

# 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!



A



B

※答えは1面左下に

編集  
後記

## 四国のインフラ

平成の10大ニュースで、「高松自動車道が全通」が7位にランクインしたように、うどん県のインフラも平成時代に大きく整備されました。本州(岡山県倉敷市)と四国(香川県坂出市)を結ぶ瀬戸大橋が開通したのが、1988年(昭和63年)4月10日。これで四国は本州と一体化し、うどんツアーもぐっとお手軽になりました。

高松自動車道(以下、高松道)は、鳴門市(鳴門IC)から四国中央市(川之江JCT)までの124.2kmの高速道。話が前後しますが、1987年12月に、香川で初めての高速道路が「善通寺～三島川之江」間が開通。続いて1988年4月には、瀬戸中央自動車道が全面開通し(「児島～坂出」間が開通)、このとき初めて四国は本州と陸続きになりました。更に2002年7月には、「鳴門～板野」間が開通し、これにより淡路島経由で、関西圏と香川が高速道で直結し、これは瀬戸大橋開通以来のインパクトとなりました。ただ開通したとはいえ、一部区間は暫定2車線のままで、しばしば渋滞の原因となっていました。



そしていよいよ2019年3月8日には、高松自動車道がついに全線4車線化を達成しました。これにより「鳴門IC～高松東」間の51.8kmは、暫定2車線時と比べ、混雑時では89分から33分と55分の短縮、また平常時でも10分の短縮が実現されました。香川県からストレスを感じることなく関西圏へと移動できるのは、経済的にはもちろん、観光とりわけうどんツーリズムにとっても、追い風になることは間違いありません。このように平成の時代においては、「瀬戸大橋開通、高松空港、高松道の全線開通」により四国の交通インフラは、大きく改善されました。後はこれで四国新幹線が開通すれば言うことはありません。

ただ一方で、残念なニュースもあります。瀬戸大橋開通の影響で、フェリー航路の廃止や減便が相次ぎました。またJR四国の2013～2017年度の線区ごとの営業損益は、本州と四国を結ぶ瀬戸大橋線を除く、17線区は軒並み赤字となってしまいました。

VOL.71 < 2019年：秋号 >

# おんてみまい

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 うどん県の平成10大ニュース第1位は?

A 「讃岐うどんブーム」が1位でした。

元号が平成から令和に変わる前夜の4月30日、テレビはどのチャンネルも平成の特番ばかりで、まるで新年を迎える大晦日のような雰囲気でした。さて先日、平成時代を締めくくるにあたり、地元紙四国新聞に、読者投票により決定された「香川の平成10大ニュース」が発表されました。堂々の1位には、「なんと」というべきか「当然」というべきか、「讃岐うどんブーム」が選出されました。



### 香川の平成10大ニュース

1. 讃岐うどんブーム
2. 新高松空港が開港
3. 豊島産廃問題が発覚、摘発
4. 瀬戸内国際芸術祭始まる
5. 平成の大合併終了、8市9町に再編
6. 大規模な高潮被害
7. 高松自動車道が全通
8. 「ハイロク」大渇水
9. 観音寺中央がセンバツ初出場V
10. 東京・目黒区で女児虐待死、香川と東京の引き継ぎが問題に

第2位は、新高松空港。新高松空港は、高松市香南町に1988年12月16日開港。旧空港は、現在、サンメッセ香川、香川県立図書館、香川大学工学部などが立地する高松市林町にありました。旧空港の離発着ロビー内の一隅にはうどん店がありました。旧空港の繁盛していたのを覚えています。連絡船うどん、高松駅構内のうどん、空港内のうどんと当時は、人が集まる場所には、どこにでもうどん店がありました。新空港の候補地としては、当初高松市生島町沖が有力視されていましたが、諸般の事情で中止となりました。もし生島町沖を埋め立て空港ができていたら、高松市西部及び坂出市北部の状況は、一変していたに違いありません。現在の高松空港は、ソウル、上海、香港、台北の4つの国際線が就航する国際空港となり、台北便はなんと毎日運行しています。

第4位は瀬戸芸(瀬戸内国際芸術祭)。改めて説明するまでもなく、瀬戸芸は「海の復権」をテーマにした芸術祭で、2010年に始まりました。3年毎の開催で、現在はちょうど4回目が開催中です。来場者は初回が93万人、13年、16年はいずれも香川県の人口より多い100万人を超え、今回は更に多くなるのは必至です。うどんツアーを兼ねて、是非どうぞ。

第6位の高潮被害と第8位の大渇水は、鮮明に覚えています。2004年8月30日、台風16号による高潮により高松市中心部が広範囲に浸水しました。弊社も工場及び倉庫が一部浸水し、後片付けが大変でした。また1994年の大渇水では、四国の水瓶である早明浦ダムの貯水率が0%となり、完全に干上がってしまいました。湖底からは旧大川村役場が出現し、それをひと目見ようと多くの観光客が押し寄せました。



※クイズの答：真ん中のひよこの顔、白くんのクッキーの柄、三日月の欠け具合の3カ所



# みなさまからの お便りコーナー

1 家で何度かうどんを打って楽しんでいました。今度は保育園で子ども達と打ちました。大成功で裸足保育の我園も、その日ばかりは皆、くつ下持参で頑張りました。とっても満足そうな顔でおいしく頂きました。 愛媛県 K.S. 様

生地踏み用のくつ下ですね。うどん生地はちゃんと踏みましたか？本場さぬきうどん(協)の初代理事長の高橋繁一氏は、明治30年10月18日、高松市生まれ。繁一少年は、満6歳でうどんの玉卸し屋に奉公します。小さい頃は、体重が足りないため、挽き臼を背負いながら生地を踏んだといひます。ついそんなエピソードを思い出しました。

2 孫がうどん大好きです。「つるつるたべる？」と言うと、喜んで食べてくれます。 埼玉県 Y.O. 様

3 離乳食は「じじめんめん」の孫が六人。 茨城県 中野一美様

4 故郷香川県を離れて60年。今は伊豆に住んでいます。香川県には5年に1回位の気まぐれ同窓会に参加する位ですが、夏になれば小豆島の素麺が食べたくになります。讃岐うどんは関東では最近チェーン店が進出して少しましになりましたが、こちらの麺は軟らかくつゆは濃すぎて私の口にあいません。退職後、一念発起、木下製粉「すずらん」で手打うどんを打ちました。成功!! これぞ讃岐うどんです。家族の笑顔が嬉しいです。 静岡県 石田義明様

5 実家の父は祖母の手打ちうどんで育ったせいか、麺類が大好きでした。私達姉弟も好んでますので、麺好きは代々続いております。亡き父の年齢に近づいてきました。父の仏壇にお供えして共にいただいています。 東京都 A.S. 様

6 香川は「うどん」です。長野(信州)は「そば」です。ぜひ一度長野にもいらしてください。 長野県 大沼正男様

現在、麺類関係の品評会で、「農林水産大臣賞」が授与されるのは、2つだけだそうです。一つが香川県で開催されるさぬきうどん技能グランプリ、そしてもう一つが長野のそばの品評会です。

7 昨年の7月母が103才で亡くなり、家族は私1人となり、自宅分の注文も少しとなりました。生前母も私もカレーうどんが好きで、豚肉とネギを入れていただいております。これからも、これもひとつの思い出としていただいでいこうと思っております。 東京都 奥田千佳子様

8 いつも美味しく頂いています。中1の孫が小さい頃からさぬきの夢干しうどんが大好きで、今度はカレーうどんのだして食べるのを楽しみにしています。 兵庫県 T.N. 様

9 香川生まれのうどん好き夫婦です。貴社とのお付き合いは何十年。そうめん、そば、さぬきの夢が好きです。共に80才を超えましたが命あるかぎり、これからも注文いたします。 神奈川県 M.K. 様

10 そば、うどんの大ファンですが、夏はやっぱりそうめんですね。美味しいそうめんに出会いました。「オリーブ島」食べるたびに「美味しいね」と主人と同じことを口にします。夏休みに帰る子供達に食べさせるのが楽しみです。 群馬県 鶴田松代様

11 讃岐のうどん、そうめん、ひやむぎ、夏に向かい冷して頂く。冬はカレー釜七、肉風味釜七と量が多いため息子の家族いつも半分ずつ分けています。とても舌触りが良いため孫達も喜んでます。 東京都 T.S. 様



12 これから暑い夏に向かって、コシがあってツルツル感のある麺は、本場四国の香川県産。安心していただきますので、これからも今以上の美味しい麺を作って全国の皆様へ届けて下さい。 東京都 佐藤武士様

13 昨年夏にとり寄せたそうめん「白瀬戸の糸」を1年ぶりに湯がき、おいしく頂きました。明るる日に余った麺で焼きそうめん(ベーコン、白ネギ、塩こしょうのみ)を、キャノーラ油で炒めて作りました。もっちりとした食感が女房に大ウケでした。 徳島県 安田健三様

14 50代の息子は、なぜかスーパーのそばでは、口に合いません。いつものそばとは味が違うと言うのです。 奈良県 田中千恵子様

15 いつもどうもありがとうございます。すっかり「よんでみまい」のファンです。うどんがつるつるしてコシがあり美味しいですね。身体に良さそうなので玄米うどんにしています。 京都府 坂内里恵様

16 毎日昼食は麺類です。うどん、そばはとても美味しくいただいています。ありがとうございます。先日サービスでいただいたカレー釜七やみつきになりそうです。バラ売りがあったらと思います。考えていただければ幸いです。 神奈川県 渡辺千賀子様

17 「讃岐平野」を購入しました。アマゾンで何となく目にとまり、試しに買ってみよう…という軽い気持ちでの購入だったのですが…すごく美味しくて正直びっくりしました！試し買ったので少量を購入したのですが次回は大容量で頼もうと思います♡ 宮城県 阿部紋子様

弊社は専用のウェブサイトをご用意していますが、アマゾンにも出店しています。これも時代の流れでしょうか。カタログには掲載されてないお試しセットなどもあるので、よろしければ一度ご覧ください。

18 こんにちは。「いとこ」から「釜七三味」が届きまして、友人や家族が「うどん県やっぱりおいしい」と色々な味で楽しんでいます。ありがとうございます。 福島県 山中鈴子様

19 今回「カレー釜七」をいただきまして、大変満足しております。おいしかったです。これからも、他の商品を順に食してみたいと思います。よろしく願い致します。 長野県 船沢純和様

20 毎年私のお友達からいただいています。今年ももういただきました。息子がそうめん大好きで、いつも美味しくいただいています。いつまでもこのそうめんを作り続けて下さい。 福岡県 松井正子様

21 ファリーナさんの讃岐すずらんを18年ぐらい使用しています。うどんはもちろん私はラーメンの粉としても相性が良く、麺もつるつる感があり、うどんとラーメンを交互に打っています。今後も趣味として長く打っていきたいと思います。 東京都 竹原今朝春様

「讃岐すずらん」は1992年に誕生したので、今年で27歳になります。当時は「白バラ印」が主体でしたが「もう少しキメの細かい粉がほしい」というご要望に応えて開発しました。

22 以前はファリーナさんの粉でうどんを作っていたのですが、今は母と二人なので長く作っていませんでした。先日、孫が宿題で手打うどんを作ると言うので市販の小麦粉で作りました。出来上がりのうどんの味が全然違いました。やはりすずらんの粉でないと思ひ注文します。今度は美味しいうどんを作って孫に食べさせたいです。 香川県 二川順子様

23 「さぬきの夢」で手打うどんを作っています。コシがあり滑らかで美味しいのですが、ゆでる時切れてしまいます。何故でしょう。すぐに食べられる乾麺の「さぬきの夢」はともおいしいです。 千葉県 吉田知子様

「さぬきの夢」はとても味の濃い小麦粉なので、口にするとすぐにわかります。一方、うどんの「つなぎ力」の源であるグルテンが少ないため、うどんを打つときは、少し注意が必要です。グルテンが生地中で立体網目構造を形成するために、水回しでは、均一なそばろ状態になることが目標です。そしてそばろの状態を15~20分放置すると(そばろ熟成)、水分が均一に行き渡り、そこで次に練り工程に進むと、うどんが切れにくくなります。

24 小麦粉を変えただけで驚くほどコクのある美味しいパンになりました。90才になる父は朝食をパンと決めていて健康に良い全粒粉の味に喜んでいました。又購入したいです。友人にパンを一斤プレゼントしたら、一家から美味しい！と各々メールをもらいました。 千葉県 川島陽子様

25 パン焼き器を新しくしたら、できるパンの種類がぐんと増え、楽しくなりました。市販のパンをトーストする時、時々とてもすっぱい匂いがして閉口します。何か添加物のようなもの？やはりしっかりと材料で自分で作るのが安心！と作っています。ブラウワー全粒粉初めて使ってみました。家族の健康のため、安心できる小麦粉いつもありがとうございます。 東京都 M.K. 様

26 毎朝、食パンを食べます。全粒粉は膨らみにくいと聞いていたので使ったことがなく、「よんでみまい」のパン焼き器で普通にふくら焼けるとの声を信じ購入してみました。本当にふくら美味しく焼けて、追加注文しました。 大阪府 西村久子様

27 いつもひまわりやブラウワーを使ってパンを焼いては、職場に持っていく、皆に喜んでもらっています。時々市販の強力粉で作る事がありますが、やっぱり香り・味、ファリーナさんが一番です。 神奈川県 波多野弘子様

28 食パン用の袋を初めて注文しました。発売された時から注文しようかな？どうしようかな？と思ひながら何年も経ってしまいました。焼きたてのパンをお土産にすると「またお願い！」とリクエストがよくあります。毎回ありあわせの袋でしたがこれから楽しみます。 兵庫県 野勢ちふみ様

弊社の食パン用袋は、「げんまい君」や「ブラウワー君」入りのオリジナル袋です。どうかよろしく願いいたします。

29 全粒粉でパン、ピザ、ギョウザの皮も作っておいしく食べています。よろしく願い致します。 神奈川県 曾根好子様

30 いつも楽しくおいしくパン作りをさせていただいています。いつもは全粒粉ばかりなので今回はファインを試してみます。心も体もファインで！いつもありがとうございます。 京都府 S.O. 様

31 ホームベーカリーで作るパンが一番だと思っております。今流行っている食パンは私にはパンとは思えません。自分で作るパンが一番です。 兵庫県 藤井ひとみ様

32 ホームベーカリーでパンを焼くのを楽しみにしていますが、子どもたちが巣立ち食べる量はぐっと少なくなりました。そこでお願いですが、ひまわりとブラウワーシリーズの250gの小袋の詰合せを12袋ではなく、その半分位のものを作って頂けませんか？粉の違いでパンのでき上がりや味の違いを食べ比べて楽しみたいのですが、全部買っても収納する場がありません。取扱いの手間はかかるようになってしまふかもしれませんが、私にとっては気軽に注文できるようになって嬉しいと思います。 東京都 M.K. 様

弊社ウェブサイトでは、3袋入を販売していますので、よろしければご利用ください。

33 おいしいパンを焼いて楽しんでいます。添加物なしの安心食材で焼いた四角い食パンにオリーブオイルを少ししたらいただく、飽きのない私の朝食です。 滋賀県 藤井雅子様

私も毎朝、ブラウワー全粒粉食パンにオリーブオイル、それに飲むブラン+ヨーグルトです。

34 飲むブランが気に入って飲み始めましたが、夢ブランを取り寄せて飲んだところ安心感もあり、より自然な味に惹かれました。健康食品的なものは飽き易いのですが、これは到着日より毎日いただいています。体重も徐々に。うれしいです。 熊本県 下津裕子様

「飲むブラン」も「夢ブラン」もヨーグルトによく合います。食物繊維とビフィズス菌のバスターミックスで、快適な腸内環境をどうぞ。

