

まちがいがさし？

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

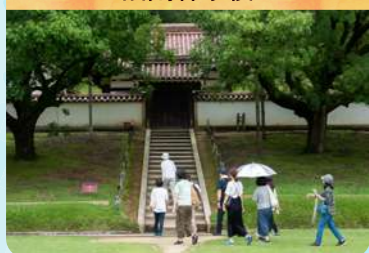
※答えは1面左下に

編集後記

岡山・兵庫の旅

2019年の社内旅行は、8月23-24日の二日間、岡山県と兵庫県について参りました。修学旅行の生徒のように、いく先で「うんうん」とうなずきながら見聞を広めて参りました。

旧閑谷学校



閑谷学校は、現存する世界最古の庶民のための公立学校です。今から350年前の江戸時代前期の寛文10年(1670年)に、岡山藩主・池田光政により創建されました。光政は、閑谷の地を訪れたとき、「山水静閑、宜しく読書講学すべき地」と称賛し、地方のリーダーを養成する学校の設立を決めました。光政は、国を支えるのは「人」、そして良き人材を輩出するためには教育は不可欠と考えました。ガイドさんの話によると、各村から選りすぐりの子供が選抜され、毎日朝6時から夜10時まで、途中2時間の休憩をはさみ、授業が続いたそうです。子ども達は、優秀であるのに加え、各村の厳しい財政状況を承知しているので、極めて勤勉に勉学に励んだそうです。

生野銀山(いくのぎんざん)



兵庫の山奥にある生野銀山は、なんと今から1,200年前の大同2年(807)に発見されたといわれています。弘法大師空海が、唐よりくどの製法を持ち帰ったという空海伝説が大同元年(806)なので、ちょうどその頃です。しかし銀鉱山としての本格的な採掘が始まるのは、室町年間の天文11年(1542)以降になります。その後、織田・豊臣の時代を経て、江戸時代になると幕府が「銀山奉行」を設置し、「生野代官」が置かれ、最盛期を迎えます。そして国内有数の大鉱山として稼働しますが、昭和48年に閉山し、長い歴史に幕を閉じます。ガイドさんに案内してもらった坑道内は、気温13度と夏場でもひんやりとして、吹きつける風は、涼しいというより冷たく感じます。旧坑道には、ノミ跡も生々しい堀り跡が残り、当時の採掘作業の過酷さがひしひしと伝わってきます。

陶芸体験@備前焼工房・夢幻庵



最後は、夢幻庵という備前焼工房で、備前焼を体験しました。先生が説明する捏ね方を、「ふんふん」とうなずきながら、用意された粘土を捏ねて、成型していきます。先生の作業を眺めていると、いとも簡単にできそうな気がします。しかしいくら真剣に、カップを目指して捏ね始めても、知らないうちに奇妙な形になってしまいます。「あ、そこ、そんなに薄くなると破れますよ!」と注意されても、こっちは好きでやってる訳ではありません。悪戦苦闘しながら、曲がりなりにもなんとか完成しました。

よんでみまい

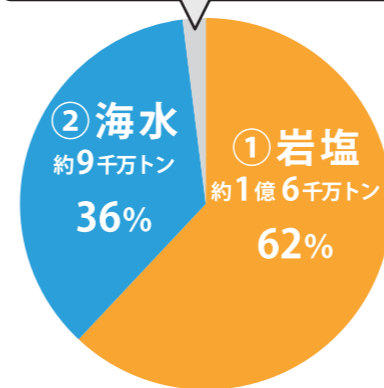
発行
FARINA
ファミリーナ
コーポレーション
香川県坂出市高屋町1150-5
TEL:0120-16-4591 FAX:0120-36-4591
https://www.farina.co.jp

Q 塩はどうやって作られるか知ってますか？

A 岩塩 > 海水(天日製塩) > イオン交換膜法の順です。

その昔、讃岐では製塩業が盛んでしたが、かつて海岸線を埋め尽くしていた塩田も、今は工業地帯や商業地域へと変貌し、その面影は全くありません。さて現在、世界の塩の生産量は年間2.54億t。その内訳は①岩塩1億6,000万t ②海水(天日製塩法)9,000万t ③その他(イオン交換膜法他)400万tです(下図は(株)日本海水提供)。

③その他(イオン交換膜法 他) 2%



①岩塩(地下かん水を含む)

大昔に海水が陸上に閉じ込められ、それが蒸発し結晶化したものを、重機で掘るだけなので、コストが一番安く、よって生産量が多いのは当然です。

②海水(天日製塩法)

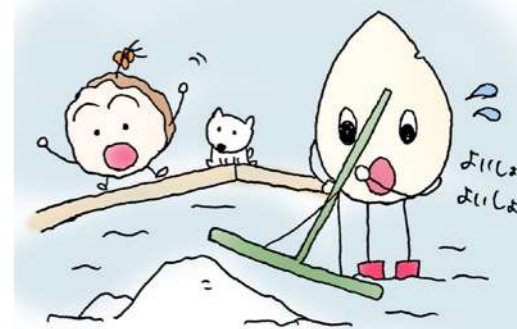
乾燥した気候を利用し、広大な土地における天日蒸発による製塩方法で、いわば巨大な塩田です。

つまり①と②を合わせた製塩方法で、世界の98%以上になります。ただこれらは重機で掘ったり、巨大な浅瀬に閉じ込めた塩水を自然乾燥させたりするだけなので、製塩方法といえるかどうかは、個人的には疑問です。

日本における2011年の塩の生産量は97.8万tであるのに対し、需要は824.5万tなので、自給率は12%です。現在一人当たりの食塩の推奨摂取量は10g/日弱なので、食用としては1億2,000万人×10g×365日=43.8万tが必要となります。

ところで基本的な製塩法というのは、海水を蒸発させる単純な方法ですが、それは大きく①採かん工程と②煎ごう工程に分かれます。「かん水」とは「濃い塩水」のことですが、①採かん工程は、このかん水を作る工程のこと、そして②煎ごう工程は、かん水を煮詰めて結晶化させる工程を指します。かん水をつくる作業は、昔は塩田で行っていましたが、現在はイオン交換膜法を使用します。イオン交換膜という言葉から化学を連想し、よって「自然でない」と考える方もいるようですが、実はイオン交換膜法による製塩は、現在最も安全な塩であるという事実をもっとPRされて良いと考えます。

例えばもし海水に重金属やPCBのような有害高分子化合物が混入していたとしても、それはイオン交換膜でシャットアウトされ塩に移行することはないからです。逆に輸入された岩塩からは、ヒ素、鉛、クロム、銅といった有害物質が検出された事例もあるようです。



※クイズの答：綿棒くんのお玉の長さ、鍋の中の具材、包丁の方向の3カ所

1 約10年前にうどんを打ち始めて、最初はすずらん、その後は色々な会社の粉を試しました。ここ最近、木下製粉さんの粉に再度落ち着いています。粉の新鮮さ、できたうどんの色艶は、最高です。夏場は混ぜる水分量を少なくするので、できたうどんが硬くなります。水分を上げると切った生地がくっつき、またヨシッとしたうどんになります。何か良い方法はないでしょうか。大阪府 安松良様

再度、弊社の粉をご使用いただきありがとうございます。さて水分量が少ないときの対応についてお答えします。水回しが完了した時点で、全体が均一なそばろ状態になっています。ここでいきなり捏ね始めずに、乾燥しないようカバーをして15～30分放置します(これを予備熟成もしくはそばろ熟成といいます)。すると水分が均一に浸透するので、その後の作業がうまくいき、結果うどんに粘りができます。一度試してください。

2 ここ10年程毎年いただいております。変わりぬ品質とは思いますが、この流行の変わりはげしい時代、新鮮味がありません。そこが良いところでしょうか？福岡県 吉田美佐子様

ご飯(お米)は毎日食べても飽きません。「かけうどん」「釜揚げうどん」といったシンプルなメニューも同様です。素材の味を楽しんでください。ところで「夢ブラン」や「飲むブラン」といった小麦ふすま新商品も販売しています。小麦の表皮にあたる小麦ふすまは、食物繊維が豊富ですが、これまでは雑味が強いために普及が十分ではありませんでした。しかし最近の製粉技術の向上に伴い、スッキリとした食味に仕上げることができるようになりました。小麦ふすまとヨーグルトで、快適な腸内環境を整えてください。

3 8月20日、そば打ちの会で年一回の手打ちうどんの日、さぬきの夢で打ち、みなさん(13名)好評でした。8月21日、松戸の源平うどんさんにその話をしたら、「うちもさぬきの夢だよ」とのこと。驚きました。二日連続さぬきの夢を食しました。千葉県 毛利民雄様

4 いつも絶妙なタイミングで注文書をありがとうございます。今回父の介護が始まり、注文が遅れてしまいました。父も私の作る「あんパン」が大好きでしたので、これから時間がある限り、またあんパンを作って父に食べてもらいたいと思っています。埼玉県 大河原留美様

5 台風の被害はどうか？さて、貴社の商品はとても良いですね。ここまでの品質の物を作りあげるのに大変な苦労や努力があったと思われま。私も農家の生まれですので。新潟県 渡辺きぬよ様

6 我が家のしょうゆは買ってません。この1～2年は、このさぬきのつゆをすべての料理に使ってます。そうめんやうどん以外にも、煮物、つけもの、などなどだしが入ってるためオールマイティーに使えて気に入ってます。ときどきうどんもファミリーナさんの粉で打ってます。粉が他と違います。美味しいです。福岡県 中村克己様

7 こんにちは！いつもお便りを楽しみにしております。やはり「阿波七」が美味しいです。我が家では「阿波七」でないとダメなのです。お友達にもこれは美味しいと喜んで頂いております。今はお弁当に野菜などいっぱい入れて自慢げに皆の前で食べてます。愛知県 小島敏様

8 やっぱり他の食パン飽きてくる。家の食パンが一番。東京都 山沢シゲ子様

同感です。きっと小麦粉、バター、砂糖、塩といったシンプルな食材しか使用しないので、飽きがこないと考えます。②のくり返しになりますが、ご飯のような素朴な食品も、飽きません。逆にいくら美味しくても、味が濃かったりくどかったりする食品は、毎日続きません。



高松市・如意輪寺公園

9 HBで焼くブラウワーのパンはちょっとしたお礼に、手土産に、とても好評です。市販のとは違って、かめばかむ程、味ゆい深く、我が家でも人気です。添加物もなく、日持ちしない点も安心です。時には、リクエストの声がかかることもあり、HBは休むことなく稼働中です。埼玉県 Ymama様



10 お試しで全粒粉を買いました。手軽に美味しい全粒粉パンが作れて楽しいです。「よんでみまい」など同封物も楽しめます。「飲むブラン」もおもしろかったので、購入してみたいと思います。茨城県 岡田郁恵様

11 家族が少なくなり、自宅でパンを焼く事もあまりなくなりました。でも年に一度海外から帰省する娘一家が全粒粉を気に入り毎年買って帰ります。今年も注文させていただきました。新潟県 NT様

12 今回は妹がたくさんリクエストしたので色々な具材を入れました。食パンなのにたこ焼き風に焼いたり(タコの代わりにウインナーとキャベツ)、じゃこ枝豆だったり、ワクワクでした！秋田県 田中敏子様

13 精白しすぎたものばかり食べていると皮膚が弱くなるとアーユルヴェーダ(インド医学)にありました。夫は水虫、アトピー、口内炎に悩んでいた、「夢ブラン」を5%混ぜてパンを焼きました。180g一袋で全快しました！簡単に焼けるのが有難いです。奈良県 梶原宏仁様

14 暑い日が続きます。ファミリーナさんの粉は計ることがないので楽…。我が家のHBはパン280gなのですが、いつもの250g+もう30gは適当でもOK。パン作りは何よりもストレス解消です。気心のかよ友人にはパンのプレゼント。ちくわ・玉ねぎ・ツナ・コーンのパン・ピザパン。胸焼けせず、糖の数値(数値)が上がらないとのことです。神奈川県 岡田恵子様

最初、強力粉の小袋を企画したとき、250gか280gか迷いました。しかし250gを採用しているHBが多かったので、結局は250gになりました。会社でも毎日稼働している2台のHBも250g用です。

15 6月にアマゾン経由で全粒粉と強力粉を購入しました。ホームベーカリーでパンを作って食べた所、これまでで一番美味しく感じました。御社の全粒粉に感激しております。ありがとうございます。千葉県 金持隆様

16 この度、ブラウワーお試しセットを購入させていただきました。どの粉もとても美味しかったです。中でも「ブラウワー」は1歳の娘がパクパク食べてくれて、私も主人もとても気に入りました。母や父も毎日パンを焼くので動機してみようと思います。美味しい粉をどうもありがとうございました！兵庫県 森山優花様

17 こちらの強力粉に切替えてから「パンの味」が良くなりました。さすがはうどん県の粉ですね。本当に美味しいです。膨らみも良く、イーストが少しですみますよ！島根県 中島明香様

うどんはうどん用小麦、パンはパン用小麦を製粉するので、作り方は同じです。小規模製粉なので効率的ではありませんが、みなさんのご期待にそえるよう製粉しています。

18 お試し商品を使ってみました。ふんわり出来るととても気に入りました。パン教室に行っているので皆様にもお勧めしようと思っています。兵庫県 下森鈴子様

19 いつもブラウワーファインを購入させて頂いています。理想的な強力粉で、こちら以外でパン作りができなくなりました。ただこれからの季節、ホームベーカリーだと膨らみづらくなるのですが、「しモン塩」を塩の代わりに入れる事で、皮はパリパリに、中は普段よりしっとり焼き上がるようになり、夏場でも失敗がなくなりました。ぜひお試ししてみてください♡「オリーブ島七」はお友達にも大変喜ばれてます。神奈川県 佐々木由香理様

20 子供達が夏休みになるとお昼ご飯を用意しなくてはいけません。ファミリーナさんの「天狗そば」はみんな大好きで、畑でネギ、しょうが、シソなどを取って来て思い思いに食べています。私は「そうめん」が好きなんだ♡愛知県 MS様

21 「麺七干しうどん」にはまっています。のど越しが最高です。なくなる前に注文し、家に在庫があると安心します。大阪府 芳賀和也様

麺七干しうどんは、弊社の乾麺の中では、一番太くて厚いうどんです。これ以上、肉厚にすると乾燥が難しく、ゆで時間も更にかかるので、この辺りが限界かと思えます。時間はかかりますが、本来のうどんのコシをお楽しみください。

22 美味しいからすぐ送って欲しいと電話がありました。他店で買っても姉ちゃん所が一番美味しいと言ってくれました。送って褒められるのが一番嬉しいです。ありがとうございます。埼玉県 丸山光様

23 毎年おいしく頂いております。島の光の5kgを販売して欲しいのですが。兵庫県 坂田登昭様

確かに9kg箱は一般ご家庭では大きすぎると思います。来年は手頃な大きさを検討させていただきます。

24 今回、読売新聞の広告で貴社の麺を食べました。価格も手ごろでとてもおいしいです。半田そうめんはこしはありますね！でも「島七」、「オリーブそうめん」がGoodです。宮城県 中鉢義之様

25 宮城県岩沼市の息子から「食べたらいいよ」と贈られてきました。私、今、69才。こんなに美味しい『そうめん』生まれて初めて食べました。ありがとうございます！今度又注文して取り寄せたいと思います。本当に旨い美味しい！静岡県 武田清悦様

26 いつも美味しくいただいております。オリーブ入りの緑のおそうめんが気に入っています。器に盛り付けたときに涼やかに感じます。母ものどごしが「つるつる」として美味しいと食べています。皆様これからもよい商品を作りつけて下さいね。広島県 横岡純子様

27 夏用の島七そうめん、さぬきそうめん、天狗そば等、各種送っていただきました。冷麦をさっぱり流しそうめんに食べたり、冷やし中華的にしたり、焼きそば的とか、カレーそうめんにして食したり色々工夫していただいておりますので、簡単に済ませたい時にも助かっています。東京都 宮川恵江様

28 初めて注文しました。「さぬきの夢」、シコシコ、ツルツルで大変おいしかったです。さすがさぬきですね。ありがとうございます！埼玉県 関口義隆様

「さぬきの夢」うどんは、噛んだ後に一呼吸遅れて、淡い甘みが口内に拡がります。ASW(オーストラリア産の小麦粉)のおうどんもコシがあり、それぞれ特徴があるので、両方を食べ比べてみると違いがよくわかります。

29 「白瀬戸の糸」久しぶりにいただきました。のどごしがよく、とても美味しかったです。私が元気なうちはずっと注文し続けます。少しですみませんが(息子と二人暮らしです)。ともあれお礼を申し上げたくて筆をとりました。東京都 山本みよ子様

30 友達から1箱頂きました。あまりのおいしさに息子や娘にもおす分けしました。とても喜んでくれました。こんなに美味しい「おうどん」は初めてでした。千葉県 石井梯子様

31 いつもおいしいソーメンを送って頂き有難う御座います。最近のカタログを拝見しますと、粉物に力を入れていらっしゃるようで、ソーメンの枠が少なくなり、探すのにこまります。今後は注文のソーメンが無くなるのじゃないかと気になります。福岡県 白肌勉様

確かに最近、小麦粉のご注文が増えて参りました。しかしうどん、そうめんも以前と同じ品揃えです。そうめんは無くなりませんので、ご安心ください。

32 コシがありとても美味しい半生うどんでした。ダシもよかったです。今回は半生でしたが、できればゆで時間が少ないうどんにしたいのです。香川県 武田知世様

