

26

パン好きのお嫁さんが来て一年になります。前回注文したひまわりでせっせとパンを焼いてくれます。甘くてもちもちとてもおいしいです。主人はそば打ちもしますが、そばの粉は販売していないのですか？これからの時期、手打の冷やしうどんがとても楽しみです。 福井県丹生郡・富山幸治様

27

いつもひまわりの5kg買っている者です。とてもおいしくパンができてとても気に入っているのですが、5kgをあけてしまうと、使いきるのに時間がかかるので、できることなら2kgか1kgの袋を作っていただきたいです。よろしくお願い致します。 静岡県静岡市・笠井恵美様

この度5kg入袋がチャック付のラミネート袋に変わり、保存がし易くなりました。どうかこれでよろしくお願い致します。

28

先日、職場の先輩からうどん打ちを勧められ自分で打ったうどんを家族で食べた、みんなが「うまい、最高、もっと食べたい」と喜んでいました。これを機会に、うどん打ちを始めようと決心しました。先輩にどんな粉がいいか聞いたところ、俺が使ってる讃岐の「さくら夢2000」を特別紹介してやると言われました。これを機に同僚と二人でうどん打ちを始めますので、うどん打ちが上達するレシピがあれば二人分お願いいたします。 茨城県日立市・岡部 忠様

29

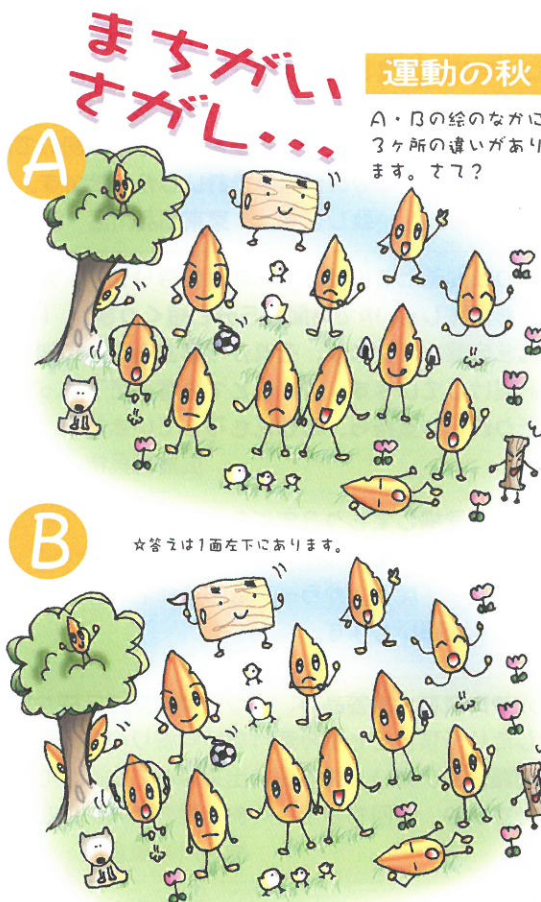
家で打ち親戚関係に配り食べてもらっていますが好評です。東京ほか全国で讃岐うどんを食べてきましたがこれはという店は少なかったです。自分で打ったうどんがこんなに美味しいとは・・・。益々力が入ります。 新潟県糸魚川市・源馬幹一様

以前にも触れましたが、自分で打ったうどんが美味しいのは、①手打ちであること②多加水であること（塩水をたっぷり使うと味が良くなります）、そして③自分で丹精込めて打っているの、美味しくないので、美味しいとの感想が返ってくるので益々熱が入るといふ好循環になります。

編集後記

うどんは世界に通用するか？

海外で日本料理と聞けば、刺身、寿司、天ぷら、このあたりが定番でしょう。ニューヨークのレストランではアメリカ人が器用に箸を操り、刺身、天ぷらを食べ、中東でも回転寿司が大人気と聞くにつけ、その通りだと実感します。確かにどれも旨くて、日本を代表する料理に違いありません。しかし、よく考えてみてください。経済的理由は横に置いて、お寿司が美味しいからと言って、毎日食べますか？天ぷらは美味しいが3日続けて食べると普通の方は、もっとあっさりしたものを食べたいと思うはず。つまりこれらは全て日本を代表する料理には違いありませんが、毎日食べるにはちょっと、くどくて重たすぎると思います。△それに対して、麺類は日本中どこでも毎日のように食べられています。さぬきであれば、毎日昼食がうどんでも別に変わったことではないし、若者に人気のラーメンも、全国各地で毎日のように食べられています。つまりうどん、そば、ラーメンなどの麺類は究極のB級グルメであり、これこそ本当の国民食であると言えます。ではなぜこれら麺類が海外で受け入れられないのか？△その原因は、「啜る音」以外にないと考えます。食事の「ずるずる」という音が、動物的イメージを連想させ、これが精神的な障壁となって、なかなか受け入れられないと、以前どこかで聞いたことがあります。かけうどんやラーメンは熱いので、音を立てずに食べようとすると火傷をします。「ずるずる」と音をたてることによって、熱い麺と口の間に空気の層ができ、「あっちゅ」と言わずに美味しく食べることが出来ます。もちろん冷ませば、音を立てずに食べることが出来ますが、それでは麺が伸びてしまい、また何より美味しくありません。熱々を食べるからこそ美味しいのです。△ざるうどんやざるそばであれば、冷たいので啜らずに食べることは可能です。時々、麺類が好きだという外国人もいますが、良く聞いてみるとそれは決まって、ざるうどん、ざるそばなどの冷たい麺です。彼らは適量を汁につけ、それを口の中に放り込み、口を閉じ、もごもごしながら音を立てずに上手に食べます。しかしこの方法は私達日本人には馴染んでいないので、やってもなかなか食べた気がしません。△これまでのところ、熱々のかけうどんを、目の前で見事に啜って見せてくれた外国人は、日系人を除いてはまだお目にかかったことがありません。世界が真に(?)グローバル化して、この文化的壁がなくなったときに、初めてうどん・ラーメンは代表的な日本料理になれるのかも知れません。



運動の秋

A・Bの絵のながに3ヶ所の違いがあります。さて？



☆答えは1面下にあります。

VOL. 31 <2009年:秋号>

よんでみまい

—発行—
FARINA **ファリーナ**
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

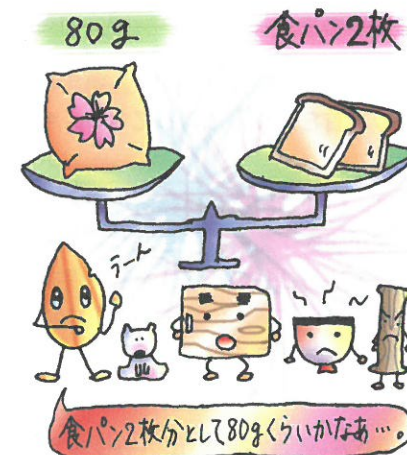
Q

食パン1人前の小麦粉はいくらでしよう？



うどん1人前は小麦粉70g位でしょう、「よんでみまい vol.11」で報告しました(バックナンバーは弊社HPをご覧ください)。これはスーパーで販売されているゆでうどん1袋(200g)に使用されている小麦粉70gが根拠です。このうどん1袋で満足できるかどうかは疑問ですが、麺類の表示についてはこれが基本になっているようです。△では食パンの1人前はいくらが標準なのか、少しあたってみました。今ひとつピンとくるものがありません。ただ食パンには独特の単位「斤」があります。そしてこの「斤」は不思議なことに、重さの1斤=160もんめ匁=160×3.75g=600gに対し、パンの1斤は、かなりアバウトで日本パン工業会の規約によると「1斤は340g以上」という表現しかありません。つまりパンの1斤は、実際の1斤の重さの半分くらいしかないのです。△それで、無理を承知で、食パン1人前についてあるパン屋さんのお客さま相談室に尋ねたところ、快く答えてくれました。

- かいつまんで言うと：
- ①1人前の標準重量は特に決まりはない。
 - ②S社の代表的な銘柄「超熟食パン」1斤の重さは約370g(小麦粉換算で約240g)。
 - ③よって6枚スライスだと1枚は60g(小麦粉換算で40g)。
- 1枚を1人前と言うにはあまりに淋しいので、2枚にすると120g(小麦粉で80g)となり、パンや麺などの小麦粉製品の1人前は小麦粉換算では70~80gになります。△ところで「1斤の重さ」とパンの1斤はあまりの違いにびっくりしましたが、これを聞いてこの前うどん屋のおちゃんが言ったことを思い出しました。おちゃん曰く「昔はなあ、うどんの1人前は100匁(=375g)と相場は決まっちゃったんや。しかしなあ原料はなんぼでも上がるし、かといってスーパーは値上げさせてくれるのや。ほんでな、だんだんと玉が小さくなっていったんや」っと。真偽の程は知りませんが、とても説得力のある説明でした。だから食パンも似たような事情で小さくなってきたのかも知れません。



こたえ:(6枚切X2) 80gくらい

A



お便り コーナー



1 以前、外国人がおそばは音をたてて啜るのかという御質問がありましたが、日本に住む外国人は慣れているとはいえ、基本的に食べる時の音はダメです。口に食べ物を入れたままお喋りしたり、クチャクチャは日本と同じでお行儀が悪いことです。でも、食後のゲップはかまわない、という国もありますから様々ですね。

神奈川県川崎市・ホジナキ眺美様

私たちにとっては、公共の食事場所では「ずるずる」よりも、ゲップとか大きな音で鼻をかむ方が気になりますが、お国事情はそれぞれに違いますね。これについては「熱い思い」を編集後記にまとめてみました。

2 ゆでる前から、孫がポキポキ折って食べています。おいしいおいしいとゆってはポキポキやっています。いつもありがとございます。

愛知県瀬戸市・宮崎征子様

小麦でんぷんは、加熱して糊化した方が味は良くなり、消化吸収し易くなるので、是非調理してあげてください。

3 小豆島の風を感じながら小豆島産烏七そうめん、そしてそばの香りが活きた祖谷そばの天狗そば。この2つで暑くなりそうな今年の夏を乗りきろうと思います。よんでみまいはいつも楽しいです。ホームベーカリーが欲しくなりました。ひまわりで焼き立てパン、きっとおいしいでしょうね。

千葉県船橋市・余野律子様

4 そうめんより冷麦の方が好きです。冷麦の商品が、そうめんに比べ、少ない気がします。ファリーナにもっとメニューを載せて下さい。この夏の参考にします。そうめん対冷麦どっちが好き？もおもしろいですね。

愛知県名古屋市・笹野元子様

細い素麺も好きですが、個人的には「そうめんと冷麦」の二者択一になったら、ついつい冷麦を選んでしまいます。冷麦の方が、ぷりぷりしていて食べ応えがあるのです。ただ全国的にみるとそうめんの出荷量の方が多い、こればかりは個人の好みによります。

5 私は夜はどうしても麺類がないと淋しいのです。カレー釜七、肉風味釜七、うどん釜七、どれも手軽で一人暮らしにはもってこいです。

東京都東久留米市・田中喜代子様

6 我家は全員麺類大好きです。毎年、ファリーナさんからのお便りを首を長くして待っています。今年も又お世話になります。

大阪府茨木市・増田道男様

7 前略、いつもおいしい麺ありがと。(^_^)なくなったころDMが届き「えータイミングやなあ」と家族で話しています。保存方法のことですが、冷蔵庫保存が良いですか？京都の夏は特別暑いので、いつも箱の置き場所に悩みます。少数家族なので、一度に4束ずつくらいしか消費できませんので、長くかかります。おしえて！！

京都府京田辺市・K. T様

8 中部地方(東海)はそば屋はありますがうどん屋はほとんど見かけません。近頃は讃岐うどんの看板を出している店が少しありますが…私も夏はそうめんは少し、ざるそばがほとんどというところ。所変われば日本も広いですね。名古屋から食文化は変わると思っています。四国に遊びに行くとうどん味わってみたいですね！

静岡県沼津市・指田直子様

9 “おうちごはん” 全盛のこのごろですネ。昼食は麺類！日本人は何て合理的な食品を發明したのか！麺の量やつゆは毎回いろいろ加減出来るし胃の具合も良い。注文に熱がはいる昨今です。

大阪府羽曳野市・定森宏治様

麺って、おつゆと一緒にいるので、「ささっ」っとお腹の中に入るのでしょうか？

10 麺七の包丁切り、もちもちしてのどごしも良く、おいしかったです。やっぱり家では2分くらい早目にゆであげるのが好きです。うちの餃子も二種類の粉を合わせてこねて、だんごを作り、一枚ずつ手でのして包みます。もちもちした皮でおいしいですよ。包丁切りも同じように美味しかったです。

埼玉県新座市・見目榮様

11 私の中ではうどんは冬の食べ物ですが、肉うどんおいしいですね。夏に汗いっぱいかきながらハフハフ食べたいです。届くの楽しみ。パン作りもはまっています。炊飯器でカンタンに出来るんですよ。

大阪府高槻市・天津恭子様

「炊飯器 パン」で検索すると、炊飯器を使ったパン作りがごまんとでてきました。ホームベーカリーがなくてもできることを知り、大変勉強になりました。

12 いつもお世話になります。主人が麺類が好きで夏になりますと昼はそうめんか、そばをゆでて毎日いただいています。ゆでるのはもっぱら主人の係です。今後共よろしく願います。

福岡県北九州市・森節子様



13 ほんとうにおいしいです。家の家族、息子達の家族も大ファンです。サービス品付の際はうれしさがふくらみます。

静岡県沼津市・佐藤照子様

お試しセットがついているので尚更おいしく感じるのかも知れませんね。これからも新商品をどんどんお試しセットで紹介したいと企画していますのでよろしくお願いします。

14 毎年この時期に冷麦を友達に送っています。おいしい冷麦を喜んでもらい、お礼の電話を頂き、私もうれしくなります。私も大好きなので毎日食べております。冬は、初めて注文した釜七うどんもゆでるのが簡単でおいしかったです。これからもよろしく願い致します。

東京都品川区・萩野錦吾様

15 さぬきうどん釜七と出会って3年目になります。食べてみるととても美味しく、ゆで時間も5分と短くうまい、はやい、かんたんを実感しています。それから事あるごとに知人、友達へとお届けしています。皆さんとても喜んで下さって(^_^)私までうれしい気持ち、幸せをもらっています。

広島県呉市・門前照子様

「釜七」が登場してもう3年になるんですね。名前の由来は、釜揚げで食べていただきたいので、「釜」の字。そして先代社長・「虎七」から一字もらい命名しました。末永くよろしくお願いします。

16 御中元や御歳暮の贈答品は、いつも賞味期限を確かめたり、心配したりで頂いても落ち着けない年寄りの二人暮らしですが、麺類は使い易いし長く保存出来るので安心。心豊かになる品ですよ。今回もよろしくお手配をお願い致します。

神奈川県鎌倉市・伊藤完吾様

17 代々そば、うどん好きで先代は特にそばが好きだった。先の大戦で横浜大空襲で逃げおくれ焼死した。今から64年前、当時17才だった私も80才を過ぎた。仏前には何時もそば、うどん等を供えています。ファリーナのうどん、そばを食べて元気にくらしたいと思います。

神奈川県横浜市・島村敏雄様

18 貴社の麺類、特にうどんを無類に好んだ妻を昨年暮がんの病で失い目下の所憔悴中です。毎日仏壇に供える御膳も御飯ものより麺類のメニューを考え供える事に専念。気を紛らわしながら最愛の妻、美代子との永久への情を保って行く今日この頃です。

神奈川県横浜市・間辺悦司様

乾麺という商品柄でしょうか、ご年配の方からのお便りをよくいただき、そして計報もときどき耳にいたします。実は、お盆休み中、「よんでみまい」編集集中に、細密な動植物画で知られた熊田千佳慕(くまだちかほ)先生の計報を新聞で知りました。先生は以前「天狗そばを食べています」というお便りをいただき、ご紹介したことがあります(vol.14#1, vol.17#4)。「元気な人は夢中です」という黒柳徹子さんのナレーションが印象的でした。美代子様、そして千佳慕先生、謹んでご冥福をお祈り申し上げます。

19 暑い夏のお昼は毎日そうめんです。おくら、みょうがをたっぷりきざんでゆでゆで、シャキシャキ、つるつる最高です！冷し中華風にアレンジしたり、酢みそあえにしたり、色々楽しめます。

愛知県西尾市・蛭川正明様

20 いつも実家に送るのですが、行くたびにごちそうの後、そうめんetc.です。おいしく家族で食べています。子供が6人、すすく育ったのもファリーナさんのおかげです。先日私がお便りコーナーに載り、今回は友人が載っています。私の周りには大ファンが沢山います。今後もよろしくお願いします。

埼玉県入間郡・伊藤のりえ様

21 梅雨に入りましたが雨は少ないです。そちらの方、水は足りていますか？そろそろ麺便りの届く頃と心待ちにしていました。注文した讃岐すずらん夏野菜をたくさん入れすいとんを作り汗をかきかき食べます。元気がもらえる一品です。麺類、粉もの大好き。手元があると安心してます。届くのを楽しみにしています。よろしく願います。

島根県雲南市・木次正好様

今年も四国の水瓶、早明浦ダムは空っぽになりかけたのですが、台風9号の影響で再び貯水率が100%になり一息つきました。しかし同時に他の地域では水害をもたらし、複雑な思いです。被災された地域の方々には謹んでお見舞い申し上げます。

22 前回注文した「ひまわり」でおいしいパンが焼きました。ファリーナさんのうどんは小麦の味がしっかりして本当においしいです。友人の子が麺好きなので今年もお中元に送ります。

京都府京都市・石川一宣様



23 以前、すずらんとひまわりを購入させて頂きました。手打ちうどんにチャレンジしましたが断念…粉はお好み焼へ変身しましたが、とてもおいしかったです。ひまわりでつくったパンはふくらみがよくなってとてもおいしかったです。今はパン屋をめざして修行中です。おはがきを頂き、又ひまわりでパンを焼いてみたくなりました。ありがとうございます。(^_^)個人的に小麦の育つ様子とかの見学会があったらいきたいなあ、うれしいなあ~と思います。もしかして、していますか！？

大阪府泉佐野市・奥野准子様

昔はパン作りよりも手打ちうどんの方がずっと簡単だと思っていました。だって小麦粉を塩水で捏ねて、熟成させ、延ばして切るだけでおいしいうどんができてしまうからです。しかしホームベーカリーの登場によって状況は一変しました。配合して、ボタンを押すだけで、好きな時間に焼き立てほやほやのパンが食べられるんです。

24 「よんでみまい」ますます内容が充実してきて、読みごたえがあり、面白く、なるほどと教えられる事ばかりです。特に“挽きたての粉と1ヵ月後の粉との膨らみ方比較実験・豪州讃岐うどん対決”は最高でした。イラストも内容をうまくまとめて素敵ですね。今回ははじめて涼麺セットをうどん好きの友人にプレゼントしようと、申し込みました。

愛知県日進市・清水久子様

いつも企画では悩んでいます。簡単で、わかりやすく、しかも興味を持っていただけるようなテーマがあれば是非、ご一報ください。

25 パン名人の旧友より月に1回パン便が届きます。箱を開くまでは何が入っているか「？」です。ほんとうにわくわくのパン便なのです。思いついて「ひまわり」をプレゼントします。“魚沼パンのひまわり味”を楽しむことができます。よろしく願います。

東京都八王子市・堀内紘子様