

まちがいさがし?

A・Bのイラストのちがうところを「3つ」さがしてみよう!



※答えは1面左下に

編集後記

「さぬきの夢」製麺講習会 2019

「さぬきの夢」は香川県農業試験場が、さぬきうどんのために開発した讃岐うどん専用の小麦品種です。香川県ではこれまでも、農林26号、セトコムギ、ダイチノミノリ、チクゴイズミといった小麦が栽培されていましたが、オリジナルのうどん用小麦がありませんでした。そこで讃岐うどん専用小麦として、2000年に「さぬきの夢2000」が登場し、その後「さぬきの夢2009」にバージョンアップされました。

「さぬきの夢」は、香川県で開発されたオリジナル小麦の総称です。つまり「さぬきの夢2000」、「さぬきの夢2009」、そして今後登場するであろう次世代小麦もすべて「さぬきの夢」となります。初代「さぬきの夢」である「さぬきの夢2000」は、食味食感は抜群でしたが、グルテンの粘弾性がASW（オーストラリア産小麦）と比較して少し弱く、作業適性において少し難がありました。そこで二代目「さぬきの夢」においては、この点が向上されました。



現在、うどん県では、「さぬきの夢」100%うどんを常時提供している「こだわり店」、そしてさぬきの夢50%使用の「協力店」がありますが、今回新たに「さぬきの夢・応援店」が追加されました。これは、「さぬきの夢」を自由な形で利用してもらい（よってブレンド比率は自由）、そのうどんを年間提供できるうどん屋さん対象です。今回、この「応援店」誕生を記念し、また更なる普及拡大を図るために、「さぬきの夢製麺講習会」が開催されました。

講習会では11名の参加者に対し、3種類のうどん（さぬきの夢100%、ASW100%、夢40%+ASW60%）を、試食していただきました。うどん屋さんを前に、うどんをゆでるのはなんとも妙な感じで、すこぶる緊張しました（結果は弊社WEBサイト新着情報#659をご参照ください）。

「うどん県。それだけじゃない香川県」という標語にあるように、香川県には素晴らしい特産品が沢山ありますが、まずなんといっても「うどん」です。さぬきうどん、周遊人口を呼び込むのです。さぬきうどんは、香川県の活性化の切り札であり、「さぬきの夢」は、その原動力です。つまり「さぬきの夢」は香川県活性化の一丁目一番地なのです。



ふんでみまい

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
https://www.farina.co.jp

Q 粉屋はいつ職業となったのでしょうか?

A ルネッサンス時代です。人が最初に野生の麦を口にしたのは、ほとんど想像できないくらい大昔のことでした。最初はきつと口の中でチクチクした感触と糊みたいにくっつくような苦い食感がぐちゃぐちゃになり、酸いも甘いも入り交じった複雑なものであったと想像します。そして

最古の製粉は、製粉というより小麦を砕くという表現が正しく、大雑把で粗野な技術は、まだまだ未発達の状態です。ほとんどの人がその粉碎作業に従事していました。石器時代になると、石器を使った粉碎が、そしてやがて火を使った調理が始まり、これが文明生活の曙です。

様々な技術が発明されるにつれ、徐々に文明化が進み、想像できないくらい永く、石で粉碎する時代が続いた後、ようやく製粉と呼ばれる形態が出現します。しかしそれはまだ農業、パン焼き、醸造、更には政治や宗教がごちゃ

まぜになった一連の食品製造の一部であり、製粉はまだそこから未分化の状態でした。誰もが粉屋、パン職人、醸造者、もしくは聖職者や王様といった独立した役割をもっていたわけではありません。つまり当時は全ての人々がその社会の中で、いくつかの役割を少しずつ共有しながら、共存していました。

それから数世紀が過ぎ、まず聖職者と王様がその複合的な食料供給の仕組みから独立し、間接的に影響を及ぼす存在となります。その後農夫、水車大工、靴屋、鍛冶屋といった専門の職人たちが次々とその複合体から離れ、それぞれ独立した職業として自立します。パン職人はとうとう最後まで残りますが、ルネッサンス時代になると、ようやく最後に粉屋から独立します。パン屋はひき割りを粉屋から購入し、



自分で篩ってパンを焼くようになります。

ヨースト・アンマン（1539年6月13日 - 1591年3月17日）は、スイス生まれの画家。彼が4年間に描いた絵は、馬車一杯分という逸話も残っています。イラストは、アンマンによる「粉屋とパン屋」の一場面です（1568年）。西ヨーロッパではそれまでは両者一緒であったものが、この頃までには粉屋とパン屋は独立した職業となりました。



1 ひ孫達が保育園から帰ってくると、「ひい婆ちゃん、いつものうどんが食べたい」と言い、讃岐うどんをおやつにしていたひ孫達。ゆでてそのまま丼に入れ、めんつゆを一寸たらしただけの簡単なものですが、「おいしい！おいしい！」と云って食べるのが、私にとって嬉しい日々でした。早いもので、そのひ孫達も今年から大学生です。ファリーナさん、本当にありがとうございます。これからもよろしく願います。 鳥取県 石笠陽子様

2 久しぶりの注文です。離乳食で食べていた長男はこの4月から大学生になります。これからも頑張ってください。ずっと大好きな会社さんです♡ 大阪府 R.I.様

卒業入学シーズンですね。同様のお便りをいくつか頂戴いたしました。皆さん長い間、ご愛用いただき感謝の念に堪えません。今後とも長く長いお付き合いよろしく願っています。

3 香川を離れた自分にとって、さぬき情報“よんでみまい”はとても楽しみです。特に今回の「うどん店市場の推移」の記事は興味深く、また「こむぎ屋」さんの閉店にも心が痛みました。どうか貴社の讃岐の味を末永く続けて頂き、益々の発展をお祈りします。 島根県 波積由美子様

県外の方からこむぎ屋さんの名前を耳にすると、意外でした。というのはこむぎ屋さんは名店でしたが、観光スポットではなく地元密着型のうどん屋さんだからです。イリコ出汁に摺った生姜、そして絶妙の釜揚げうどんが、妙に懐かしいです。

4 「いつも美味しいパンをありがとうございます！」って言ってもらえて、ファリーナさんの小麦粉のおかげです。月1回のパン屋をやり始めて4年目ですが、食べていただいた方にそう言ってもらえると作り甲斐があり、とってもやり甲斐を感じて張り切っています。これからもヨロシク願います。 大阪府 村岡啓子様

5 いつもおいしいうどんをありがとうございます！最近、職場に香川出身の人がいて、うどんの話をするととても盛りあがります。うどんへの情熱半端ないですし、それ故にさぬきうどんはおいしいのだろうと改めて感じました。かく言う私は関東出身ですが、ここ数年ファリーナさんのうどんがメインです。 東京都 浜崎朝子様

6 「ひまわり」が大好きでHBでパンを焼いています。昨年の秋にHBを買いかえました。なんと、新しいHBで焼くとパンが美味しいこと、美味しいこと。今までも「ひまわりおいしい」と思っていたのですが、ほんとの美味しさに気づいていなかったんですね。声を大にして言います。「ほんとうにひまわりは美味しいです」。 東京都 松永由紀子様

HBが新しくなると、機械だけでなくプログラムも改善され、パンの膨らみが良くなるようです。最新機種には、夏季の過発酵対応型もあるそうです。試された方は、ぜひその効果をお知らせください。

7 ブラウワー全粒粉が大好きです。以前、他のメーカーの全粒粉を食べていましたが、こちらの全粒粉に出会ってからずっとお世話になっています。食べた時のえぐみが全く無くとても食べやすいです。主人もとても気に入っていて市販の食パンは食べなくなりました。香ばしい全粒粉の味もちょっとした食感がとても大好きです。 栃木県 五月女悦子様



みなさまからの お便りコーナー



8 糖尿病の主人の朝食サンドイッチ用にブラウワーを使い始めて3年目。ブラウワーファインに全粒粉や「ブラン」を加えています。おかげ様で血糖値も安定して、合併症の心配も無くなりました。たまに市販のパン粉を使うと「今日のは何や？」と不満気です。美味しく健康にも良い効果の粉を今後もよろしく！ 京都府 M.M.様

ブラウワー全粒粉は、強力粉と比較して10%以上が小麦ふすまに置き換わっています。よって同じ量を摂取しても、糖質を10%以上カットできます。加えて食物繊維もたっぷり含んでいます(3.5倍)。

9 全粒粉パンは美味しいのですが、なんとなくクセが強く...と思いましたが、ブラウワーはクセがおいしい香りと旨味になっているように感じられ、ただの白い食パンには無い上級の美味しさを感じられます。 熊本県 下津裕子様

小麦の大きなふすま片のみを使用し、雑味をカットしたので、小麦本来の風味が引き出せると考えています。

10 お便りコーナーを読むのが楽しみです。砂糖密粉さん(つつつ、思わず笑み...)の「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」に大賛成！「豆腐パン」は我が家の定番になりました。大河原さんのレーズン入りコーヒパン作ってみたいですよ。 熊本県 森田憲子様

11 ブラウワー全粒粉に、水とハチミツを入れ、一晩ぬかせて、パン生地の中に入れてホールホワイトを焼きます。甘い香りや全粒粉の香ばしさが美味しく、貴社的小麦粉達に毎日感動して、春休みに帰って来る孫達とパンを、焼くのを楽しみにしています。 広島県 小原寿美子様

12 ブラウワー全粒粉おいしくいただきました。食べごたえがありカロリー糖質カットで、血糖をコントロールしている自分にピッタリです。朝ホームベーカリーのアラームが鳴って、キッチンに行くと焼き上がりの香ばしい香りにつつまれながら、うまそう焼けたかな、とつたを開ける時のワクワク感がたまりません。茨城県 堀江君枝様

いつもつたを開けるときはドキドキします。十年以上使っていても、稀にイーストがうまく落ちず、がっかりすることもあります。

13 最近、ヤマイモをすりおろして大さじ1くらい入れてパンを焼いています。これがおいしいの！モチモチして、おいしいとうれいね。ありがとうございます！ 山形県 佐藤玲子様

14 貴社のブラウワーを使用して数年経ちました。なんと言っても風味と歯ごたえは最高です。他のパン屋さんのは買いません。前回と同じような意見になりますが全粒粉に惚れこんでいます。 埼玉県 西村悦子様

発売以来のご愛用ありがとうございます。お陰様でブラウワーも徐々に浸透しているようです。

15 以前はバターロールの様な小さなパンを作っていましたが、粉を替えてから食パンのおいしさに出会い、最近は食パン・山パンばかり作っています。家族も美味しいと言ってくれます。 埼玉県 藤井恵子様

16 ご無沙汰です。庭なり金柑の色付きが悪くて加工を思案しました。と、思いつきでブラウワー・ひまわりMIX食パンに練りこみました。酒粕も少し加えて、ドライイーストを利用するとビックリ、酵母パンに変身。よく膨らみ、ほろ苦さ(金柑の)が、却ってやみつきになる程の主食パンに近いパンの完成。もちろんHB使用です。 茨城県 池田恵様

17 手許にめん類のストックがあると心丈夫です。スーパーや百貨店では種類が多すぎて迷いますし価格にも迷います。高価であればおいしいのは当たり前ですが、生活水準に適当な食生活を目指して、貴社を選んで居ります。 兵庫県 塩見多恵子様

18 お便りコーナーのファリーナさんからの返答に「現在、全粒粉うどん試作検討中」とありました。無理なくダイエットが出来、健康的です。全粒粉うどんの完成を楽しみに待っております。 神奈川県 甲賀章子様

既に数回試食しましたが、微粉碎ふすまを使用しているため、小麦風味が強くイガイガ感もありません。個人的には、釜抜きが簡単に気に入っています。

19 初めて全粒粉パンを頂き、食後の胃の軽さを感じさせて頂き、びっくりです。きっとストレスフリーの食物だと、体が認識したのではないかと思います。 香川県 松田悦代様

20 うどんが好きで、四国までバイクで行きうどん屋巡りをしましたが、自分で打とうという気になり、お試しセットを購入。ネットでいろいろ調べましたが、同封のパンフレットが一番役に立ちました。オーストラリア粉、さぬきの夢、讃岐すずらんのお比べをしようと思っています。 岡山県 戸倉元様

21 そば好きな兄に御社のそばを食べてもらったら気に入ってくれたみたいで、「どこで買ったの？」と一言。そば好きな兄にプレゼントします。 福岡県 砂糖蜜粉様



22 胃全摘から25年になりました。年もとってきて食欲もなくなってききましたが、玄米うどんは毎日おいしく食べられる、私の宝物です。筋力が低下して、全粒粉で焼いていたパン(手ごね)は、焼けなくなってしまいました。HBで焼いていらっしゃる方のお話を読み、チャレンジしてみようかなと思っています。新潟県 S.S.様

23 ファリーナさんいつも美味しくいただいています。乾麺の讃岐うどん、太さも良く腰があってとても美味しいです。夏は、讃岐富士を冷たくしてツルツルとのど越しを楽しんで食べています。 埼玉県 K.Y.様

24 お世話になりだしてもう何年になるでしょう。少なくとも10年以上、食べ続けているのです。「さぬきの夢干しうどん」もおいしいし、まだまだお付き合いさせていただきます。どうぞ美味しいものを、これからも作り続けて下さい。 大阪府 大石重雄様

25 手延べそうめんが好物の6才の孫。遊びに来るたびに(週に2~3回)、「そうめんが食べたい」とリクエストします。ほんとうに飽きないんですね。母親が作ったそうめんは「味が違う」と言うそうです。 北海道 松林良樹様

26 どの商品も飽きないで、ずーっと食べられるので、忙しくて・天気が悪い時、安心の品たちです。特に肉風味釜七は絶品です。ちょっとのお返しにもバラでプレゼントとして使っています。 茨城県 山下幸子様

27 やはり私の一番はマーガレットです。天ぷらの衣によし！ケーキ作りにはかかせない一品です。 北海道 齊藤実様

28 いつもありがとうございます。前回、初めてマーガレットを注文しました。ケーキを焼いてみてびっくり。ふんわり感が普通の小麦粉と違いました。すごい！！と思えました。こんなに違うものなんですね。また注文します。よろしく願います。 和歌山県 上田寿美子様

29 パンを焼く時は、もちろん、夢ブランはこれにゴマの粉末、きな粉、ハチミツを加え、少しの水でペースト状にしてパンにつけて食べるとおいしくて健康的で好きです。また、夢ブランにゴマ、きな粉、のりの粉末、塩を入れふりかけにもして食べています。 京都府 Y.M.様

30 とてもおいしいです。便秘気味だったのですが、お通じも良くなった気がします。ヨーグルトに混ぜて食べました。プレーンヨーグルトよりおいしく食べる事が出来ました。 新潟県 村山和代様

