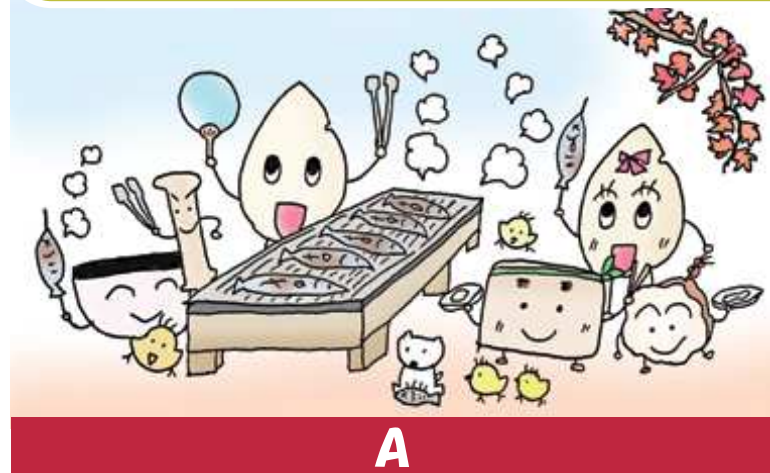
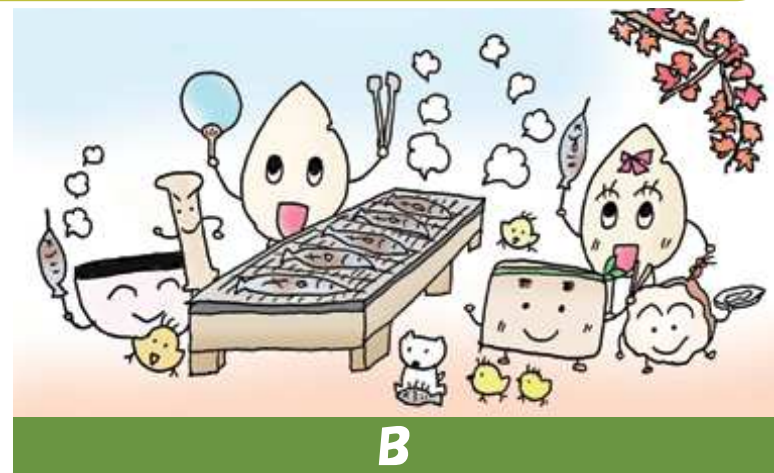


ちがいでしょ？

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



A



B

Q

さぬきうどん一杯の価格は？(2018年版)：一杯239.9円

A

先日、地元紙・四国新聞にて2018年版さぬきうどん価格が公表されました。これは代表的なうどん店100店(セルフ・製麺所70店、一般店30店)を対象に定期的に実施している価格調査です。

5年前と比較すると、一般店は309.6円↑317.8円(102.6%)であるのに対し、セルフ店は174.6円↑206.6円(118.3%)と、約20%の大幅アップです。セルフ店は、価格を安く設定しているため、原価率が高く、その結果原材料費の影響を大きく受けます。



かつては1杯100円のうどんもちらほら見かけましたが、今ではほぼ姿を消しました。記事によると、現在のセルフ店は次のような問題点を抱えているようです。

①価格問題

5年前と比較して、30円程アップしてはいるものの、原材料の上昇を吸収するまでには至っていない。苦しい経営状態のお店が多いが、値上げをしたくても競合が厳しい中、ライバル店がそのままなので、なかなか値上げに踏み切れない。ただ一方で200円でも、工夫してそれなりに美味しい出汁を提供しているお店があるのも事実です。なんとか頑張ってほしいところです。

②労働力不足の問題

労働力不足は、さぬきうどん業界においても問題化しています。人手不足のため丸亀市内のセルフ店は、営業時間を2時間短縮しました。単価の安いうどんだけに、人件費の高騰は利益圧迫に直結します。うどん価格を据え置けば、パートの時給は上げられず、よって人手は集まらない。この労働力の不足感が、現在のうどん屋さんが抱えている悩みです。

③インバウンド効果

最近のインバウンド効果は、さぬきうどん業界にも波及しています。中には、レンタカーを借りて山間部のうどん店にまでこられる外国人もいます。うどんがグローバルになるのは嬉しいことです。しかし新たな問題も生まれています。

一見さんが見えると、客の流れが一時的に停滞し、常連さんに待ってもらうことになり。店主としては、そんな状況が常連さんに対し、申し訳なく感じるといいます。しかも外国人の一見さんとなると、言葉の違いもあり、渋滞が一層大きくなります。店主としては丁寧に対応したい気持ちは山々ですが、人手不足で対応もままならず、心苦しく思っているそうです。



お便りコーナー

1 孫が遊びに来るとうどんを打つのですが、いつも「めんめんのはじっこ、ください」といいます。知人の子供も「はじっこ」好きです。どうして子供は「はじっこ」の少し幅広いのが好きなのか分かりませんが、手打ちでないといけないので、彼らも大きくなったら、自分で打つようになってもらいたいものです。

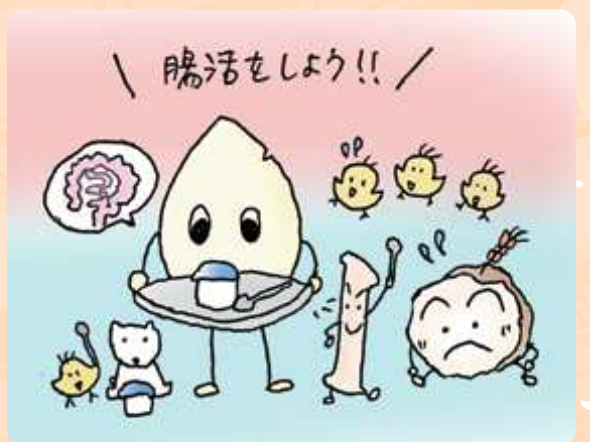
埼玉県 山中修平様

「好き」ではなく、変わったものに興味を惹かれるのかもしれませんが。昔のひやむぎには、涼感をそそる赤や青の着色麺が入っていましたが、それを競い合うように捜していたのを記憶しています。食味だけだと白い麺が美味しいので、やはり「変わって」いるのでほしくなったのだと思います。

編集後記

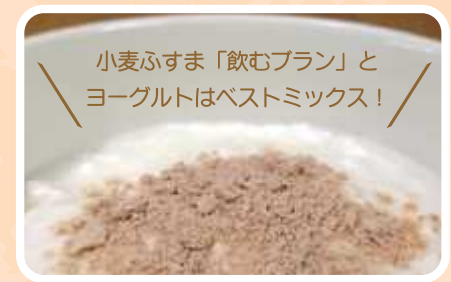
「腸活」ゴロゴロ動き出す

「『腸活』ゴロゴロ動き出す(日経MJ2018.6.29掲載)」という記事を興味深く読みました。「腸活」とは、腸の働きを活性化させ、それを維持させる活動のことです。現在では、「腸は第2の脳」と言われるほど、重要な器官であることも、認知されるようになりました。それほど「腸の状態」が私達の健康に大きな影響を及ぼすからには、「腸活」が重要視されることも当然といえば当然です。また女性にとっての美容も、単なる表面的な小手先だけでなく、体の中(つまり腸)から、健康にならないと意味がないという意識が高まりつつあります。



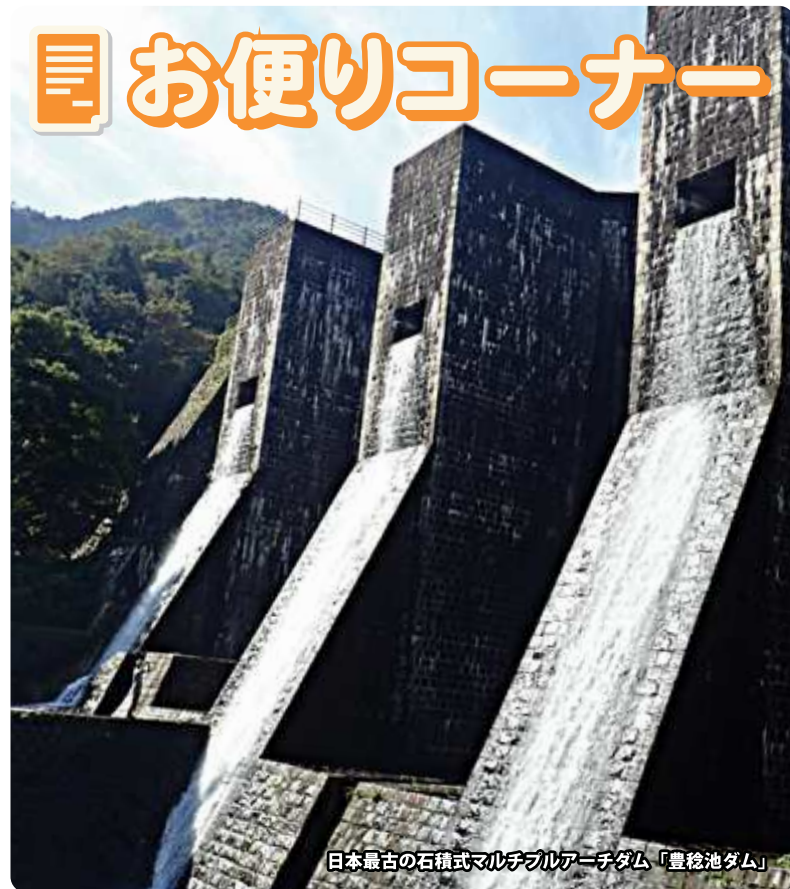
記事によると最近の腸活は、単に食事だけに留まることなく、発酵食品をふんだんに取り入れた「腸活に良いレストラン」や、腸活を意識したヨガ教室など、腸活バリエーションもどんどん広がっているようです。そして腸活に良い食品といえば、やはりヨーグルトが定番です。

私たちの腸内には、何百種類もの腸内細菌がびっしりと張り付き、その数は100～1,000兆個、重さにして1kg以上。その腸内環境は、「腸内フローラ」とよばれています。腸内には①善玉菌(ビフィズス菌、乳酸菌など)、②悪玉菌(大腸菌、ウェルシュ菌など)、③日和見菌(体調が崩れると悪さをする菌)の3種類がバランスのとれた状態で存在しています。プロバイオティクスとは、「人間の健康に役立つ生きた微生物」のことで、乳酸菌やビフィズス菌といった善玉菌がプロバイオティクスの代表例です。



特に小麦ふすまは、自然の食物繊維の代表的な存在です。小麦は人類史上最も長期間に亘り、また全人類的に主要な食糧として利用されてきました。つまり小麦は他のどんな食材よりも長期間に亘り、またより多くの人々によって支持され、その有効性と安全性は実証されているわけです。我田引水ではありますが、「ヨーグルトと小麦ふすま」の組合せは、腸内フローラを改善するためのベストミックスです。 けいぞく

お便りコーナー



日本最古の石積式マルチプルアーチダム「豊後池ダム」

- 2 私たちが住んでいる佐野市では、今、黄金色に光る麦畑の刈取りがはじまり、今月の末頃には麦を刈取った田んぼに、水を張り田植えの時期になります。カエルの合唱が聞かれるのも間近です。
栃木県 T.K. 様
- 3 そうめんを湯がく裏ワザとしてブロから聞いたことがあります。沸騰した湯に麺を入れ30秒ぐらいで火を止め、蓋をして30秒ぐらい待たせたらでき上がり。安定した麺のコシと火かげんが要らず、経済的とのこと。本当ですかね？
徳島県 安田健三様
- 「そうめんは乾麺のうどんについても、「予め水にしばらく浸漬させると、早くゆであがる」方法があります。確かに早くゆであがりますが、食感については満足しない方もいるので、普通通りにゆでるのが無難のようです。
- 4 “ひまわり”餃子の皮作りに使っています。モチモチとした食感がいいです！
埼玉県 岸本一宏様
- 以前、強力粉、中力粉、薄力粉で作った餃子の皮を比較したことがあります(弊社WEBサイト新着情報 #513)。それぞれ特徴がありますが、個人的にはすずらん(中力粉)の餃子もお気に入りです。
- 5 夫70才と私も70才の二人暮らし…忘れていました。16才と9才の猫2匹と金魚31匹・メダカ3匹の大家族。金魚の水かえは一日がかりで年をとるとヒマがありません。
静岡県 戸塚芳子様
- 6 こんにちは！いつもお世話になりありがとうございます。讃岐のすずらんを送って頂きうどんを打つようになり、7~8年位になり、初めてお便り致します。私の子供達も孫達も皆じいちゃんのおうどんは、美味しいと喜んで食べてくれます。またお土産として持帰らせるのも私の楽しみの一つでもあります。時々、御近所様、親戚にもお届けて喜んで頂いております。私も病気に負けずにまだまだ元気でうどんを打っていたいと思っています。今後とも美味しい粉を送って頂きます様、お願い致します。
兵庫県 上野正文様

- 7 近頃、スーパーには中力粉をおいてあるところが少なく、あっても5kgの大袋なので1kg入り袋から買えるのは便利です。ホームベーカリーでパンを作るのにいろいろ試しましたがブラウワーライトが一番好きです。
山梨県 原田穂波様
- 小麦粉は主食であるにも拘わらず、小麦粉を直接調理する方が少ないせいか、スーパーでは数種類しか見かけません。一方、ペットフードは、何列にもわたりずらりと並んでいるので、何か不思議な気がします。
- 8 初めまして。私はここ信州のそばの地、松本市で70歳からそば屋を始め8年目になります。素人からそば打ちを習って開業しました。前職は建設業でしたから大転換でした。当市には同業の方も多く、有名店もたくさんあります。その中で趣味の延長でやっていますが、うどんにも挑戦してみました。うどんのつゆが問題です。今、貴社の讃岐すずらんを初打ちしています。手ほどき通りの加水で見事？なうどんができました。
長野県 中嶋康夫様
- 9 蕎麦を専門に打っていました。友達の中でうどんも良いと何年も言われていたのですが、スーパーで何度か買って打って見たが言われているほどではなく、蕎麦にこだわっていたのですが、インターネットでたまたま御社のHPを拝見しもう一度打ってみようと思い「さくら夢2000」で打ってみました。とても良いと思います。「讃岐すずらん」と打ちくらべてみます。
茨城県 仲田貞典様
- 10 いつもうどんの粉を御社から購入しています。粉の新鮮さに安心感があり、これからもお願いします。最近「さぬきの夢」を使うことが多いです。オーストラリア産に比べ、国産の粉は入れる水の量が少なく、おそらく瑞々しいから元々水分が多く含まれているからでしょうか？打つとすぐに伸び、やわらかいので「そ〜と」打っています。色つや、食感共にバツグンです！
大阪府 安松良之様
- 「さぬきの夢」の加水量が少ないのは、グルテン(タンパク質)が少ないことが理由です。グルテンは自分の重さの2倍の水分を保持することができ、グルテンの多いオーストラリア小麦は、それだけ多くの水を必要とします。「さぬきの夢」は「つなぎ力」の源であるグルテンが少ない分、うどんを打つのに技術が求められます。
- 11 お試しセットを購入しました(さぬきの夢)。讃岐うどんとして売られている物、数々ありますが、説明どおり飲み込むと同時に感じるほのかな甘みははじめて味わいました。千葉県 川田久仁子様
- 上品なほのかに感じる甘みが、「さぬきの夢」の特長です。思いを共有できて嬉しいです。
- 12 時々、御社のうどん、そーめんを送っていただいておりますが、この暑い沖縄で美味しい、そーめん最高です。共に野菜も一緒に味わえるので元気をいただいております。ありがとうございます。
沖縄県 比嘉かゆ子様
- 13 私の主人は(85才)うどん屋に生まれ、子供の頃より店の手伝いをさせられたそう。食べ物に「美味しい」と言った事がない人が、これは美味しい!!と、一言。麺の味にうるさい人がほめたのです。私も「コシ」があって久しぶりに出逢いました。
神奈川県 塚口三枝様

- 14 初めて購入しました。夏に備えて試しに買ったのですが、夏が本格化する前に無くなってしまいそうです。歯応えが良く、もちりした食感のすばらしい素麺でした。付属の「飲むبران」も飲みました。純粋な小麦のおいしさがすんわり口に入り、ふわりと香るのが新しい感覚で美味しかったです。
東京都 坂田信輔様
- 15 遅い春の山形にも桜が満開になり、いい陽気になりました。此度はうどんの詰合せ送って頂き有難うございました。早速、大変おいしく頂きました。さすが本場の味と歯ざわりには、本物、本場とたべさせてもらってます。
山形県 齋藤順一様
- 山形県は、知る人ぞ知る麺文化県です。そばもラーメンも美味しく、確か外食における麺の消費額は、日本一だったように記憶しています。
- 16 いつもお義母様を送って下さり食べております。お義母様は香川出身なので、うどん等の麺には少しうるさいのですが…確かに美味。他社の麺とは違って小麦の味、のどごし、どれも違いがわかり最高です!! お義母様はもちろんな御社にも感謝です。おいしいものをありがとうございます。
茨城県 青木智子様
- 17 うどんが大好きな私!「包丁切りうどん」のモチモチ感が大好き!! 冬は温かくして、夏はおろしうどん食べてます。大分県 T.M. 様
- 18 いつも乾めん(そば、うどん)とパン用強力粉をいただいています。もう手ばなせません!! 味に深みがあり、甘味もあります。今回は乾めんのみですが、届くのが楽しみです。大阪府 西川ひとみ様
- 19 いつも美味しい製品を有難う。讃岐うどんと云うだけでこしがあり美味しい一言です。いつも感謝の気持ちで一杯です。今後とも頑張ってください。
愛知県 渡辺泰之様
- 20 そば好きの主人が絶賛する「天狗そば」は我家の必需品です。それに加えてお試していただいた「肉風味釜七」は息子がおいしいと絶賛です。家族を喜ばせるメニューがあり「ファミリー」に感謝です。これからもいろいろな種類を食べてみたいです。
群馬県 鶴田正廣様
- 他府県の有名処のそばが沢山ある中で、「天狗そば」をご愛用賜り感謝の念に堪えません。
- 21 ひえひえ三昧にすべての麺が入っているので、夏の贈物に迷わずセレクト出来て頼もしい限りです。東京都 K.O. 様



- 22 母が「また、あの美味しい冷麦食べたいね!」と言うので、久しぶりにまた青瀬戸の糸を注文しました。私も大好き!今すぐにでも食べたーい!届くのを楽しみに待ってまーす!
埼玉県 相場広子様
- 「夏はそうめん」という方が多い中、私もコシのあるひやむぎの方が好きです。

- 23 いつも美味しく頂いています。夏の季節は、オリーブのそうめんがとても喉ごしよく食べられます。パンフレットの写真の風景がとてもきれいで、ぜひ一度香川県へ行ってみたいと思いました。
東京都 竹内弥生様
- 24 先日ちょっと魔がさして、某メーカーさんのパンの粉が、安くなっていて、買ってしまいました。HBで作りました。ファミリーナさんに出会う前は、こちらのメーカーさんを愛用していたはずなのですが、もう無理でした。こんな味だったか?ファミリーナさんの粉に慣れてしまった私は、他社の粉は使えないということが、わかりました。もう浮気しません。
埼玉県 大河原留美様
- 小麦粉はどれも白いので、同じように見えますが、実際はそれぞれに特徴があります。ご縁があって大河原さんは弊社の小麦粉をお気に入りいただき、誠にありがとうございます。
- 25 毎朝パンをいただいておりますが、不思議と飽きることはありません。たまには違うパンを買って見ますが、やっぱりブラウワーで焼くパンがおいしく満足しています。ふる里サヌキを思いながらいただいております。
神奈川県 大西奈美様
- 26 いつもお世話になってます。もうすっかり私のパンは、親せき・知人・友人そして、もちろん家族にも定着しています。定年退職をしてまだ体力があったら、小さなパン屋さんでもやろうか、本気で考えようかと思っています。もちろんファミリーナさんの粉のみで!!
埼玉県 大河原留美様
- 27 全粒粉で食パンを焼いています。干しぶどう、クルミ、シナモン等を入れて焼きます。市販の食パンは腰がなく、もう食べたいとは思えません。ご近所の方におすそわけし喜ばれています。
大阪府 H.F. 様
- 28 便利(250gずつの個包装)、安心、健康に良い、美味しい、といことづくめ。ほぼ3日おき位にパンを焼いています。そろそろ切れる頃にご案内のパンフレットを受け取り気持ちが通じたような気がしました。御社の小麦粉を使ったパンレシピがたくさんあると嬉しいです!!
香川県 S.T. 様
- 29 ブラウワー全粒粉、ふくらみ具合は、他のブラウワーより小さいけれど、小麦の栄養をまるごと頂いてるって感じでイイネ!食物繊維たっぷり低カロリーでこれもイイネ!ヨーグルト、牛乳を入れて水をその分控えて焼くと、水だけよりふくらみがいいのかなと思います。
埼玉県 角田秋子様
- 30 ファリーナの強力粉で作った食パンは、きめ細かくおいしいです。麺七の干しうどんもコシがあり最高。売っているパンは、イーストフードが入っており、添加物のないパンはつくる時、ぜいたくしたい時に最高です。
福島県 せつちゃん様
- 31 とても素晴らしい商品でいつも愛用しています。一つだけリクエストさせてください。「飲むبران」のライ麦版をつくって下さい。
神奈川県 荒井昌稔様
- 32 ふすま小麦をプレーンヨーグルトに混ぜて食べてみました。食物繊維が取れて、毎日食べるヨーグルトの中に入れることによって毎日健康的な感じです。
静岡県 山田留美様