久喜直人様

31

昨年より主人が御社のすずらんて手打ちうどんをはじめました。家族や知人にも大好評で皆笑顔になり楽しくおいしく頂いています。讃岐すずらんのおかげです。ありがとうございます。1kgはとても便利です。今後も1kg販売よろしくお願いします。 大阪府東大阪市・奈倉美佐様

ますがし、さがし... 婚活



☆答えは1面左下にあります。

編集後記

豪州・讃岐うどん対決!

近くのうどん屋の大将が、「讃岐の小麦とオーストラリアの小麦でうどん作ったら、どっちが人気あるやろか？」と言うので、「それはおっちゃん、ええ企画やわ。いっぺんやってみまいる」ということになりました。豪州産は言わずと知れたASW（オーストラリアン・スタンダード・ホワイト）、讃岐産は「さぬきの夢2000」。△ここで2つの小麦について簡単におさらいしておきます。ASWは年間100万トン輸入されている麺用小麦で、うどん用小麦の代名詞です。タンパクが十分に含まれているので、作業性は抜群。多少加水が多くても問題ないし、熟成時間がぶれても全く問題ありません。小麦を連想させる淡黄色の麺は、食欲をそそるし、現在向かう所敵なしです。一方「さぬきの夢2000」は食感、味ともに抜群ですが、低タンパクのために作業性に難ありというのが、唯一の弱点です。つまり「さぬきの夢2000」でおいしいうどんを作ろうとすれば、結構気を遣うことになります。

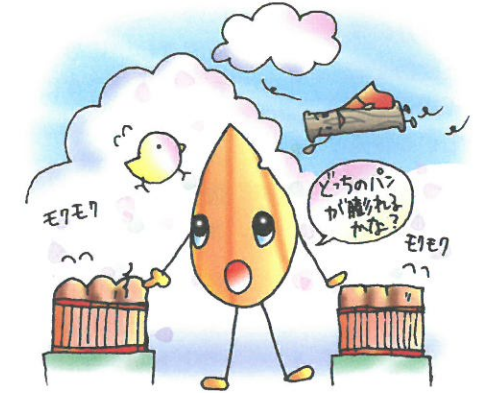
△豪・讃うどん対決のやり方はこうです。同じ製法で作ったうどんを、同時に湯煎し、大きい丼と小さい丼に入れて食べ比べてもらいます。両者とも150gの玉なので、両方食べるとそこそこお腹が膨れます。小麦の種類は伏せているので、食べている人にはどっちがどっちかわかりません。よって予備知識無く公正に食べ比べができます。後で好きだった方の丼に○をつけ、投票箱に入れてもらいます。蛇足ながらうどんは2つ一緒でたったの150円、それに私は天ぷら3つ食べたので併せて300円でした。△はっきり言って、どんな結果になるかは全く見当が付き、



「もしASWの得票が多かったらマズいなあ」とか「ほんまに違いはでるんやろか？」などやきもきしました。が、結果は235票：131票で「さぬきの夢2000」に軍配が上がりました。これほどきれいに違いがでるとは、意外でしたが、うどん通の方からは、「こっちがつるつるとるんで、夢やな」とか、「夢2000がつるつる、もちもちしてて旨かったわ」という声も聞かれ、さぬきうどんの面目躍如でした（ほんまによかった!）。ただ、当日はイベントを知らなかったおっちゃんもいて、「なんでいつものげそ天がないんや?」、「ええ!今日はぶっかけうどんないんか?」と声高のおっちゃんもいましたが、何とかご理解を頂き事なきを得ました（ほっ!）。 けいぞう



Q 挽きたての粉と一ヶ月後の粉では、どっちの方が膨らむか? ご存じですか?



A 少し問題が専門的なので補足させていただきます。一般に挽きたての小麦粉でパンを焼くとくまく膨らまない（ことがある）といひます。理由は色々言われていますが、穀物学者のゼルニさんは、小麦粉に含まれる不飽和脂肪酸が影響しているといひます。小麦粉は挽かれた直後から空気にさらされ、酸化が始まり、よって小麦粉中の不飽和脂肪酸が、少しずつ増加します。時間が経過し過ぎると増えすぎて、今度は逆にグルテンが劣化してよくありませんが、ゼルニ

さんは「この不飽和脂肪酸が少しだけ増えたとき、パンが一番よく膨れる」といひました（詳細は、木下製粉HPの新着情報#123をご参照ください）。このように小麦粉を挽いた後、少し時間をおくことで小麦粉の加工適性が上がることを「小麦粉の熟成」といひます。△ただその熟成期間については諸説紛々で、「全く必要ない」に始まり、「一ヶ月は置いた方がいい」など様々です。で、実際に「挽きたての小麦粉で焼いてみるとどうなるか?」と思い立ち焼いてみました。



小麦粉Aは挽いてから練るまで僅か5分位という、正に挽きたてほやほやで、一方小麦粉Bは挽いてから1ヶ月経過したもの。焼き加減は公平を期すために、同じメーカーのホームベーカリーを2台並べて焼きました。蛇足ながら現在は「パン焼き器」よりもホームベーカリーの呼び名が定着していますが、こちらの方が「パン焼き器」か「パン焼き機」が悩まなくていいので安心です。△さて結果はご覧の通り、どちらもほぼ同じように膨らみました。正真正銘の挽きたてでしたが、普通に膨れたのは少し意外でした。少なくとも今回に限って言えば、小麦粉の熟成時間はなしでも十分に膨らんだということになります。では「なぜ挽きたてでも膨らんだのか?」。これについては、現在の製粉方法が原因しているとの意見もあります。というのは、現在の製粉工場内では、小麦粉の移動はすべて空気の流れを利用して行われます。簡単にいうと、掃除機は空気とゴミを一緒に吸引しますが、それと同じ理屈です。空気の流れを利用すると、小麦粉が隅に溜まったりすることがなく、衛生的です。この方式（ニューマ方式といひます）だと小麦粉は強制的に絶えず空気にさらされるので、言い換えると自然の状態でも空気に長期間さらされているのと同じ効果が得られ、よって製粉工程中に熟成がほぼ完了するといひ考え方です。△面倒な話はさておき、少なくとも今回は、挽きたてでもパンは

十分に膨れたので、熟成時間はそんなに必要ないかと考えます。また挽きたての小麦粉を、待ち構えて使用するケースは皆無で、通常は流通にも数日を要します。よってもし熟成が必要であっても、流通過程で熟成は完了するので、パン用粉も新しいほどよく膨れるといひても、特段問題はないと考えます。



お便り コーナー



▲初夏の瀬戸内海（小豆島・寒霞渓より）
小豆島は、日本を代表する「そうめん」の産地です。

1 つまらない事で主人とケンカをしてしまいました。そして、一人で考え込んで落ち込んでストレスをため込んでしまい、夜は眠れず、腸炎までおこしてしまい、食欲もありませんでした。そんなとき、ファミリーさんからさぬきのつゆセットが、「お試しセット」のおうどんといっしょに届きました。そして、絵本の「おこる」も、私のどんよりした心にピッタリでした。今夜はあったかいうどんを食べて、主人と仲なおりたいと思っています。ありがとうございました。 兵庫県神戸市・S.K様

「おこる」は、「げつようび あさ ぬぼうして おこられた」で始まる宮川健郎さんの絵本ですが、弊社2月の挨拶の中で紹介させていただきました（詳細は木下製粉HPの毎月のお知らせ2009年2月をご覧ください）。不謹慎とは思いつつ、「うどん」と「おこる」が同時にでてくる情景を想像しながら、こちらは勝手に和んでしまいました。うどんが、仲直りに一役買うことができ、本当に嬉しいです。

2 仕事が歯科医院ですので、昼食は早く食べられる麺類が多いです。そば、うどん、ラーメン、パスタと日替わりで食べますが、うどんはいろいろな食べ方ができるので一番好きです。一番のおすすりは釜上げうどんです。薬味を数多くそろえておけばあきません。前日から甘辛いたれを作って鴨うどんという事もあります。 岐阜県岐阜市・祖文江達子様

3 家族で私しか食べないもので、いつも少量ですみません。1回に400g位食べるのですが…(45才です…)一人前が70gと知ってショックでした。(よんでみまいで知った人だったかな)ファミリーナファンの人は一回に平均どれ位食べてるんでしょうかねー。 大阪府高槻市・津田勝様

以前一度に300gの乾麺を食べる親子が登場して「すごい!」と思いましたが、それより更に100gも多いとはびっくりです。乾麺はゆでると3倍になるので、400gをゆでると1200gになり、これはスーパーのゆでうどん6玉に相当します。つくづくすごいと思います。

4 うどんもおいしいですが、特に天狗そばは絶品です。ふだんは何もしない私ですが、麺類は女性(妻・娘2人)にまかせられません。彼女達は私のことを麵奉行と呼んで尊敬(?)しています。 埼玉県所沢市・小柳信人様

5 肉風味釜七もカレー釜七も我が家では好評でした。普段は自分でだしを作ってかけうどんやつゆうどんにしていますが、たまには味が変わって良いようです。主人も、小3の息子も麺が大好きで今日は麺にしようと言うと、うどんが良い、いやソバだと一歩もひかず言い合っています。たいていじゃんけんです。 広島県呉市・中川智子様

6 アイターンで日本海の小さな島に移住。迎えてくださったこの親切な住民にお魚や野菜をプレゼントされてさぬきの麺をおかえしにして喜んでもらってます。 島根県隠岐郡・中村恵一様

7 3回注文を出していつも大変おいしくいただいております。細麺にて大変のどごしがいいのですが私は東海地域に住まいしており、きしめん文化で育っております。一度平麺で幅広の麺で実験して良ければ製品化していただければ幸いです。 岐阜県岐阜市・祖父江美実様

8 いつも美味しくいただいております。我が家は毎日主人が昼食に帰ってくるので釜七三味の1パック2人分は最適。主人は最近肉ざらいになり、玉ネギ・ネギ・ゆげのネギトリオウうどんも、文句言わずに食べちゃいました。ネギ消費量すごいですよ。 東京都府中市・伊藤京子様

9 佐賀の神崎うどんも有名ですが、6年前から注文を続けています。息子達(福岡)にも送っています。 佐賀県佐賀市・千住和子様

迂闊にも千住様のお便りで「神崎うどん」を知りました。うどんは、全国的に食べられているので、各地方で名産になっていることがよくわかりました。

10 うどんは毎日食べると太る？そばの方が体に良いと言われるんですが本当ですか？うどんよりそうめんの方がいいのですか？ 大阪府大阪市・原田典子様

何年前かに「うどんダイエット」なる記事を見かけましたが、個人的には体感できませんでした。うどんとそうめんを比べると、そうめんの方が細いので同じ分量をゆでると水ぶくれして重くなります。よってそうめんの方が良さそうなのですが、その分早くお腹が空くので、結局同じ事のような気がします。

11 私はうどんをスパゲティ風にして食べましたが、子供達に喜んでもらう事がとてもうれしいです。色々なレシピ本があればいいなと思う時があります。 福岡県小郡市・山下美津子様

インターネットにクックパッド(COOKPAD)というレシピ専門サイトがあります。現在ここにはうどんだけで、315レシピが登録されています。是非ご覧ください。

12 我が家の夕食の定番は、鹿児島島の芋焼酎と300gのひやむぎ。理由は、うどんは出来上がりが少々時間が掛かるし、そうめんだと細く季節物で、今時期ひやむぎが一番おいしい。焼酎一杯めん300gは飲み過ぎ食べ過ぎかな？ 静岡県牧之原市・五十棲淑之様

13 きっかけは、菩提寺住職様からの贈り物。噛みしめる程に味わう滋味はまさに慈悲の味。歩きお遍路の経験のある私にとって四国は心のふるさと。御仏からの、ふるさとの頂きもの、はまっております。 兵庫県加古川市・前川剛士様

14 いつもおいしくいただいております。貴社製品の大ファンだった父が2月に亡くなりましたが、おいしそうに食べていた父を思い出しながら、いただきたいと思っております。 福岡県糟屋郡・高木静枝様

15 家族皆大好きで、特に主人は「麵喰う虫がおなかに住んでいるんだ」と言いながら、ほとんど毎日のように田舎そばを食べています。 愛知県小牧市・矢ノ下砂世美様

16 毎度うどん好きの人に配って喜ばれております。特にカレー風味、肉風味は皆さんの評判も良く、私もカレー風味のとりこになり、すぐ食べつくしました。一寸した「おため」に大変活躍して喜ばれています。貴社の益々のご発展お祈り致します。 奈良県奈良市・永岡翠子様

「おため」が京阪・北陸地域で「お返し」のことだと初めて知りました。不明を恥じます。

17 うどん好きの私にとって、玄米うどんは最初「???」でした。今では玄米うどんのトリコです!! 北海道札幌市・松村裕美子様

18 安くておいしい。体に良い。あきない。うれしい限りです。常備して夏冬食べています。飼っている文鳥はうどんの味がわかるようです。なぜか玄米うどんが好物のようで、二羽競って食べてます。 東京都墨田区・横川優子様

19 いつもおいしいうどんをいただいております。先日義母に玄米うどんをあげたら「1回分ずつ束になっていて作りやすいし、とってもおいしい。」と大ファンに。それ以来、義母の分も買っています。ちなみに実家の母も大ファンです。 千葉県松戸市・幸田千恵様

20 商品が届くのも楽しみです。「よんでみまい」が入っているのもまた楽しみです。最近では5歳の娘が間違い探しを楽しむようになりました。これからも勉強にもなり、読んでも楽しい紙面作りをがんばって下さい! 千葉県柏市・松葉美穂様
「よんでみまい」をご愛読いただき本当にありがとうございます。これからもどうぞよろしくお願いいたします。

21 毎日一食はうどん・そばです。冬は煮込み、熱盛りなどいつも満喫しています。さぬきうどんとの出会いはやはり宇高連絡船でした。そして高松駅の店、あの味は忘れられません。いわゆる「かけ」(ご当地では別名でした)が美味でした。やはり名産は現地地という思いですが、今は家にて味わっています。「ご存知ですか」のコーナーはいつも勉強になります。これからも食べつづけます。感謝をしつつ。 東京都調布市・秋谷徹雄様

「ご存知ですか」のテーマにはいつも悩んでいます。小麦粉関連で疑問になることがあればどしどしお寄せください。

22 「よんでみまい」は楽しく愛読しております。今回はパン焼き器で食パン焼いていると横浜市の福本さんのおたよりに、私もやってみようかと思い、ひまわりを注文しました。孫に美味しいと言われるように、ガンバリます。 静岡県静岡市・望月幸三様



23 よんでみまいを読んでひまわりで食パンを焼いてみたくなりました。マンネリ主婦をやる気にさせるよんでみまい、いつも愛読させていただいています。京都府宇治市・富岡裕子様

これまで家庭用小麦粉需要は、パン用よりも手打ちうどん用の方が多いと思っていました。しかし実際にはホームベーカリーの普及により、パン用途の方が多いことがわかりました。だってボタン一つで焼きたてほかほかのパンが、好きな時間に焼きあがるのです。

24 ここ2年ほどパン作りにも挑戦中です。「ひまわり」の強力粉がとても威力を発揮してくれます。天然酵母と相性がよくて、しっかりと風味あるパンに仕上がりに、食卓はパンとうどんの「バラの日々」に彩られます。時に家を出た3人の娘のもとに送ることも楽しみの一つになっています。 千葉県いすみ市・岡田充様

25 いつもおいしくいただいております。最近天然酵母をいただき全粒粉小麦パンを焼いています。今回初めて「ひまわり」を注文しましたが、ファミリーナさんも全粒粉を販売する予定はありませんか？ 京都府京都市・石川文子様



(Q1) 手延素麺は6ヶ月、1年と経過の方が、油分が抜けて美味しくなるというのは本当ですか？
(A1) 冬に製造された手延素麺は、梅雨を経過することで発酵し、味が良くなると言われる、「厄」といいます。また製造してから丸一年以上経過したものは「古物」と呼ばれ、コシコシとした食感になります。これは乾麺は、時間の経過と共に生地が締まってくるからです(ただ中には新しい素麺の方が美味しいと感じる方もいます)。また長期間保存するときは、食用油が酸化しないよう気をつける必要があります。一方、乾麺のうどんは、保存状態が良ければ賞味期限を過ぎても食用には問題ありません。ただ麺が硬くなるので、もっちりとした食感が好みの方はできるだけ早く賞味されることをお勧めします。

(Q2) 白バラの1kg袋の販売を再開してください。
(A2) この度小麦粉の5kg袋を一新しました。ラミネート製なので保存性に優れ、またチャック付なので便利です。1kgシリーズも今後徐々に増やす予定ですので、暫しお待ちください。