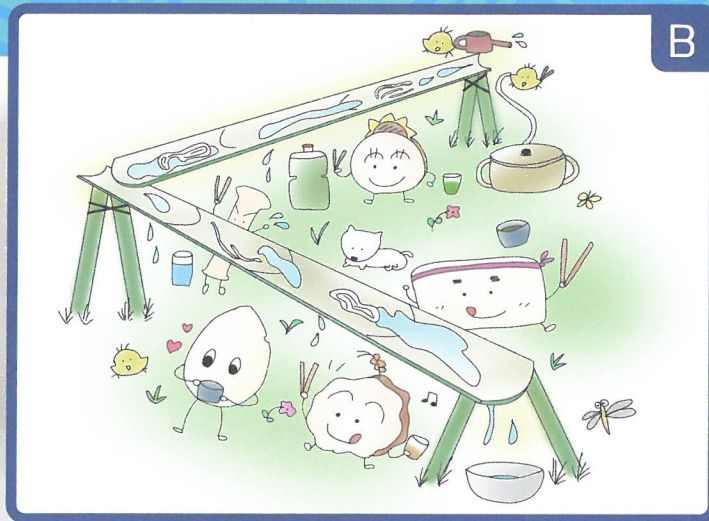
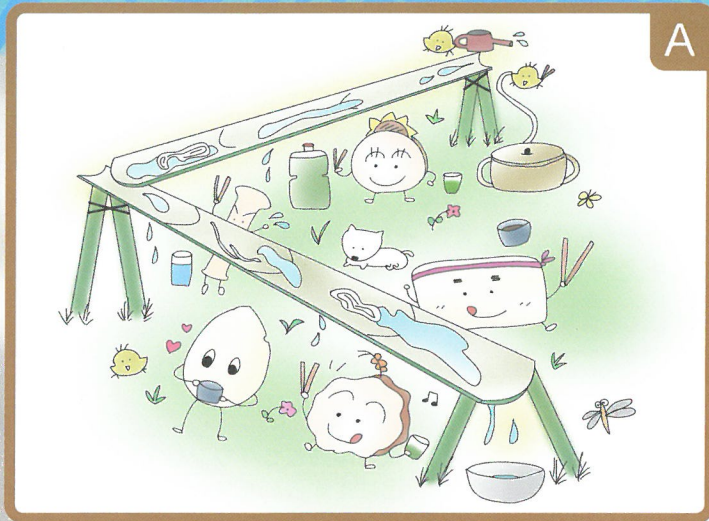


まちがいさがし?

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

Corona Crisis

コロナショック

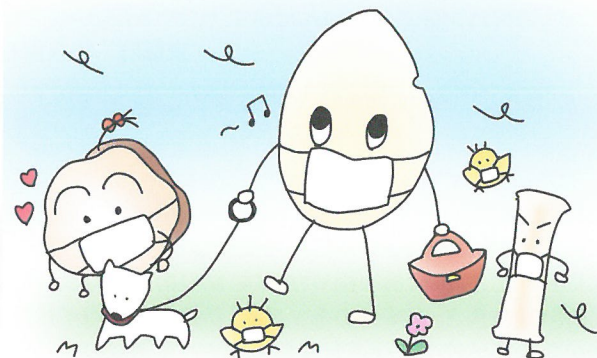
コロナショックのせいで、今年の桜はひっそりと楽しむだけに終わりました。コンサートやライブは軒並み中止、大相撲は前代未聞の無観客場所、そして選抜高等学校野球大会も中止となりました。

またコロナショックは、観光産業や外食産業も直撃し、都内のうどん屋さんにも影響がでています。

うどん県も例外ではありません。

地域密着型のうどん店は、ほぼ普段通りの営業ですが、観光客の減少に伴い、おみやげうどんはかなり減少したと聞いています。

また高松空港は、上海、ソウル、香港、台北の4路線あった国際線が現在すべて運休となり、人の流れは完全に30年前に戻ってしまいました。その結果、インバウンドはほぼ皆無、外国人の人たちに人気のあった、手打ちうどんが体験できる「うどん学校」も閑古鳥が鳴いているとの報道もありました。今は忍の一字。この際、ご家庭で手打ちうどんに挑戦するのも一案かもしれません。



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
https://www.farina.co.jp FAX:0120-36-4591



Vol.74
2020年
夏号

Free Paper "Yondemimai"

よんでみまい

Q

さぬきうどん
一杯の価格は?

A

一杯258円です。

さぬきには、約600店のうどん店がありますが、大別すると「セルフ・製麺所タイプ」と「一般店」に分かれます。前者はセルフ形式のうどん店で「安くて旨い」のが特長。後者は、着座していると注文したおうどんを持ってきてくれる一般のうどん店です。当然、価格は前者の方が安いです。地元紙(四国新聞)が2003年～2019年まで6回の調査を行った結果、これまで大きな値上げが3回ありました。

	セルフ製麺所	アップ率	一般店	アップ率	全平均	アップ率	
①2003年	¥161.5	100.0%	¥292.5	100.0%	¥224.4	100.0%	▶ 2014年4月1日消費税5%↗8%
②2011年	¥174.6	108.1%	¥309.6	105.8%	¥239.4	106.7%	▶ 2019年10月1日消費税8%↗10%
③2014年	¥199.4	123.5%	¥312.4	106.8%	¥234.4	104.5%	▶ ①、②はセルフ店と一般店併せて50店
④2016年	¥202.0	125.1%	¥314.5	107.5%	¥235.7	105.0%	▶ ③～⑥はセルフ70店 + 一般店30店の合計100店舗
⑤2018年	¥206.6	127.9%	¥317.8	108.6%	¥239.9	106.9%	
⑥2019年	¥223.6	138.5%	¥339.2	116.0%	¥258.3	115.1%	

2011年の値上げ・・・小麦価格の高騰

2011年にはセルフ・製麺所が161.5円↗174.6円と13.1円の上昇、一般店が292.5円↗309.6円と17.1円の上昇と、どちらも大きく上昇しています。当時の記事を見ると、小麦価格の高騰がうどん価格の値上げの原因と断定しています。この頃は干ばつによる世界の小麦生産が落ち込み、国際価格が大きく上昇しました。ただその後ほどなく、小麦の国際価格は平均的な価格に戻りましたが、うどんの価格はそのままでした。もっとも小麦価格は元に戻っても、諸経費はアップしているので、仕方のないところです。

2014年の値上げ・・・消費税8%にアップ

2014年には、セルフ・製麺所は、174.6円↗199.4円と24.8円の大幅アップとなりました。一方、一般店は309.6円↗312.4円と微増に踏みとどまり、我慢しました。この年の値上げは、2014年4月1日に消費税が5%↗8%にアップしたことが原因です。尚、セルフ・製麺所の価格は199.4円でしたので、この年を境に200円以下のセルフうどんは、減少することになります。

2019年の値上げ・・・消費税10%にアップ

昨年(2019年)にはセルフ・製麺所が206.6円↗223.6円と17円の上昇、一般店が317.8円↗339.2円と21.4円の上昇と、どちらも大幅上昇。値上げの理由は、まだ記憶に新しい消費税が8%↗10%にアップしたことです。前回の消費税アップ時(2014年)には、一般店が我慢しましたが、今回は形態を問わず大幅アップとなりました。最新のうどん価格は、セルフ・製麺所が224円、一般店が339円、そして全平均が258円となりました。しかしそれでも讃岐うどんは、まだ安価だと言えます。

いつも美味しいおうどんをありがとうございます。娘の離乳食をきっかけにファミリーナさんのおうどんを注文するようになりました。その娘も今年成人式を迎えました!!これからもよろしくお願ひします♡
東京都 成田健志様

旦那様は私の手づくりのバターロールや食パンをよく食べてくれました。忙しい時の弁当は食べやすいサンドイッチ、また酒のつまみに焼きたてのバターロールという事もありました。去年遠い空へ旅だっけしてしまいました。淋しくて何も手につかなかったのですが、ここ最近、以前よりパンを焼いています。私の心の励みになる様です。
埼玉県 西田斌子様

うどんを離乳食にされた娘様がはや成人式、また亡くなられた旦那様がパンが大好きだったことなど、人生の節目の思い出話を聞くにつけ、感じ入るものがあります。

夕食は毎日手打ちうどんです。妻と2人暮してウマいうまいと言って毎日飽きずに食べています。
埼玉県 畠山智康様

30年近くになると思ひます。夫婦で四国旅行にでかけました。そのとき出会ったうどんの食感が忘れられずに、年に2、3回の注文ですが、年間を通しておいしく夫婦で食べております。また本場へ旅にいけるようにと願ひつつ。さぬきのうどんを思いきり食べて幸せな気分ひたっています。
宮城県 鈴木令子様

最初は四国在住の方からいただいたのをきっかけに、約20年以上注文させていただいております。不意の来客におだししたり、おみやげにしたりと喜ばれています。
東京都 TH様

4年前、入院中の母に茹でて冷たくした御社の手延そうめんを差し入れたところ、“まあ美味しい、夢みたい!”と嬉しそうなので、“夢?”と言って一緒に笑ったやさしい亡母との一時でした。御社の麺類をいただく時、過去の日常の景色が浮かびます。これからも末永く御社のファンでいたいと思ひます。皆様、コロナウィルス等にくれぐれもお気を付けて健康でいらして下さい。
神奈川県 ホジナキ暁美様

パン作りストレス解消法で楽しんでます。連日コロナウィルスのニュースで心が痛み気分がすぐれません。こんな時は好きなことをやろうと思ったものの、常備しているファミリーナさんの粉がなくなり、あけてFAX注文。届いた箱の中にビッグプレゼント。早速飲むبرانを入れパンを作りました。私は生地に甘酒、ない時はプレーンヨーグルトを入れます。今回は初めて太そうめんを注文。美味。釜揚げにしました。
神奈川県 岡田恵子様

千葉の姪から地震見舞いに老おじ、おばを気遣い、送付されてきました。「調理簡単。1袋2人前」ありがたかったです。早速めずらしい「カレー味」を試食。ズッキーニ、キャベツ、人参、しいたけ、もちろん玉ねぎ、ポテト、スモークチキン、たまごを加えて…。油がなくサッパリ味が好みでした。
北海道 内田州克・節子様

こんにちは。子供たちの学校が休校になってしまったので、一緒に食べるお昼用にと注文しました!!不安定な時期ですが、少しでも楽しく過ごしたいですね。一緒にパンも作る予定です!
東京都 上田美紀子様

コロナ対策には3つの「密」を避けるよう厚労省が注意喚起をしています。つまり外出時には密閉空間、密集場所、密接場面を避けましょう。これを機会にパン作り励んだり、手打ちうどんに挑戦するのも一案かと思ひます。



なんかワクワクするような商品です!コロナに負けずに頑張ってください!
滋賀県 大東修様

「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専用の小麦です。「さぬきの夢・干しうどん」は、「さぬきの夢」を使用した乾麺で、噛んだ後、一呼吸遅れて口内に広がる仄かな甘味が特長です。

普通の強力粉にふすまを入れると膨らみが悪くなるけど、ここのは良く膨らむのはどうしてなのかなと思ひます。
静岡県 山本進也様

手間はかかりますが、ふすまと小麦粉とを分別処理することで、雑味をカットし、また膨らみの良好性も確保することができました。

夏場は暑すぎてうどん作りからは遠ざかっていましたが、寒くなって再開です。「じいじのめんめんは世界一おいしい。」の孫の言葉に後押しされて。孫の離乳食は、じめめんめん。
茨城県 中野一美様

勝間和代さんの本を読んで全粒粉パンを食べてみたくなり、ブラウワー全粒粉とホームベーカリーで自作しています。流行のふわふわパンより料理に合うし、風味豊かで美味しいです。
埼玉県 MY様

シンプルな食パンだからこそ素材にこだわっています。ブラウワー全粒粉、オリーブオイル、塩、さとう、水のみで作った食パンを主人と2人、娘達、孫に食べてもらってます。飽きがなくて何にでも合う美味しさです。
千葉県 野越博幸様

おっしゃる通りシンプルな食材であるからこそ、毎日、口に入れても飽きないと思ひます。白いご飯が飽きないのと同じ理由です。

毎朝、おいしく食ひてます。全粒粉の味を知ってしまうと他の食パンは食べる気がしません。本当に美味しいです!!
東京都 桐村亘子様

ブラウワー全粒粉は、ふすま部分の不純物をカットし、雑味を抑える工夫を施しました。

いつもおいしくいただいております。友人や知人へのちょっとした手土産にも喜ばれています。週末はパンやケーキを焼いたり、もちろん麺類も味わっています。毎日がファミリーナライフです。
千葉県 KS様



夫が定年退職後、パン作り凝っています。「ひまわり」のおかげでやっと失敗が無くなったと喜んでます。「ひまわり」に出会えて良かったです。私も美味しいパンがいただけます。
千葉県 川田久仁子様

先日、友人達が子供(3才、1才)を連れ、遊びに来ました。私のおもてなしは焼きたてパンです。HBで焼いたアツアツを目の前で内窯から出します。手でちぎるのも大変な熱いパンを、みんな最初は遠慮がちに…次第に大胆にちぎって食べます。子供達にも大好評で、アツと言う間に“かまくら”になってました。ひまわりで焼いたノーマルなパンですが、バターとかは何もつけずにみんなパクパク。私が謙遜して「焼きたてだからおいしいのよ。冷めたらふつ々の食パンだけけど」と言うと、みんな「冷めてもおいしい!」と。私は心の中で「そくだよ、このパンはおいしいんだよ!!」とつぶやいてました。
京都府 松永由紀子様

食パンの「かまくら」なる言葉を初めて聞きました。心の中でつぶやくその謙虚なドヤ顔はとっても良いと思ひます。

「玄米うどん、これって?」。こんな疑問を持ちつつ配達された玄米うどんを直ぐに茹で、ざるうどんて試食しました。小麦粉主体のうどんに比べて、甘みのある穏やかな味、粘りのある食感。加えて、特に「腹持ち」の良さ。さすがのモノです。新型コロナウイルスの感染防止のために休校中の孫達を抱える娘宅へ早速送りました。
埼玉県 清水正明様

我家はファミリーナさんの麺類を切らせなかったことがありません。木下製粉さんの頃からですから、もう随分長い間お世話になってます。他の麺では満足出来なくて、ファミリーナさんの麺やパンの粉、最近夢برانが有るのがあたり前です。これからもどうぞよろしくお願ひします。
千葉県 國井悦夫様

清流、長良川の伏流水の井戸水を使い、夏は冷たいひやむぎ、うどん、そばを美味しくいただいております。ありがとうございます。
岐阜県 栗本肇様

乾麺は大変便利ですね。非常食用と言いつつ、平時に食ひます。最近、夫もだし汁を上手に作る事が出来、友人にも振る舞ひます。気が置けない仲間との昼食に「うん、これ!美味しい」と声をかけてもらうのが励みの様です。
大阪府 伊藤勝美様

「乾麺が便利」とは嬉しいご意見です。乾麺の美味しさは誰もが認めるどころですが、ゆでる手間が面倒と感じる方もおられ、最近インスタント食品と比べると味地味な存在でした。これらかも乾麺をどしどしご利用ください。

以前は細口の「讃岐富士」が好きでざるうどんを楽しんでました。しかし「さぬきの夢」の風味にはかないません。釜あげも冷やしもOKです。辛口の冷や酒があればなおよし! 徳島県 安田健三様

実家に来てはお菓子作りをするのが楽しみな様子の娘が「マーガレットなくなった!!」と残念がっています。今回は太めの麺七千しうどんにも挑戦してみます。
東京都 YK様

いつもお世話様です。夫婦二人の昼食にひと工夫です。カレー釜七にたくさんの野菜と海藻、そしてサバ缶!!サバカレーで大満足でした。ごちそうさまでした。
東京都 岡田幸子様

サバカレーなるメニュー、初めて聞きました。みなさんも是非チャレンジされてはいかがでしょう。

約2年間入院退院を繰り返して、気力体力ともダウンしてました。しかし先日一袋だけ残っていた讃岐すずらんを見つけ、元気だった時を思い出しながら打って食べてみました。多少時間が経っていたけれど劣化を感じない程の味で感動。
岡山県 高尾詔二様

「さぬきの夢」の大ファンです!手打ちうどん歴25年、これまで色々な粉で打ちましたが「さぬきの夢」が最高です。この粉と共にこれからも腕を磨いていこうと思ひます。
東京都 吉田和信様

「さぬきの夢」でうどんが打てるなら、どんな小麦粉でも大丈夫です。「さぬきの夢」はうどんの「つなぎ力」であるグルテンが若干少なめなので、これできれいなうどんを打つには経験と技術が必要と言われています。

群馬の遠い所へお世話様になります。群馬にも沢山粉があります。御社の手打ちうどん粉にはかないません。週に3回位は手打ちをしております。上手くなりました。主人も喜んで食べてくれます。これからもよろしくお願ひします。
群馬県 島恵子様

いつも美味しくいただいております。週末にうどん打ちを楽しみにしております。孫たちが小さい頃は週末うどんを食べにきてくれました。今は爺婆だけで打つのも楽しく、食べて美味しいうどんを作ってます。粉がなくなると注文するのが、年のせいか億劫になります。
福岡県 岡文子様

我家では主人がうどんを打ってくれます。何でも自分で手作りするの好きなマメな性格で、うどんの腕もメキメキ上達し、親しい方から美味しいと喜ばれています。御社の小麦粉が美味しさの秘訣だと思ひております。

11月に生まれた孫の離乳食、まずはうどんからと決めています。
東京都 野村晃市様



成田様(お客様の声の一番はじめの方)のように、これからのお孫さんの成長を楽しみにお見守りください。