

# きちがいせむし?

A・Bの絵の違うところを3つをさがしてみよう! ※答えは1面右下に



## 編集後記 坂出市にコウノトリが飛来

弊社のTさんが、先日「これ、近所の田んぼにおったんや」と言って3枚の画像を見せてくれました。最初はサギかと思いきや、実はコウノトリでした。

「絶滅危惧種のコウノトリがなんでこんなところにいるのだろう?」といぶかしがっていたその矢先、地元紙が「コウノトリ3羽が坂出市に飛来した」と掲載。この3羽の足には、個体識別用の足輪がつけられていて、鳴門市の電柱上の巣で昨年春に誕生し、同6月に巣立ったオスと、同所で同じ親鳥から生まれ、5月に巣立ったメス2羽であることが判明しました。



コウノトリは、かつては日本中に広く生息・繁殖していましたが、1971年に野生下では消滅。そこで兵庫県では、豊岡市において、1965年人工飼育を開始。その後「コウノトリの郷公園」が1999年に開園。野生復帰の取り組みを続けた結果、2017年6月には野外の生息羽数は100羽に、そして2018年7月には140羽まで回復しました。コウノトリは、両翼を広げると200～220cm、立つと100～110cm、そして体重は4～5kgとかなりの大型で、サギと比較すると大人と子供位の違いがあります。またそのやさしそうなおイメージとは裏腹に、バリバリの肉食で、ドジョウ、フナなどの魚類、ヘビ、カエル、バッタなどの多様な生物を、そのまま丸のみします。

ところで私達がコウノトリと思っている鳥は、実はシバシコウといいます。つまり欧米では、「シバシコウが赤ん坊を運んでくる」とか「シバシコウが住み着いた家には幸福が訪れる」と言われています。「シバシコウ⇒コウノトリ」と変わった理由は、両者がよく似ていることに加え、前者の生息地がヨーロッパ・中央アジアであるのに対し、後者は極東アジアであるからだと思像されます。

シバシコウは、朱嘴鶴とかき、これは読んで字の如く、「赤いクチバシのコウノトリ」のことです。実際、シバシコウのクチバシは赤く、それに対しコウノトリのクチバシは黒く、これが両者の大きな違いです。まあいずれにしても両者の違いは、「うどんときしめん」、「打ち込みうどんとほうとう」くらいの僅差です。コウノトリが多くのうどんツーリズムの方々を運んでくれることを期待せずにはいられません。



けいぞう



# VOL.68 <2018年：冬号> おんてみまひ

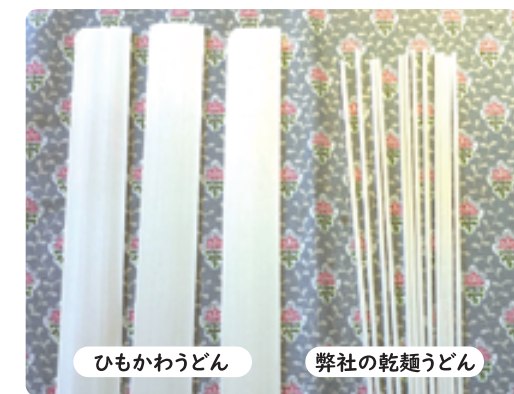
—発行—  
FARINA ファリーナ  
コーポレーション  
香川県坂出市高屋町1150-5  
TEL:0120-16-4591 FAX:0120-36-4591  
https://www.farina.co.jp

## Q 一番太い乾麺のうどんはな?

**A** 群馬県桐生市の郷土料理である「ひもかわうどん」です。まず乾麺の製法を、簡単に説明します。小麦粉を塩水と練り合わせた生地を、金属製の二つの円柱(ロール)の間を通過させることにより、圧延し、薄くします。徐々に薄くしながら、適度な厚さになった生地は、「切り出しロール」もしくは簡単に「切刃(きりは)」と呼ばれる押し切り機で、切られてうどんになります。このようなうどんの製造方法を「ロール製麺」といいます。

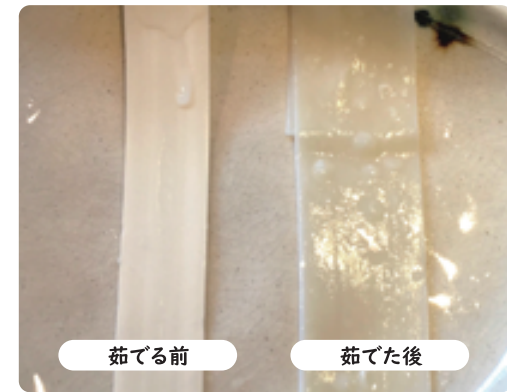


乾麺は、その切り出し幅の太い順に、うどん>ひやむぎ>そうめんとなります。JASでは直径が1.3mm未満のものがそうめん、1.3mm以上1.7mm未満がひやむぎ、1.7mm以上がうどんです。



そして切刃には、その溝の幅を表す指標として、「切刃番号」もしくは「番手」が設定され、これは3センチ幅に含まれる溝の数を指します。例えば、10番ということ、溝の数が10本なので、1本の幅は30mm ÷ 10 = 3mmとなり、これは1.7mm以上なので、うどんとなります。

手でいうと#1。画像からも一般の乾麺と比較してどれほど広いか、おわかりでしょう。ゆでる前の太さでびっくりしてはいけません。幅3センチのひもかわは、ゆでるとなんと幅が5センチにもなるのです。一方、幅広麺なのでゆでるときには注意が必要です。普通の乾麺のようにバラバラと鍋の中に放り込むと、麺同士がくっついてしまうので、1本(1枚?)ずつ丁寧に投入する必要があります。



茹でる前 茹でた後



盛り付け画像をご覧ください。画像からはワンのようにしかみえません。つけ麺で挑戦したところ、食べ慣れていないせいか、それとも幅が広すぎるせいか、なかなか思うように噛ることができず難儀しました。超幅広麺は少しワントンっぽい食感で、「なるほど、これがひもかわか!」と感動しながらいただきました。それにしても、恐るべしひもかわうどん。日本には様々な麺があります。

### お便利コーナー

1 夫婦げんかをしていて、口をききたくない時でも、お昼は何を食べるかを探ると、「いつものうどんが良い」と言ってくれてほっとして、仲良く食べています。 宮城県 鈴木令子様

情景が手に取るように伝わってきます。いつまでも仲良くお過ごしください。

# お便りコーナー



飯野山 (別名: 嶺崎富士)

2 亡き父の故郷が山形で、ひっぱりうどん、サバ缶と納豆、薬味で太口うどんの讃岐うどんがピッタリあります。これから秋冬に向かっている我が家の定番になっています。おいしいですよー。  
大阪府 漆山正廣様

3 今回さぬきの夢干しうどんのお試し商品を購入し、1袋食べてみました。コシもあり喉ごしも良かった。次回は、違う麺も購入したいと思います。  
埼玉県 醍醐久義様

4 いつも美味しいおうどんをありがとうございます。今回独立した子供達に、暑さが厳しいこの夏に、ひんひん三味を食べて夏バテのないように注文しました。小さい頃からこちらのおうどんできちんと育ってくれた子供達に少しでも涼しさが届きますように、これからもこの味を孫も食べてもらえるように長く長く頑張ってください。  
神奈川県 渡辺純子様

5 先日、父が亡くなりました。高松出身の父は、若い頃はよく手打ちでうどんを手造りしていましたが、「包丁切り」に出会ってからは、『これなら手造りする必要はない』と、大のお気に入りになりました。家族も「包丁切り」が大好きです。  
奈良県 H.T. 様

6 ばあちゃんの家のうどんはおいしいと8歳と4歳の孫が言ってくれます。我が家に来ると「さぬきの夢」のうどんを食します。喉ごしがおいしいらしいです。  
東京都 柳沢栄子様

7 玄米うどんの大ファンで、食べ始めて6年くらいになります。とてもおいしいです。これからも注文しますね！  
三重県 Y.S. 様

焙煎した玄米を微粉砕し、それを30%使用した「讃岐玄米うどん」は、2002年4月に発売しました。様々な栄養素を含む玄米を無理なく摂取できる一方法が玄米うどんです。今年で17年目に入りました。これからもよろしくお願いいたします。

8 本日、貴店より「天狗そば」お試しセットが届きました。今年は例年にない猛暑酷暑の毎日で、さっぱりしたものを食べるが多かったのですが、最近特にそばにハマリ、あちこちの産地で美味しいと言われるそばを試していました。香川と聞いて「うどん」が美味しいのは当然ですが、「そば」ってどうなんだろうと、半信半疑で購入しましたが、さすが本場！！うどん同様そばも歯ごたえがあってとても美味しくいただきました。  
愛知県 小池由紀子様

9 ずいぶん前から、天狗そばを頂いていますが、いまだに飽きません。その間うどんも時折頂きましたが、どれも天狗そばには及びませんでした。これからはずっと家族みんなで、天狗そばを頂きたいと思えます。  
埼玉県 白石弘様

讃岐のうどんではなくそばですが、皆様から厚いご支持をいただいています。乾麺の蕎麦は、蕎麦屋さんのそばと異なり、小麦粉を70%含んでいます。よってそばの味もさることながら、小麦粉そのものがそば全体の食味に大きく影響します。

10 実家の母からうどん・そばを貰い、いつも食べています。天狗そばは娘も大好きです。ホームベーカリーを購入しパンを作るようになったら母が、「小麦粉もあるんだよ」と、「ひまわり」『ブラウワーファイン』を購入してくれました。ふすま入りの粉は使用したことがなく不安でしたが、「なんか美味しいよね」と、家族で言いながら1斤食べてしまいます(3人家族)。実家の母も喜んで食べてくれるので、購入してもらった合計12kgの粉はすぐになくなりそうです。  
愛知県 野末さつき様

11 初めてハガキで注文します。昔JAの催事で手打ちうどんを食べ、感動し自分でも打つようになりました。木下製粉で初めて注文したのが確か白バラでした。キメが細かく、いい匂いがしたのを憶えています。最初はちぐはぐでしたが、どうしたら美味しくできるか、回数を重ね多分それらしくなりました。今回は以前、さぬきうどんの名店がエッジのきいた麺を作っていたので自分も挑戦したいです。これからも宜しくお願いです。  
愛知県 西村秀治様

12 小学校の親子行事で、手打ちうどんを作りました。木下製粉さんの粉が美味しいと聞き、取り寄せました。ずいぶん太いうどんが出来上がった班もありましたが、皆おいしい！と喜んでいました。足で踏むところ、切るところ大盛り上がりでした。  
京都府 R.S. 様

13 85才男性一人住まいで、朝のみパン食を続けています。ホームベーカリーで生地を作り、オーブンで食パンを焼いています。250g食パンを10枚切りにし、2枚でサンドイッチにして、端の部分は砂糖をまぶして、オーブンで焼いて、おやつにして食べています。  
山口県 東山好洋様

弊社では2台のHBがフル稼働しているので、毎日4~6斤のパンが焼き上がります。カットは電動スライサーを利用します。焼き上がり後、数時間放置して冷ましてやると、カットしやすくなります。初期投資は少し必要ですが、毎日焼くなら絶対お勧めです。

14 ブラウワーライトが気に入っています。レーズン、クルミ等を入れて美味しく食べています。ひまわりは孫の離乳食に、大好きな様でよく食べます。使用材料がはっきりしているので安心です。  
東京都 K.Y. 様



15 前略いつも有難うございます。最近、全粒粉の良さがわかり食パンは全粒粉、ひまわりでバターロールが定番です。  
東京都 横尾詠子様

一般に全粒粉といえ、小麦を丸ごと挽き込みますが、そうすると小麦表面の不純物も取り込んでしまい、雑味が生じます。そこで弊社では、胚乳と小麦ふすまを別々に処理し、雑味を極力カットしました。小麦ふすまも、本来は風味があることをおわかりいただけたと思います。

16 夏の間パン作り休んでおりました。又、涼しくなったのはじめて皆様に配ります。市販の粉では納得できません。ブラウワーくんの袋であちこちに行きます。  
滋賀県 清水澄子様

ちょっとしたお返しやご挨拶代わりに、パンを差し上げるときは、ぜひ「ブラウワーくんのイラスト入りのパン用袋」をご利用ください。

17 ブラウワー全粒粉とライ麦粉同量、それに干しブドウ・くるみを入れて、焼いたパンが朝食の定番です。貴社のオリジナルの粉が我家には、ごちそうで気に入っています。  
大阪府 伊藤勝美様



18 朝パンが焼きあがるように、タイマーをセットしています。目が覚めるといい匂いで幸せな気分です。ファミリーに出会えておいしいパンがいただけ家族皆で楽しんでいます。ブラウワー全粒粉が大好きです。  
埼玉県 K.N. 様

19 いつも美味しいパンを食べる幸せ、嬉しい限りです。私はお正月もパン食です。ブラウワー パンザイ！！  
大阪府 市川洋子様

20 毎日は米食ですが、時々全粒粉パンを焼いて楽しんでいます。安心して食べられるのがとても嬉しいです。  
滋賀県 藤居雅子様

21 毎朝パンとサラダ。主人90才 私87才 買ったパンよりおいしいので頑張って焼いています。お便りコーナーを読んで私も色々焼いてみようと思います。  
神奈川県 八城初江様

22 病気で嗅覚がほぼなくなり、焼き立てのパンの香りもしなくなっから、強力粉の注文から遠ざかっていましたが、あのブラウワーの香ばしい香りを家の中にたどよめ、家族に食べさせたいと思いましたがパン作りを再開させます。  
石川県 Y.T. 様

23 ファリーナさんのパンはどこか、ホッと安心感ある味です。何につけ美味しいものは、食べ始めたらなかなか止まりません。そうやって長年食べ続けていたらとんでもなく体重が増え、一大決心。糖質をなるべく制限して減量に成功しました。今後もファミリーさんのパンを食べたいのですが、新しく糖質の少ない粉を発売してもらえないかと秘かに願っているところです。  
広島県 S.Y. 様

糖質(炭水化物)は3大栄養素の一つなので、食生活において絶対必要です。問題は摂取量です。そこで一つ提案があります。1等粉の代わりに全粒粉を使用すると、カロリーは89.6%、糖質は82.7%となります。つまり同じ量のパンを食べても、糖質は17%カットできるのです。しかも食物繊維もたっぷり摂取できるので、一石二鳥です。一度お試しください。

24 長年使っていたパン焼き器が突然止まってしまいました。しかたなく市販のパンに。近所のスーパーは水曜日がパンの特売デー。ずいぶん通っていろいろな種類のパンを体験しました。そして数ヶ月の時が流れ…ついに我が家に新しいパン焼き器が登場！！最新でメニューにはいろいろな機能も。ああ絶対、木下製粉の小麦粉でなければ。さっそく注文。もうパン作りが楽しみでなりません。天然酵母の種おこしもお手のもの。家族に健康・安心・美味しい焼き立てパンを食べさせてあげたいと思っています。  
東京都 岸美園様

25 ブラウワーで作った食パンは、ふっくらしてよく膨らむし、味も全粒粉が入っているのが、噛んだあと味がおいしく、市販の食パンは買う気がしません。今回で10回目の注文です。よろしく。  
東京都 桐村のぶこ様

26 一度、貴社の全粒粉を購入して、パンを焼いて食べたところ、非常に美味しくやみつきになりました。今度で2回目です。  
秋田県 谷中三男様

27 毎回『よんでみまい』楽しみにして読んでいます。母が香川出身(9歳迄住んでいました)なので、一度そちらで買ってみたいと思いつつ…でした。うどんも強力粉(ホームベーカリーのパン用)も毎回迷いながらでしたが、まずは最低限ですが、ブラウワーシリーズでも…と思っています。米粉もつつい混せてご飯も入れてと、欲張ってMixのパンです。うどん・ど・れ・にしようかな〜とまだ迷っていますが、どれかを。楽しみです。おいしいでしょうねー。  
広島県 A.K. 様

28 商品入着致しました。景品としての飲むبرانにとっても感心致しました。追って、オーダー致したいと存じます(実は初めて知った次第です)。うどんそのものは今晚に賞味致します。今後とも宜しくお願い致します。九十九里海岸より感謝と共に。PS. うどん、とても美味しいですね！！うまかった！謝謝！！  
千葉県 高岡厚様

「飲むبران」は10gずつの個包装にしているの、携帯用に便利です。またヨーグルトとも良く合います。食物繊維+乳酸菌のベストミックスで腸内環境を改善しましょう。

29 いつもありがとうございます。まだ四国に行った事がありません。いつかきつと行ってみたいと思います。そしてうどんをたくさん食べたいです。  
東京都 C.K. 様

30 ひまわりで作るピザ好評です。東京へ函館へ送り、友達からも注文を受け、もちろんお代はいただくわけにはいきません。  
青森県 久保栄子様

31 琴平町出身です。昭和37年に大阪へ嫁いできて56年経ちました。毎年一回墓参りに兄弟姉妹4人が満濃町の妹宅に一泊で集まります。とても楽しみです。うどんを食べに。金比羅山にはもう上れません。(79才)2年前まで上れたのですが。  
大阪府 伊賀和子様

32 パスタも小麦粉から作る。生パスタ。最高に美味しいとイタリアの料理人が作っていました。これからは、ずずらんでパスタも作ります。  
香川県 南原政弘様

ずずらは、餃子にも好適ですので、お試しください。一般に餃子の皮は、準強力粉が使用されることが多いようですが、中力粉を使うともっちり仕上がりが、小麦の風味がよく感じとれます。ぜひどうぞ。

33 お世話になります。紅玉リンゴが店先に出始めると、クルミをたっぷり入れて、季節の焼菓子を楽しんでいます。貴社のマーガレットを使うようになってから、更に美味しくなったようです。  
東京都 鶴飼毬子様