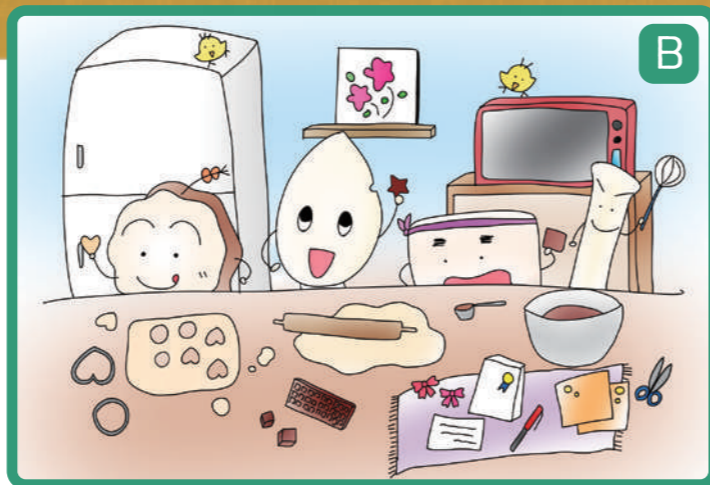
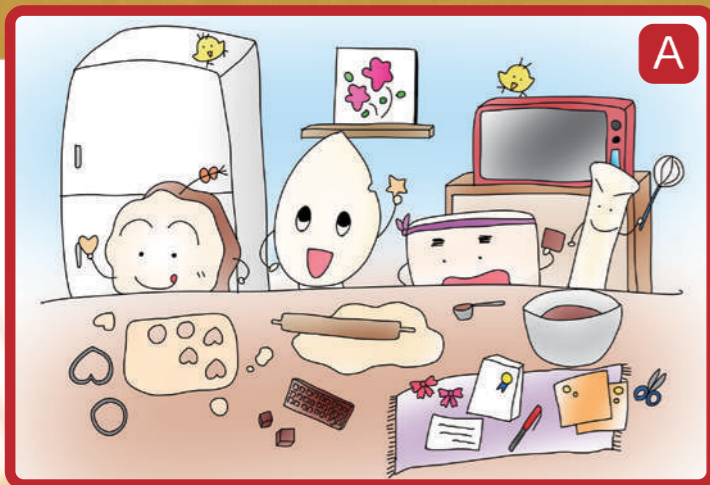


# まちがいさがし?

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

## Editor's note 編集後記

## "Sanuki no Yume" Great harvest for the third consecutive year 「さぬきの夢」3年連続大豊作

「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さぬきうどんのための小麦です。

初代「さぬきの夢」は、開発された西暦年にちなんで「さぬきの夢2000」と命名されました。そして2009年には、「さぬきの夢Ver.2」である「さぬきの夢2009」に引き継がれ現在に至っています。



昨年は、3年連続の豊作だけでなく、生産開始以来、史上最高の大豊作(8,547t)という記念すべき年となりました。これは作付面積が、1,730ha(H29)、1,824ha(H30)、1,880ha(R1)と順調に伸びたのに加え、収穫時の降雨もなく天候が順調に推移したためです。

R2年産「さぬきの夢」も現在のところ、順調に生育しているので、うまくいけば4年連続の豊作となるかもしれません。今年も「さぬきの夢」をよろしくお祈りします。

余 木下製粉株式会社

香川県坂出市高屋町1086-1 TEL:0877-47-0811  
https://www.flour.co.jp FAX:0877-47-3660



FARINA フアリーナ  
コーポレーション

香川県坂出市高屋町1150-5 TEL:0120-16-4591  
https://www.farina.co.jp FAX:0120-36-4591



Vol.73  
2020年  
春号

FreePaper "Yondemimai"

# よんでみまい

Q 町のうどん屋さんはいつ登場しましたか?

A 17世紀に登場します



国民食の一つであるうどんの歴史は古く、その起源は平安時代とも鎌倉時代とも言われています。しかし「うどん屋」が町で見られるようになるのは、江戸時代初めになってからです。特に興味深いのは、17世紀に入ってから、突然うどん屋が現れ、普及していったことが、様々な風俗画からわかることです。

次の画像は、17世紀前期の「洛中洛外図屏風」に描かれた相国寺前のうどん屋です。軒に突き出した棒の先に「うとむ」と書かれた看板があり、その下にひもが何本もぶら下がっています(「うとむ」は、うどんのこと)。

店の中では半裸の男が杓子を振り上げていきり立ち、外では険しい顔の女が男を指差し、数名の男女が双方をなだめています。で、これは何かといえば、うどん屋での夫婦喧嘩を描いているところです。



洛中洛外図屏風「歴博0本」のうどん屋(左隻第1扇下)  
国立歴史民俗博物館蔵

洛中洛外図屏風は、京都の市街(洛中)と郊外(洛外)の景観や風俗を描いた屏風絵のことで、16世紀から描かれていますが、当時の絵にはうどん屋さんは見られません。

うどん屋が描かれた最も古い絵画の一つは、福岡市博物館が所蔵する洛中洛外図屏風で、慶長年間(1596~1615)の作品と言われています。

現在、香川県で確認されている最古のうどん屋は、金毘羅祭礼図(元禄年間、1688~1703)なので、初期の洛中洛外図屏風よりも約100年後のことになります。空海がうどんの製法を唐より持ち帰ったという「空海伝説」がありますが、このように考えると実際にうどん屋さんが登場したのは、元禄年間のことと考えるのが妥当かもしれません。

【参考文献:「町のうどん屋、長〜い歴史」(日経新聞文化欄)】

**北**海道はラーメン店がとても多いのです。私も結婚で東京へ出て来てうどん店、そば店の多いこの「内地」での生活もぼつぼつ50年になります。初めて東京駅の地下街で食べた、味噌鍋焼きうどんのこってりしたみそ味とシコシコしたうどんにはビックリしました。おいしかったです。そこで、我家はメニューに行きづまった時は、夏でも冬でも味噌鍋焼きうどんです。最近では夫と二人の生活ですの、うどんが食べたい気分の際は朝のうちに茹でておきます。お昼でも夜でもすぐに調理出来ますし、ゆでて時間を少し置きますと、麺もやわらかくなり、少々歯に自信が無くなって来ている夫も満足しています。これから寒い季節大活躍です。 東京都 矢部忠幸様

「うどんはコシ」とよく言われますが、本当の魅力は、うどん本来の味わいにあると思います。水回しを丁寧にこない、しっかりと練り、小麦でんぷんの旨味をいかに引き出すことができるかが、重要です。

**11**月当初、イギリスの中西部の田舎町のパブで、貴社の干しうどん「釜揚げ」を作り、ビールを楽しんでいる人達にご馳走しました。「おいしい」と言いつつ味わっていました。多分、二度と会えない食べ物でしょう。さぬきうどんの国際親善でした。

埼玉県 清水正明様

先日、小さなパブの廃業が相次いでいるというニュースを聞き、さぬきの老舗製麺所も同様であることを思い出しました。それにしても本場のパブでうどんとは、すごい組み合わせですね。

**2**日に1度パンを焼いています。レーズンや「塩トマト甘納豆」を入れて焼くのが孫たちに好評です。「ひまわり」のおかげです。

兵庫県 山本のり子様

なんと甘納豆のレシピで、納豆の代わりにトマトを使用したのが、「塩トマト甘納豆」だそうです(つまり納豆は入っていません)。不明を恥じます。まだ未体験ですが、弊社でも試してみたいと思います。

**麺**類大好き家族です。孫が来ると鍋の最後に卵とじうどんにしていただきます。うどんも汁もすっからかん！ 大阪府 川島喜夫様

**い**つ迄も暑いと思って居ましたが、もう秋が終わり雪が降ると、TVで言っています。今年は台風・大雨と各地で大変な被害が出ていますがそちらは大丈夫でしたか？家族で美味しい「おうどん」を囲み団らんの出来る平和な日本であってほしいと願う日々です。

千葉県 EK様

**92**才ともなりますと、デイサービス、半日の体操サークル、お医者さん通いが多いため、手軽に調理出来る乾麺が大助かりです。それぞれの麺の太さに味わいがあり、野菜、肉を入れ楽しく味わっております。

東京都 栗林とみ子様

**今**年の夏は非常に暑かったので、うどんやそうめん、そばをよくザルにさせていただきましたが、何回食べても飽きないです。貴社の麺を買い置きするようになって20年近くなりますが、いつも有るのが当たり前になっており、切れると寂しくなります。これからも美味しい麺を届けて下さい。

大阪府 T1様

**い**つも時節ごとに案内有難うございます。記憶をたどれば30年程前にご近所の方と「うどん」をグループで購入していたのを思い出しました。そう思うと長いおつき合いになります。今後ともよろしくお願ひします。

大阪府 伊藤勝美様

**い**つも美味しくいただいています。いつのまにか30年も味わっています。私達も75才になりました。皆様方に宜しくお伝え下さい。

埼玉県 室岡稔様

多くの方々に何十年もご愛顧いただき、ただただ感謝の念に耐えません。これからもより良い製品作りを目指します。



**今**まで家で食べるうどんはコシがなく、ゆでている最中にも切れでしまうようなものばかり購入していたようです。今回こちらの麺七干しうどんを食べたところ、夫と驚きと喜びの嵐！冷やしめかけも美味しくしっかりと麺のコシを感じることができました(^^)。

東京都 金子里美様

**夢**ブラン。母がパンを焼く時に入れるのですが、とても風味がよく、とびきり美味しいパンが焼きあがります。とても気に入っています。美味しくて身体にもやさしくて、最高で～す(^^)。

東京都 AH様

**い**つも全粒粉でパンやお菓子を作っています。今回お試しセットを購入し、とても美味しく満足しています。膨らみもバッチリ！ブラウワー全粒粉を再注文する予定です。できればパウンドケーキにも使用できる全粒粉の中力が薄力粉があれば嬉しいと思っています！

山口県 児島圭子様

薄力粉や中力粉に「夢ブラン」もしくは「飲むブラン」を10～12%混ぜると全粒粉になります。是非お試しください。

**初**めてお便りを書かせて頂きます！息子のダイエットのために糖質を抑えられるパンを作ってあげたくて何度も注文させてもらっています。他の努力もありますが、この粉で作るパンのおかげで、ダイエットにも成功して15kgも痩せることができました(4ヶ月で)。美味しいので無理なくダイエットが頑張れるそうです。

愛媛県 山岡由美子様

ブラウワー全粒粉は、小麦粉の11～12%部分が小麦ふすまと置き換わっています。よって同量摂取しても10%以上の小麦粉が自然にカットでき、同時に食物繊維もたっぷり摂取できます。それにしても15kgもの減量とは、その努力に感服いたします。

**4**日～5日の間隔で焼いています。とにかく美味なので飽きることなく続けられそうです。その気になれば、半斤はいけますが我慢して毎朝1枚ずつオリーブオイルとハチミツのトーストで食べています。

群馬県 今井マサ子様

**膨**らみやバサつきをイメージしていましたが、ブラウワー全粒粉と出会って毎朝ふんわりとした、もちもちパンを頂いております。市販の全粒粉ではなかなか膨らみが出なくて困っておりました。今は思ったパンが出来、私の自慢パンです。

大分県 HM様

**「強**力粉ひまわり」はとてもパンの出来が良いです。スーパーで以前求めていたものと比べてキメの豊かさ、噛んだ時の歯ごたえのもっちり感が気に入ってます。よい仕事されてますね。手作りは30年です。ありがとうございます。

青森県 逸見奈萌子様

**全**粒粉でパンを毎回焼いています。どうしてもドライイーストだと膨らみが悪いのですが、お砂糖がゆりに手作りの甘酒を入れています。本当にふっくらと出来上がります。発酵食品だからですね。ビックリです！

埼玉県 山田芙美子様

**ス**マホでの操作がなかなかうまくいかず、IDとかパスワードとか色々違うので忘れたり入れ間違ったりして、結局郵便になってしまいます。ふすま入りの小麦粉の魅力にはまってしまっているので、他のメーカーは食べる事ができません。大好きです。

兵庫県 藤井ひとみ様

**朝**の目覚めの時、部屋中に焼き上がりのパンの匂いは幸せの匂いです。

香川県 岡山幸子様

パンが焼きあがるときには、得も言われぬ素晴らしい薫りがします。これはアルコール発酵時に発生するエタノールの匂いです。HBの焼き上がり時間を起床時にセットしておく、ちょうどパンの焼けるいい匂いで目が覚めます。「パン、ミルク、そしてバターは尊い古代の遺物だ。それらは文明の朝の香りがする」とはイギリス作家リー・ハントの言葉です。

**ブ**라우ワーファインの食パン！最高に美味しいデス♡ややセミハード系パンに近い噛みしめ感と、そぼくな小麦粉の風味。さば缶丸ごと＋ブロッコリースプラウト＋マヨネーズ少量を混ぜてオープンサンドでいただきました。どこの有名なパン屋さんよりもこのパンの方がおいしいです！(^^)あんこをぬってあんパンにしても美味ですっ！

茨城県 大島英子様

**食**べるのも作るのも大好きですが、菓子パンはあまり作りません。朝食はパンと決めてから手作りしています。クルミや干しブドウのブランデー漬けを入れます。とても美味しいです。以前から全粒粉は身体にも良いので使っています。

愛媛県 大川悦子様

**い**ろいろ試しながらパンを焼いています。今まで一番は、紅茶豆乳をベースにアールグレイの茶葉も入れて焼いたもの。甘味は干し果物を刻んだものを入れて。このところ甘酒で焼いたらもっちり感が半端なくgood！です。「よんでみまい」のみなさまの工夫も楽しく読ませてもらっています。

東京都 大町美恵子様

**こ**んにちは。昨日、新発田は今年初のあられが降り、寒かったのでおじいちゃんの好きな「ウドン(さぬきの夢)」をゆでました。そうしたら、ウドンがピカピカ光ってますし、色も少し透明な白色でビックリしました。

新潟県 渡辺きぬ子様



**い**つもそちらの粉でうどんを打っています。粉の新鮮さはとても嬉しいです。さぬきの夢とすずらんは水加減が少し季節により繊細なところがあるのか、打つのに集中力を要します。さくら夢はいつもきれいでまっすぐな麺が打てます。前から気になっていたのですが、さくら夢はさぬきの夢とブレンドしているのは何の銘柄の粉でしょうか？どれも色艶と美味しさはピカイチです。

大阪府 安松良之様

打ち方の難易度でいうと、「さぬきの夢」>「さくら夢」>「すずらん」となります。「さくら夢」は、「すずらん」と「さぬきの夢」のブレンドです。

**家**の者や娘家族が天狗そばファンで注文していましたら、夫の従弟からも送られてきたりして沢山になり、お昼は大体天狗そばをいただいています。毎日食べても飽きない美味しさです。

兵庫県 嶋津良廣様

**冷**麦もそうめんもおいしかったのですが、うどんがとっても美味でした！さすが本場だなと思いました。ごちそう様でした！

北海道 川口静香様

**カ**しー釜七を両親からのお土産でご馳走になりました！めちゃくちゃ美味しい～♡感動しちゃいました(笑)部活から帰宅しハラペコな息子も5分は待ってくれます。ちょっと牛乳を入れて甘めでクリーミーなタシにして食べたりしています。感謝。

北海道 松村孝剛様

**い**つも飽きる事のないコシがあるうどんでおしく味わっています。

埼玉県 中島君夫様

**「麺**七包丁切りうどん」は本当においしい！手打ちの様な食感、それでのどごしもバツグン。薬味にネギ、ゴマ、しょうが、天かす、大根おろしなど添えて、釜揚げうどんにすると子供達も大喜び！

愛知県 杉浦正幸様

**足**柄平野も日一日と冬らしくなってきました。月日が経つのは本当に早いものですね。一年間ありがとうございました。おいしいそば・うどんがいただけて本当に幸せでした。又来年もよろしく御願ひします。皆様にとって来年も良いお年でありますように！

神奈川県 MS様

**1**人暮らしなのでいただきもののお礼におうどんを打ってお返ししています。美味しいと言って、みんな喜んで下さいます。得意なおうどんでも喜んでもらえたらこの上なく幸せに思っています。おうどん打ちは、母から習いました。

岡山県 松岡百合子様

うどん外交、頑張ってください。美味しい手打ちうどんは、誰もが喜んでくれるはずですよ。

**先**日は私の質問にお電話いただきご親切にお教えいただき、感謝の気持ちでいっぱいです。夫は長年自己流で手打ちうどんを作っていますが、国産小麦にこだわり「さぬきの夢」に出会ってようやく望んでいた粉にめぐりあえたと言っていました。ところが茹でると切れてしまい、折角のうどんが切れ切れになってしまいます。困って私が貴社にお尋ねしたところ、「立体網目構造」というのを教えていただき、その通り作ったところ、見事に切れないうどんが出来ました。「さすがプロ」と、もっと早くお聞きすればよかったと後悔しきり。でも今は「さぬきの夢」のおいしい手打ちうどんが時々食べられるようになりました。

千葉県 吉田知子様

コシのある美味しいうどんを打つには、水回しが重要です。水分が均一に行き渡り、十分に捏ねることで、「つなぎ力」の源になるグルテンが、生地中に縦横無尽に張り巡らされ、うどんのコシになります。