

ちがいでせむし?

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 2018年さぬきうどん 独断でさぬきうどん三大ニュースをチョイス 三大ニュース

1. 「讃岐うどん」やっと広辞苑に



1955年に初版を刊行した『広辞苑』は、その後60年余が経過し、2018年1月12日、10年ぶりの改訂新版となる第七版を刊行しました。そして今回は、「とうとう」と言うべきか、「やっと」というべきか、満を持してうどん県の「讃岐饅頭」も、秋田の「稲庭饅頭」と仲良く、晴れて広辞苑の収録語に仲間入りしました。金比羅宮、栗林公園、小豆島、直島、瀬戸大橋といった有名処が第六版の時点で既に収録されていたことを考えると、遅きに失した感が無きにしてもあらずではありますが、ここはうどん県の住人としては、素直に嬉しいです。さて肝心の説明はといえば、「さぬきうどん【讃岐饅頭】香川県特産のうどん。麺はこしが強く、太め。」と至って簡潔明瞭で若干拍子抜け気味ではありますが、とにかく嬉しいニュースでした。

2. 香川の名店こむぎ屋さん閉店



知る人ぞ知る坂出の名店「こむぎ屋」さんが、4月11日、惜しまれながら閉店しました。最初は普通寺市で、共同経営者と讃州屋を立ち上げ、3年営業した後、高松市の栗林公園近くで「こむぎ屋」を6年間営業。その後、坂出に移り、現住所で「こむぎ屋」を開業し32年間営業されました。今年の4月10日は、折しも瀬戸大橋開通30周年、つまり「こむぎ屋」さんは瀬戸大橋と共に坂出の歴史を刻んできたことになりました。また2018年9月10日には「さぬきの夢」こだわり店であった丸亀の「寿美屋(すみや)」さんが大将の高齢化により閉店。また2018年11月5日には滝宮の「松岡」さんが閉店。今年も老舗うどん店の閉店が目立ちました。

3. さぬきうどん一杯の価格は239.9円



地元紙(四国新聞2018.5.4)によると、うどんの平均価格は、239.9円と前回(2016年)と比較しても僅かのアップ、また5年前と比較してもほぼ同じです。一見同じに見えますが、実はそうではありません。セルフ店と一般店を分けて比較すると、違いがよくわかります。5年前と比較すると、一般店は309.6円↑317.8円(102.6%)とほぼ同じであるのに対し、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、元々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るからです。

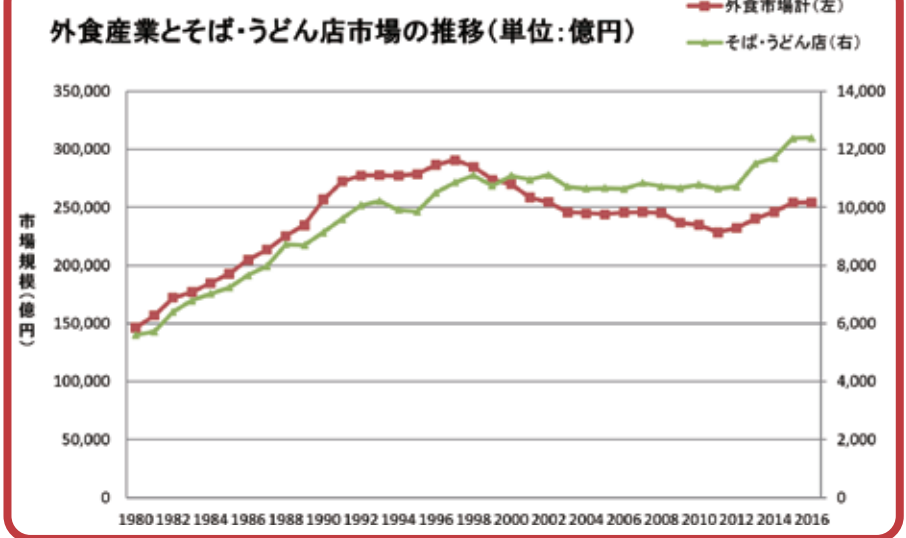
VOL.69 <2019年：春号> おんどみまひ

—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 「そば・うどん店の実態と経営改善の方策」という興味深いレポート(全50頁)が、厚生労働省のサイトにアップされていたので簡単にまとめてみました。まず外食産業全体の市場規模ですが、2016年には25兆4,169億円ありました。そしてそば・うどん店市場は、その中で1兆2397億円を占めます。よってそば・うどん店の市場規模は、外食産業全体の中では12,397/254,169≒4.88%となります。また人口全体で割ると、一人あたり年間約1万円をそば・うどん店で消費していることとなります。

そば・うどん店の市場規模をどこで存知ですか?

A 次に外食産業全体とそば・うどん店市場のこれまでの推移を示したのが、右のグラフです。左目盛が外食全体の市場規模、右の目盛がそば・うどん店。市場規模は1980年(14兆6,343億)から順調の右肩上がり伸びますが1997年(29兆702億)にピークを打つと、そこから減少に転じ、2016年(25兆4,169億)は、ほぼ1990年と同水準です。



一方、そば・うどん店は、1980年(5,603億)からスタートし、凸凹しながらも増加し続け、2016年(1兆2,397億)がほぼピークとなります。そば・うどん市場は、1980年(3.83%)↗2016年(4.88%)と、外食産業の中では、少しずつシェアを増やしてきたこととなります。両者のグラフは2000年辺りで交差していますが、これはそば・うどん市場の存在感が増していることを示しています。

ちなみに「そば・うどん店」の事業所数は、2001年(35,086店)↘2012年(31,869店)と減少しているのに対し、従業員数は、2001年(211,452人)↗2012年(218,162人)と増加しています。つまり1事業所当りの従業員数は、2001年(6.0人)↗2012年(6.8人)と増え、これは個人店経営の店が減少し、比較的規模の大きい店やチェーン店が台頭してきたことが推察されます。この傾向は香川県でも同様で、うどんブームを牽引してきた老舗の家族経営のうどん店が惜しまれながら閉店した事例がいくつもあります。



1 子供の頃からのうどん好きです。60年前、東京に住みはじめた頃は、青ねぎや淡口しょうゆが手に入らず、関東の色の濃いだし汁に辟易しました。神戸から東京に帰る時は、淡口しょうゆのビン、青ねぎ、そしてキクラゲ入りの「白天」を荷物にしました。今は故郷に戻り、そんな事も笑い話になっています。東京生まれの夫も、私の味に慣れました。今や「讃岐の乾麺」は非常食も兼ねて、我が家の常備食です。 兵庫県 塩見多恵子様

私も初めて上京したとき、うどん鉢の中が真っ黒で、底が見えない事実にはびっくりしました。そういえばこの前NHKのチコちゃんが、なぜ東京は味が濃いのか説明していましたね。

お便りコーナー



南備讃瀬戸大橋

2 いつもありがとうございます！坂出から国分寺に帰る時、いつも大きな貴社の建物を左に見て、孫達に説明しています。今の地図の中に「松山」という所が見あたりませんネー！ 岡山県 大橋作彌様

この地域は、昔は「綾歌郡松山村」でしたが、その後坂出市と合併し、松山村は無くなりました。現在は4町が松山校区を形成し、松山小学校の校名に、名前が引き継がれています。

3 先日、徳島鳴門へ行く機会がありました。スダチをうどんやカラアゲにかける文化。おみやげに沢山買い、今何にでもかけています。 兵庫県 大和真樹様

4 おいしいうどん粉を有りがとうございます。我が家では、人からの親切なお礼はじいちゃんの手打ちうどんに決まっています。喜んでほもらいますが、本当は呆れられているのでは？…と、ばあばは心配しています。 福井県 富山幸治様

手打ちうどんは、絶対美味しいので、間違いなく喜ばれているはずですよ。

5 御社のうどん専用粉で手打ちうどん作りにはまっています。つけ麺、煮込みうどん、時には太くカットしてほうとうにしたり、余った時はぎょうざの皮にしたり、主人と二人で楽しんでいます。やはり手作りしたものは格別です。 埼玉県 長田敦様

6 そば、うどんを打って40年。さぬきの粉は特においしいです。家族や仲間から大変喜ばれています。 神奈川県 西村優様

7 こんにちは。いつもお世話様です。今年の夏は本当に暑かったですね。足柄平野もやっと鈴虫の声で朝を迎え、涼しくなってきました。それとともに、温かいおうどんが食べたくくなりますね。さぬきうどんの出番です。よろしくお祈りしま〜す。 神奈川県 M.S. 様



8 一雨ごとに秋が深まってまいりました。(あの猛暑の日々が嘘のようです。)ひんやりとする今日この頃、温かい「釜揚げうどん」が恋しい季節となりました。「いつもおいしいうどんをありがとう！」 神奈川県 鈴木登吉様

9 乾麺の讃岐うどん6kgを2箱購入。色々試食して今のうどんにたどりつきました。太さも程よくもちりとした食感がやみつきになります。おいしいのでとっさりと購入しました。 新潟県 中武ミツヨ様

10 この時期になると家族みんなでこちらのおうどんを頂いています。細麺ですが、コシや風味がよく、1歳の息子もたくさん食べるほど大好きです。カレー味のスープはアレンジができてとても美味しいです。 新潟県 松井恵様



11 以前から四国の香川県はうどんで有名な所で良く存じていました。香川まで行けないので、一度注文して取りよせてみました。腰があってツルツル感があって、のど越しが良くとても美味しくだったので又食べてみたいという気持ちになりました。 東京都 佐藤武士様

12 ご無沙汰してます。夏のひるひる三昧、注文しようかなと思いが、ずるずる年末になってしまいました。一年はあっという間ですね。ファリーナさんのうどん、そば、そうめん、どれもおいしくて、中でもやっぱり釜七三味のトリオが、つゆ付でうまい！早い！簡単でファンで〜す。 埼玉県 角田秋子様

13 前略、我83才ひとり暮らしです。朝食は野菜と果物のミックスジュースとトースト1枚で済ませます。昼食、御社のうどん！！これが私を生かしてくれています。ありがたい。長いおつき合いですなあー！！何十年かな？今後も良いおつき合いを願います。 広島県 山田亮司様

14 パンの粉や肉風味うどんを使わせていただいています。肉風味うどんが一番のお気に入り家族も喜んで食べます。肉を甘辛く味付け、かまぼこや油揚げ、ほうれん草などいろいろ楽しんでいます。これからも頑張って美味しいうどんを作ってください。ごちそうさま！ 東京都 内田恒子様



15 お歳暮に差しあげると皆さん喜んでくれるので利用しています。天狗そばは年越しそばとして毎年おいしく頂いています。ブラウワー全粒粉でパンを初めて焼きます。 茨城県 佐藤文江様

16 よんでみまい、いつも楽しみにしています。それぞれの粉で作るパンのししびをのせてほしいですね。 岡山県 新地信子様

17 こちらの商品はお気に入りのBest No.1に入る(自分の中で)位の好きなものばかり。特にうどんは絶品です。今回はおそばも注文しました。美味しくて、品物が届くのが待ち遠しいです。末永く、愛用します。よろしくお祈りします。 神奈川県 H.W. 様

18 味くらベビッグプレゼント嬉しいです。選ぶのは、いつも天狗そばになります。体にもいいし、早く湯がくことが出来、外から帰った時など助かります。今回は飲むبرانも入れて下さっていて、楽しみです。 大阪府 磯本幸恵様

19 特に今年の夏の暑い日は貴社のひやむぎを美味しく頂きました。今後もお世話になりますが、よろしくお願い致します。 大阪府 高橋昭七様

20 こしのある麺が美味しかったです。又、飲むبرانも健康的で大変良いもので、嬉しくいただきました。そこで思ったのですが玄米や発芽ビスケットのように、ふすまも入った麺というのは出来ないのでしょうか？皮っぽいのが入ってる太麺を想像してみたら、何か美味しそうだったもので。 東京都 渋谷恭子様

現在全粒粉うどんを試作検討中です。小麦ふすまは、食物繊維なので、粗いとイガイガするので、細かくするのがポイントでしょうか。全粒粉うどんは、同じ量を摂取しても、糖質やカロリーを自然にカットできるので、無理なくダイエットできる一つの方法だと思います。

21 先日コーヒーパンの中にレーズンを入れたら、とても美味しくできました。まわりの人たちにも好評でした。ところで香川県の会社からパンの粉をとりよせている、しかも全粒粉入りというみんな驚きます！！(〇)“さすが〜！！”“すごいね〜うどん県だからパンの粉もおいしいんだ〜”なんてほめられます♡めでたしめでたし！！ 埼玉県 大河原留美様

うどん用粉もパン用粉も、同じ小麦粉です。うどん用、パン用それぞれに適している小麦の種類は異なりますが、それぞれを製粉して小麦粉に加工する工程は同じです。

22 通販で製菓道具などを買っている家族の者が、粉はやっぱりマーガレット！と申します。すぐになくなるので今回は多めに注文します。パンにはブラウワーライトが好きです。 東京都 Y.K. 様

23 やっぱりこちらの粉で作ったパンは最高です！もう他の粉は入りです！ 東京都 寺原千夏子様

24 全粒粉でパン作りを始めて数年になります。風味、歯ごたえは我が家の味になっており、どこのパン屋さんにも負けません。これも貴社の粉を使用しているからです。ますます美味しいパンを焼きたいと思っています。 埼玉県 西村悦子様

25 ファリーナさんから何回か買っています。HB歴30年くらいかなー！一人になってもやはり焼いています。ブラウワーファインでね！なんと言っても自家製大好き！孫へのお土産はいつもパンです。 東京都 シミズ様

26 いつもお世話になっています。ファリーナの強力粉でパンを焼いています。粉が少なくなると不安になります。以前注文を忘れ、他メーカーの粉で焼いた時、夫から“いつもの味と違う”とのクレームがあり、以来、いつも粉のストックが気になります。 愛媛県 T.T. 様

27 いつも美味しく食べております。ホームベーカリーが壊れ、買う寸前に、息子からサプライズのプレゼント！今では毎朝のパンを堪能しています。今回は健康に良いとされる全粒粉を購入してみます。カレーうどんスープも大好きでまとめ買いです。 福島県 青木信子様

全粒粉を使用すると、同じ量を摂取しても、糖質が10%カットできるので、自然にカロリーカットできます。また食物繊維もたっぷり含んでいます。

28 ブラウワー小麦粉でパン作りをしています。ツブツブ感が好きです。今回さぬき産の「さぬきの夢」も使いパンを焼いてみようと思えます。 高知県 山北勝寛様

「さぬきの夢」はタンパク質が少ないので、100%使用では膨らみが十分ではありません。強力粉「ひまわり」とのブレンドをお薦めします。

29 日曜の朝、ホームベーカリーからこんがり美味しい食パンの香りで目覚めるのが、ささやかな喜び。もちろん「ひまわり」粉で！主人が心筋梗塞になってから、ブラウワーが健康に良いと知り、おいしく、健康に2本立て。これからも続けていきます。 茨城県 安藤里美様

30 全粒粉にクルミを入れ焼いたパンに夢برانを加えたヨーグルトが毎朝食。お陰で健康な高(超)齢者夫婦です。 千葉県 Y.S. 様

私は毎朝、「ヨーグルト+飲むبران+蜂蜜」です。

31 パンを焼いたり、ピザを焼いたり、小麦粉、助かってます。自分で焼いたパン、安心、安全。食べたいものは、自分で作る、これが我が家の基本です。 福岡県 砂糖蜜粉様

32 全粒粉100%なのに、ふっくらふっくらで焼けて、大感激です！他の全粒粉ではふくらまずに機械が悪いのかと思ってました。とってもおいしくて朝のパン食がますます楽しみです。これからもよろしくお願い致します。 和歌山県 堀江その子様

33 いろんなメーカーの全粒粉などを試しました。子どもは香りや味がイヤだと言って全粒粉のパンをいやがっていたのですが、こちらの全粒粉で焼いたパンは「いいにお〜い♡」と言って食べてくれました。市販の食パンなどおかわりしない少食な末っ子がパンをおかわりするようになりました。こちらの粉に出会えて良かったです。 兵庫県 坂居裕美様

小麦表面には、縦に溝が走っているので、ここに異物が溜まり易い構造になっています。よってそのまま挽きこむと、どうしても雑味が気になります。ブラウワー全粒粉は、胚乳部分と表皮部分を分別処理し、雑味を極力カットしています。

34 夢برانを食べるようになって、長年の便秘が解消し、嬉しく思っています。これからもこの商品を愛用したいと思っています。 沖縄県 N.I. 様

