

28

いつもすずらんとひまわりを頂いております。すずらは光沢のあるコシが強いおいしいうどんが出来ます。ひまわりの粉では蒸したカボチャをつぶしたり、人参をすったりして入れてロールパンをいつも作っています。干しぶどうやくるみを入れると、とても美味しいです。

福岡県福津市・石山文英様

29

パン専用粉「ひまわり」で焼く食パンはとてもおいしいです。我が家の食パン以外は、主人は良い顔をしません。毎朝パン食なので3日に一度焼いています(小型のパン焼機なので1斤分です)。

神奈川県横浜市・大崎道夫様

私もここ一年以上ずっと、ホームベーカリーで焼いたパンが朝食です。娘と二人で、2日に1斤のペースで消化しています。

30

毎回楽しみにしているファンの一人です。香川といえはうどんが有名、いや、おいしい店がたくさんあると思いますが、群馬でも水沢うどん、館林うどんが有名です。我が家も夫が香川の粉を取り寄せ、うどんを打っています。プロでないで全て道具はそろえ、つゆの事もうるさくなりました。夫の楽しみの1つかもしれません。出来は悪くても手作りの愛情を貰っています。

群馬県太田市・久保田隆敏様

31

前回購入した「すずらん」での「手打うどん」を老人・子供100名にデーサービスの昼食としてご馳走しましたところ大好評でした。

宮城県柴田郡・遠藤吉雄様

32

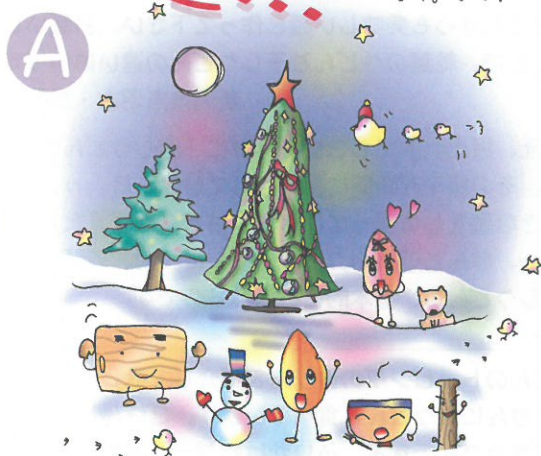
毎年、幼稚園で親子いっしょに手打うどんを作っています。いつもとてもおいしくできるので、お母様方もびっくりです。

愛知県名古屋市中島真理子様

まちがいさがし...

クリスマスツリー

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。



編集後記

追悼・ノーローグ博士

ノーマン・ポーローグ博士が2009年9月12日、テキサス州ダラスにてご逝去されました。95歳でした。博士は1914年アイオワ州の農家に生まれ、ミネソタ大学を卒業し、同じく同校から修士号、博士号を取得しました。博士は植物病理学を専攻し、小麦など穀物の多収量品種を主体に新たな農業技術を開発し、農業生産性の大幅向上に貢献されました。特に1960年代には小麦の高収量新種を中心とした新しい農業技術を開発し、穀物の大幅な増産を果たし、これは「緑の革命(The green revolution)」と呼ばれています。△メキシコではメキシコ系短稈(たんかん)小麦品種を開発し、小麦の生産性を3倍に向上させました。ちなみに「稈(かん)」とはイネ科植物の中空の茎のことを意味し、よって短稈とは背の低い茎のことを言います。短稈品種の開発によって、倒伏しにくくなり、これによって気候条件に左右されにくい安定生産が可能になったのです。博士はその後インド、パキスタン、中国、中東、南米、アフリカで活動し、同様の成功を収めました。△博士のこれら一連の貢献によって、途上国の人々は飢えから救われ、その累計は10億人を超えとも言われています。つまり単純に一人の人間による人命救助の数では、ダントツ世界一ということになります。博士はこの功績により1970年にノーベル平和賞を受賞しました。またこれと併せてアメリカでもっとも権威ある市民勲章である、議会名誉黄金勲章と大統領自由勲章も受賞し、これまで

この3つの栄誉に輝いたのは、博士を入れてたった6人しかいません。△思うに今から200年前、イギリスの経済学者マルサスが、世界の人口が間もなく食糧栽培能力を上回るだろうと予測しました。しかしこれはこれまでのところポーローグ博士のお陰でとりあえず杞憂におわりました。しかし今後はどうなるかは予断を許しません。農地の収量もほぼ限界に近いところまで来たと言われているし、今後残された手段はGMO(遺伝子組み換え作物、木下製粉HP新着情報#98)ぐらいしかないようにも思えます。レスター・ブラウン博士(新着情報#96)に代表される悲観的な立場の人々の考えが理解できなくもありません。それとも果たして第二のポーローグ博士が現れるのでしょうか。博士のご冥福を心よりお祈り申し上げます。 けいぞう



VOL.32<2009年:冬号>

おんどみまい

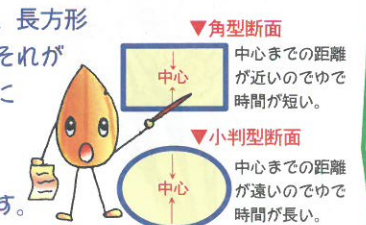
—発行—
FARINA ファリーナ
コーポレーション
香川県坂出市高屋町1150-5
TEL 0120-16-4591
FAX 0120-36-4591
http://www.farina.co.jp

Q 「さぬきの夢2000」の後継品種は、香育20号それとも香育21号?

A さぬき産の小麦「さぬきの夢2000」で打ったうどんは「もちり感」はあるし「旨み」も申し分ないのですが、ただ一つだけ欠点があります。それはタンパク質が少ないために生地の形成において「つなぎ力」が若干不足し、その結果うどんが切れやすくなることです。そのためうどんを作るには、その限られたグルテン量を最大限に生かす必要があり、それには加水量をキッチンと量り、熟成時間を正確に守り、また何より丁寧に作る必要があります。△しかしそうはいつでも、うどん屋さんによっては猫の手も借りたいほど忙しいところもあって、わかっているけど、なかなかその製法手順が守れないところもあります。つまり使いたいけど、できない。ということで、さぬきうどんにばっちり、しかも作業適性に優れた小麦を開発しましょうということになって、現在「さぬきの夢2000」の後継品種の開発が香川県農業試験場で進められています。というか、品種改良は既に終了したのですが、嬉しいことに有望系統が2品種できあがり、開発元の農業試験場でどちらにして良いのか決めかねています。そこで今年はその2品種を工場製粉した小麦粉でうどんを作り、みんなで考えましょうということになりました。そしてその2品種が香育20号と21号です。△って、先日あるうどん屋さんで、「1000人無料試食アンケート大会」と銘打ってその両方を食べさせてくれる催しがあったので行って参りました。簡単に両者の特徴を挙げると：香育20号・・・きれいな小麦色の淡黄色が食欲をそそる。コシの強さと歯切れの良さを兼ね備えています。どちらかというASW(オーストラリア産)っぽい。香育21号・・・どちらかという現在の「さぬきの夢2000」によく似ていて、コシというか粘り強い食感が特徴。麺の旨みはこちらの方が少し深いかな?△それぞれに特長があり甲乙つけ難く、また方向性も異なるだけに、アンケート会場でも意見が真っ二つに分かれていたようでした。ただ後継品種の決定にあたっては、両者の単純な比較だけでは決定できないところもあります。というのは現在さぬきうどんはASW製が主体になっているので、こちらとの関連性も留意する必要があると考えます。つまり「どちらのうどんも良く似ていて美味しい」よりも「どちらも美味しいけれど、それぞれに個性がある」方がお互いの小麦にとっても良いはず。そう考えると答えはなんとなく見えてくるような気もします。後継品種は10月30日の「さぬきの夢推進プロジェクトチーム検討会」で決定されるので、これを皆さんにお届けする頃には決まっている筈です。



(Q) 乾麺の断面は□ですが、○形はないのですか?
(A) 弊社の乾麺は、断面が全て長方形をしていて、これを切り出す刃型を「角型」といいます。一方、断面が楕円をした「小判型」の刃型もありますが、一般的ではありません。個人的にはなかなか「つるつる」とした食感でいいとは思いますが、普及していない理由のひとつとして、ゆで時間の長さがあると思います。というのは、長方形だと中心までの距離は、短い辺の半分ですが、小判型だとそれがほぼ半径になり、結局中心部分に水が到達するのに、余計に時間がかかるからです。手延べうどんは引っぱりながら作るの、その断面は丸くなっています。ですから、そんなに太く見えなくても、ゆでるのにはかなり時間がかかります。



1 御社のおうどんを食べると熊田千佳慕さんを思い出します。ファンだったので思いがけず「よんでまい」でお名前を見つけた時は嬉しかったのですが…ご冥福を祈りつつ…いただきます。 京都府京都市・下村浩代様

千佳慕さんも編集後記でご紹介したポーローグ博士と同じ95歳でした。永い間のご活躍本当にご苦労様でした。私も両先生に負けないよう、仕事にそして一日でも長く自転車を漕ぎ続けられるようガンバリます。

2 若いときは日替わりメニューでしたが、今はそば、うどん、そうめん、常に同じものを食します。これからは熱もりとか煮込みとか、時に冷たく。麺は人生の伴侶です。愚妻も喜んで味わっています。これが四国の特産と思うと感無量。ため池の多い讃岐の豊かさを偲んでいます。もう一度、あの連絡船でうどんを食べてみたい。 東京都調布市・秋谷徹雄様

業界に身を置く者としては、「麺は人生の伴侶」は素晴らしい響きのよい言葉です。麺類は毎日食べても飽きることはなく、正にB級グルメの王様です。

3 季節の境目毎にご案内いただきありがとうございます。冷・温ともに口に合う讃岐の味を堪能しております。時折、訪ねてくる5人の孫たちも味わう機会があれば、ウマイウマイ!!と喜んで食してくれます(その分、小生の口には入りませんが)。毎々ハンディバックの注文のみで…(年金暮らしなので)。 福岡県宗像市・矢野雄一郎様

貴重な年金でご購入いただき、頭が下がる思いです。ご期待に添えるようこれからも品質本位で製造いたします。

4 田舎そばのファンです。細口のそばはめずらしくないですが、太口のそばは食べごたえもあり大好きです。 兵庫県神戸市・市道仁科様

5 貴社のさぬき麺と出会った直後、引越してパンフが不明になり、その美味な味が忘れられぬままに10年余が経ちました。今夏になって不明のパンフと再会し、麺好きな私は直ぐに注文、喉越しの良い太口手延そうめんと毎日のように大変美味しく食しています。秋めいてきた今日、10年余前を想いコシある熱いうどんを食したく注文した次第です。 京都府京都市・山口信次様

6 毎日のお昼、今日は何にしようかと迷っているとき、助かっています。最近では二人とも歳を重ね食べる量が減っていますので、300gだと2回に分けて丁度いいのですが、250gだと中途半端なので色々考えながら使っています。 大阪府箕面市・梶田尚夫様

市販の商品をみても、150g、200g、250g、300g、400g、500gなど実に様々なものがあり、量目をいくらしいたら良いのか、いつも悩んでいます。



7 こんにちは!肉風味とカレー釜七、めちゃくちゃ美味しかったです!。ごちそうさま~(^^) 兵庫県宝塚市・岡田亨様

8 インドネシアに居る友人達へ毎回持って行きます。アジアの人は麺好きですよ…個人的に普及委員ですよ。 タイのフォーなどアジアはどこに行っても麺類が美味しいと思います。 東京都調布市・本間さちこ様

9 いつもおいしくいただいております。自宅にストックがなくなりそうになると大変不安になってしまうくらい大ファンです。 千葉県白井市・桐生七郎様

10 近年、保存食(緊急時用)として夏と冬の乾麺をもらってます。元々麺好き(だし汁が好き)なので昨年釜七三味を味わいました。肉風味は期待通りで“甘辛く煮た牛肉とねぎ”を加えると、更に美味でした。カレー風味も、けっこうおいしかったので今年も食べる事にしました。また寒くなってきたら屋はこのうどんです。よろしく。 京都府京都市・林輝夫様

11 いつからか朝食には手打うどんを食しています。起きてテーブルにつくまで約30分、のし、切り、ゆでる、さらにゆめつゆの準備と工程に追われます。毎回同じ作業を繰り返しながら、出来も様々、変化の日々に飽きることはありません。まさに「麺は流転する!」でしょうか。 千葉県いすみ市・岡田充様



12 初めまして。親せきの方からうどん、ひやむぎを送っていただき、美味しく食べています。又今年は麺好きな孫達のために竹を割ってそうめん流しの台を作り、楽しんでます。どうぞこれからも美味しい麺を作って下さい。お願いします。ところで、乾麺のうどんと干しうどんの違いは何ですか? 新潟県魚沼市・星野美枝子様

地元、坂出駅前でもこの夏休みに「流しうどん大会」があり、その様子が新聞で紹介されていました。って、先頭で大きな顔をして写っているボクはどこかで見たと思っていたら、なんと近所のコウジ君でした。尚、乾麺のうどんと干しうどんは、基本的には同じものです。

13 うどんのトッピングの作り方を紹介してほしいと思います。朝ごはんにもうどんを食べています。ごはんと同じようなおかずが合うんですよ。ふりかけもグー、漬物もよし、納豆もピッタリです。 大阪府八尾市・上森国雄様

料理のレシピならインターネットのクックパッドを是非ご覧ください。うどんだけでも8,810品掲載されています。

14 時折泊まりに来る娘と孫達は、ジイジ、バアバUNCHのおそばが大好き!!美味しく早く用が足りて皆の笑顔が並んで、それはそれは至福のひとつときとなります。 東京都あきる野市・池田充三様

15 四国をひとり歩いて歩いています。あるうどん屋さんでお昼にいただいたのが気に入り、何度か送っていただいています。11月にまた歩きに行きます。高知駅からの歩きですが、またお昼がうどんなら楽しみにしています。今は4週目の歩き遍路で遍路病と言われています。 東京都新宿区・前田キヨ子様

16 やっぱり讃岐うどん。夏は冷たく、焼きのりに甘めの揚げ。冬は油揚げにネギたっぷりのアツアツが切らせません。そうめん、やっぱりおいしい太口がいいですね。キャラクターに名前ついてますか? 石川県・さとまゆ様



キャラクターの名は「げんまいくん」といいます。よく見ると頭が少し凹んでいるのがわかると思います。げんまいくんは、玄米うどんの発売にちなんで、登場しました。発売が2002年4月だったので、今7歳です。

17 10年以上前から自宅のうどんを食べています。安くておいしい、あきない、みんなうれしく思っています。これからもよろしく願い致します。 神奈川県横浜市・吉川剛雄様

18 私の実父(74歳)は毎日うどんでもいと言う程うどん好きです。知ってる人は知っている、五島うどんとアゴだしで知られる玉島に住んでいます。私の家族が大好きな讃岐のうどんも気に入ってもらえるはずと、今回初めてお中元にする事にしました。「おいしいね」と言ってもらえる事を期待しつつ…。 大阪府東大阪市・S.S様

19 普通のソーメンと言うと、細いイメージがあるのですが、貴社の商品は太めでコシがあってとても美味しいです。 沖縄県浦添市・比嘉嘉和子様

20 太そうめんを購入しました。味わいがありくせになる味で、今回はりピーターとして購入しました。夏は毎年食べています。 徳島県徳島市・松本佐和子様

21 そうめんはコシがあっておいしいです。もう少しだけ細いそうめんになればもっと美味しくなると思っています。手間が大変でしょうが研究してみてください。大阪府大阪市・山口町子様

おわかりのように素麺でも太い素麺が好きならいけば、細い程いいと思う方もいて、その嗜好はかなり分かれてます。やっぱり両方揃えておく必要があるようです。

22 いつもお世話になりありがとうございます。かわいい孫がうどんをおいしそうに食べるので暑い夏にもゆでてました。よろしく願いいたします。 千葉県船橋市・高石キミ子様

23 中2の息子は野球をやって帰ってくると、お腹空いたと言って、ラーメンなど麺類を自分で作って食べます。今年は釜七三味で、間食のレパートリーが増えそうです。 東京都東村山市・吉野美奈子様

おもわず自分の中学時代を思い出しました。帰宅後、夕方にラーメンを食べ、その後何もなかったように夕食を食べていた自分が、今ではとても信じられません。

24 この夏は讃岐うどんてぶっかけをして楽しみました。だし・納豆・オクラ・青ネギ・かつおぶしをかけて食べます。食欲のない時もツルツと冷たくおいしく頂きました。栄養も満点です!おたのしみあれ…。 奈良県奈良市・小川淳子様

25 玄米うどんを固めにゆで、お鍋に入れます。おみそしるの具には、ひやむぎを軽く割ってそのまま入れたりします。天狗そばも、あきなくてずーっと好きです。 大阪府茨木市・西部登志子様

26 玄米うどんはかめばかむ程味があり、とてもおいしく食べています。ごはんの時も、玄米を食べているので、家族も白いうどんでは味気ないと言っています。 神奈川県川崎市・笹本純子様

27 60の手習いで「鯉鈍道」に励んでおります。今秋によいよ「さぬきの夢2000」に挑戦です。腕に自信はありませんが、家族やご近所の「うまい!」を目指して頑張ります。 埼玉県草加市・竹内克行様

手打ちうどんが旨いのは、①多加水なので、小麦粉の旨みが充分にでる。②手打ちなので、生地がしっかりと伸び、コシがでる。③打ち立て、揚げたてを食べることができる。そして何より④自分で丹精込めて打ったので、美味しくない筈がない。というところでしょか。そばの様に薄く延ばし、細く切る必要もないので、初心者でも充分においしいおうどんが打てると思います。まだの方は是非、お試しください。

