

「3つ」のちがう所は？



まちがいさがし



どこがちがうか分かるかな？

spot the difference



A



B

※答えは1面左下



お手軽で簡単な乾麺のレシピをご紹介します

酸っぱさがクセになる「レモンうどん」

優しいあたたかさの「かき玉ひやむぎ」



●用意するもの

・乾麺のうどん ・白出汁 ・レモン

●調理方法

1. 麺をたっぷりのお湯で茹でる
2. 白出汁を好みの濃さにする。暑い日は冷やしても
3. レモンを輪切りにして残りは白出しに絞る
白出汁に残りのレモンを絞って酸味を追加
4. 茹であがった麺を冷水でよく洗う
5. 盛り付けて完成です

こちらのレシピはブログ「ははらく」の「こはくさん」にご紹介いただきました。他にも様々な調理や暮らしのアイデア記事が満載なので、ぜひ一度ご覧ください。
ブログURL 【 <https://haharaku.net/> 】



●用意するもの

・乾麺の冷麦 ・鶏がらスープの素 ・玉子 ・ネギ

●調理方法

1. 300mlのお湯に鶏がらスープの素を溶かし、薄口醤油を少量入れて味をととのえたあと、卵1個分のとき卵を流し入れ、かきたまスープを作る
2. 讃岐ひやむぎをゆでてザルにあげ、器に盛る
3. かきたまスープをかけ、小口切りにした万能ネギをかけたら完成！

こちらのレシピはブログ「まんまびより」の「さとさん」にご紹介いただきました。気になる商品やレシピ、おでかけ先など情報盛りだくさんなので、ぜひ一度ご覧ください。
ブログURL 【 <https://sato117.com/> 】

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



ファリーナ

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.75
2020年
秋号

FreePaper "Yondemimai"

よんでみまい

Q

なぜオオムギは大麦で、コムギは小麦なのか？

A

命名当時は、大麦の方がメジャーだったから

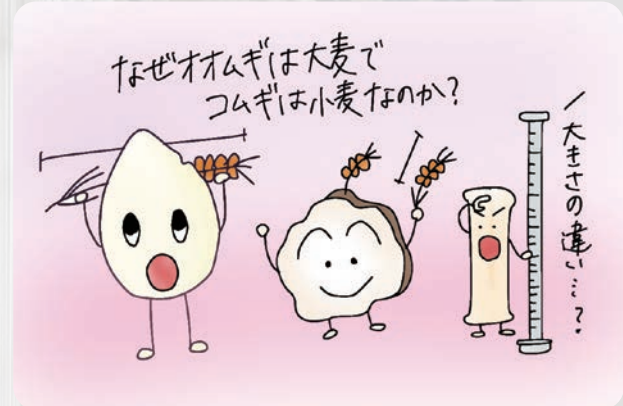
小麦と大麦は名前が似ているので、つい兄弟のように思ってしまいますが、実はかなり異なります。実際、英語では、小麦はウィート(wheat)、大麦はバーリー(barley)です。

「日本古代穀物史の研究(鑄方貞亮著)」には、「麦を大麦と小麦とに分けた記録の初見は、賦役令、義倉の条である。」との記述があります。賦役令は養老令(718年)の第10番目の編目なので、8世紀には、日本では大麦や小麦という言葉が既に存在していたことになります。

更に遡り、中国の字書で大小のコムギの区分が初めて立てられたのは、三国魏(3世紀)の張揖(ちょうゆう)の「広雅(こうが)」においてです。本書の巻十上秬草の条に「大麥は麩なり、小麦はライ麩なり」と記されています。ライは、ムギに関係しますが、それまでの来と区別するために、漢代あたりに麥編を添えて造字されたと考えられます。つまり麩は来と通用します(ややこしい話ですが、ライ・来・麩は全てムギを意味します)。そして本来は来麩と熟する語彙が、張揖によって「麩はコムギ、麩はオオムギ」にそれぞれ固定されます。つまり張揖が麩・麩の文字に対して、意図的に大小のムギを振り当てた印象を受けます。後漢時代(2世紀)の農書「四民月令(しみんがつりよう)」の6月の条中に、大小のムギとハダカムギの投機的買い付け記事がみられるので、漢代には大小のムギが栽培されていたことがわかります。



つまり大麥及び小麦は、3世紀に張揖により造語されたことになります。そしてここで「なぜ麩が大麥で、麩が小麦なのか？」という疑問がわきますが、当時は粉食が普及してきたとはいえ、主流はやはり加工が簡単なオオムギ(麩)だったので、こちらにメジャーを意味する「大」を張揖がつけたのではないかと、想像します(詳細は新着情報#723をご覧ください)。



※クイズの答：ブラウワーくんの足元の栗の数、ひよこのいる位置、焼いている魚の数の3カ所

90才の元気独居老人です。ホームベーカリーを使って30年。近年は御社の全粒粉パンが美味しくて知人、友人に喜ばれています。毎回ゴマ・くるみ・よもぎ・カレー粉など入れて楽しんでます。私のパンを口にすると、快腸だと喜ばれます。Thank you！ 宮城県 熊谷敬子様

小麦ふすまがたっぷり入ったブラウワー全粒粉が、快腸生活のお役に立てて嬉しいです。

手打ちうどんを打つ96才の父がお昼は必ず麺類を食べます。食にうるさい父親ですが、さぬきの夢干しうどんはのどごしがいいと美味しくうに食べるんです。いつまでも元気で長生きしてほしいと願うばかりです。変わらぬ美味しさをありがとうございます。

埼玉県 海東好江様

健康寿命とはWHO(世界保健機構)が提唱した健康指標で、良好な健康状態を維持している年数のことです。わかりやすく言うと、寝たきりや車椅子生活など、介護を必要とする期間を、平均寿命から差し引いた年数のことです。バランスのとれた食生活を通じて、健康寿命100歳を目指しましょう。

夏にむかい野菜たっぷりの冷やしうどんをいただくのが楽しみです。“よんでみまい”に飯野山の写真がありました。姿の良い山ですね。地元の方にとっては富士山以上に自分にとっての日本の山なのかもしれませんね。

神奈川県 ホジナキ様

香川県には、富士と名のつく山が13座あります。中でも讃岐富士と呼ばれるこの飯野山(いのやま)が一番有名です。

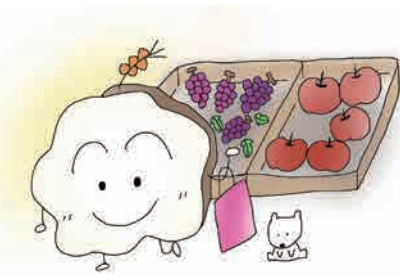
カンパーニュ風のパンを作り、近所や知り合いの方、またその方々の口コミなど、買うから作ってと頼まれます。家庭用のオープンなので1日で2〜3個しか作れませんがおいしいからまた頼むと言われ喜んでいます。半分はファリーナさんのおかげです。感謝。

栃木県 MI様

カンパーニュとはフランスパンの一種。フランス語で「田舎パン」あるいは「田舎風パン」を意味し、スープによく合う食事パンのことだと知り、勉強になりました。

初めてこちらの「ひまわり」を注文しました。今までスーパーで強力粉を買っていましたが、ホームベーカリーで焼いたパンの味が全然違うことに驚きました。本当に美味しいです。

埼玉県 秀野綾子様



いつもおいしい強力粉をありがとうございます。私は御社の強力粉で焼いたパンが一番おいしいと思います。ところで私はダイエット中でライザップに通っているのですが、トレーナーさんにいつもブランの配合が多いパンを食べるように言われています。そのようなダイエットに特化した強力粉も欲しいと思います。

東京都 カマエフ垂由美様

ブラウワー全粒粉をお試ください。小麦粉の12%程度が、小麦ふすまに置き換わっているので、自然な糖質カットが可能です。

リピートさせて頂きました。今までスーパーで1kgを買ってホームベーカリーで食パンを焼いていました。特に粉にはこだわらなくても思っていました。250gずつ包装されているのは便利でした！それにこちらにしたら主人や息子が、これ食べちゃって大丈夫？また焼く？と好評で毎日パンを焼いて楽しんでます。おいしいです。コロナ禍で出会えた楽しみです。

東京都 堀部和子様

今回は巣ごもり需要により、家庭用小麦粉が一時品薄になったようです。弊社の小麦粉をお試しいただき、ありがとうございます。



ヘルシーで安全な食品を家族に食べさせたいと考え、こちらの商品を選びました。全粒粉でもパンがちゃんとふくらみ、味も良く大変気に入っています。使い始めてしばらく経ちますがこれからも利用したいです。

東京都 金子晶子様

先日は友人のお誕生日プレゼントにお試しセットを(2種類ずつ)。「とても美味でむし暑いお昼ごはんにピッタリ」とうれしいうらインがありました。もうパンの粉も麺類もファリーナさんのがいちばん。先日はゴマ・ヨーグルトで早焼きパン、膨らみがまいち…けど外はカリカリ中はしっとり。

神奈川県 岡田恵子様

新型コロナ騒動の影響により、スーパーストア他店舗から「強力粉」と「ドライイースト」が消えました。今回初めて貴社製品に通販でめぐり合い注文した次第です。一回分に小分けした袋も気に入りましたが、粉のきめ細かさや色合いの良さは一目瞭然！結果、焼け具合・食感・味も期待以上でした。

富山県 佐原潤三様

スーパーで強力粉が買えなくなり、Amazonで見つけて購入しました。全粒粉の説明など面白く読みました。一般的に通常的小麦粉より膨らみが悪いと認識していましたが、ブラウワーシリーズはどれも膨らみが良くてびっくりしました。近所のスーパーでも取り扱って欲しいです。

千葉県 小松和子様

我家は毎週日曜日の朝にホームベーカリーでパンを焼きます。ブラウワーファインはふっくらとして小麦の風味もあり、おいしいです。焼きたてをパン用包丁で切るのですが、やわらかくて形がくずれることが多いです。冷ますとせっかくの焼きたてがもったいない気がします。焼きたてをうまく切る方法をもしご存知なら教えて下さい。

大阪府 安松良之様

電動スライサーを利用すれば8枚切りも上手くスライスできますが、おっしゃるようにパンが暖かいうちは難しいです。前回(vol.74)は、「アッと言う間に“かまくら”になってました」というお便りもいただきましたが、これもアリかなと思います。

もう10年以上でしょうか？「ひまわり」でパンを作って家族で食べる、食パンや生地色々作る。出来栄は毎回違いますがいつも「おいしいネ」と言われるのが嬉しいです。「ひまわり」がなくなる頃にファリーナさんからお便りが来ます。これからもよろしくお願ひします。

東京都 長友廣継様

幼少期からパン好きの私が、この全粒粉の小麦粉に出会えて、毎朝パンが焼ける香で目がさめる事に幸せを感じる毎日です。パスタもイタリー製の全粒粉をスーパーで購入していますが、ハイブリッド全粒粉ではないようで、味がぼそぼそしておいしくありません。パスタが出来たら良いなと思っています。

東京都 猪狩公子様

小麦ふすまと胚乳部分を分別処理して、後で再構成しているの、仰る通り「ハイブリッド全粒粉」です。手間はかかりますが、雑味をカットできるので、小麦の風味が引き出せると考えています。

さぬき全粒粉うどん！おいしいですね。我家はそば好きで、うどんは敬遠しておりました。息子より全粒粉の体に良いうどんがあるからとプレゼントされて食したところ、おいしい！主人など、あのうどんが食べたいねっとリクエストする始末。今日も皆でおいしくいただきました。

神奈川県 阿部恒子様

全粒粉うどんについて。おいしいお試しをありがとうございました。「うどん」に固定するのは勿体なく、オイルパスタやあんかけにもぴったりです。「全粒麺」などが合いそうです。

東京都 鈴木のり子様

ブラウワー全粒粉を二度ほど購入させていただきました。初めて購入した際、大変迅速なご対応をさせていただきとても嬉しく思い、早速ホームベーカリーを使いブラウワー全粒粉食パンを焼いてみました。つかつかでしっとりやわらか、なめらかな美味しいパンが焼けました。その日から毎日焼いて1日1食はブラウワー全粒粉パンを楽しんでいます。食パンをサンドイッチにして職場でのランチにしたり、アレンジパンにして、カレーパン、メロンパンも美味しく仕上がりますよ。私の住む地域は強力粉や小麦粉が大変品薄で手に入りにくい状態でした(今もです)。貴社様にめぐり会い、本当に助かりましたし、何よりお粉が美味しい！そして腸の調子がとても良くなりました。体に良いものを美味しくいただけることに感謝致します。

神奈川県 新井真弓様

過分なご感想ありがとうございます。ブラウワー全粒粉は、食味と健康が両立できるようにと開発した商品なので、ご評価いただき感謝いたします。

初めて利用させて頂きました。粉のきめも細やかで、小麦の風味がとても豊かで、最高のパンを作ることができました(ホームベーカリーですけど)。まずは自分用に焼き、仲良しにも焼いてプレゼントしたところ、とても美味しいと評判上々です。

神奈川県 小林泉様

我家の昼食は手打ちうどんです。いつも御社のうどん専用粉すずらんを使っています。コロナで自粛中も麺打ちを楽しんで、その麺を帰省できない娘家族に送りました。5歳の孫が「じいじのおうどんが大好き！」と言ってくれるので嬉しいです。先日は姪の夫(大阪出身)にも作り方を教えました。とても喜んでくれました。

香川県 藤田秀男様

うどん・そばが大好きで自分で打つ様になり、道具もいろいろ欲しくなり麺打ち台も業者に作ってもらった始末です。うどん粉も県内色々試してみる日々でした。ある時子供が四国に旅行に行きおみやげに讃岐うどんの粉を買ってきて以来、さぬきの粉の美味しさにはまっています。特に「さぬきの夢」と「白バラ」の粉が気に入っています。今年こそさぬきを賞味したく注文しました。今から届くのを楽しみにしています。

群馬県 野村松二様

ホームベーカリーに「ヌードル」モードがあったので試しに作ってみようとして注文しました。機械添付のレシピで作ったら、少しやわらかくなりましたが美味しくいただきました。せっかく詳しくて分かりやすい説明書が御社の商品についているのだからと2回目は全部手打ちで説明書通りに作ったところ、コシがあって驚くほどおいしくできました。麺類が大好きな家族なので、これからも月に1〜2回は手打ちに挑戦していこうと思います。

神奈川県 佐藤理恵様

いつもおいしいそめんとを届けていただきありがとうございます。先日次男宅に「少し太めのそめん」をはじめて届けました。風味、のどごしがあってとてもおいしかったと喜びの声が返ってきました。我家での食べ方をいろいろ教えて、食を楽しんでほしいと伝えました。オクラと納豆をコラボして中華風にして食べたところ、とてもおいしかったです。

千葉県 YS様

北海道の孫が今11才ですが、毎日でも冷やしそめんが大好きでとても喜んでくれます。おばあちゃんありがとうございますと電話をして来ます。私も嬉しいです。

岡山県 小林様

夏の涼味。今年はそめんより冷麦にはまっています。ひえひえ三味の「青瀬戸の糸」は冷麦のうまさをも再認識しました(´_`)やっさんリピート注文します！

徳島県 安田健三様

オリーブそめんの淡いグリーンがとても品があって爽やかで食卓が華やかになりました。ヴァージンオリーブオイルで絡めてトマトやズッキーニのうたつウイユをトッピングしてイタリアンの様にもアレンジしました。次回はオリーブそめんのみの箱を購入したいと思います(他界した父が坂出市生まれです´_`)。

神奈川県 鈴木慶子様

ステイホームの間、買いおきしていたファリーナのうどんが大活躍しました。毎日食べても飽きのこないコシとのどごしを楽しめました。

大阪府 芳賀和也様

ファリーナスタッフの皆さん、新型コロナに負けず元気にしていますか？うちの方は埼玉県といっても東京寄りではなく群馬に近くて、田園風景広がるのどかな所なのでほぼ平常通りの生活ができています。埼玉県も香川県についてうどん県と言われるそうですが、私はさぬきうどんが好きです。四国の四県どこにも行ったことないんですけど、注文すればさぬきの国ファリーナさんからうどんが届いて食べられるので、運送業の皆さんに感謝したり、うどん製造のファリーナさんに感謝して頂いています。

埼玉県 角田秋子様

武蔵野うどんの本場からのご注文ありがとうございます。コロナ禍で弊社ユーザのうどん屋さんにも影響を受けていますが、がんばっています。

美味しいおうどんありがとうございます。とても幸せな気分になりました。実は今回このおうどんを食べることができたのは、姉と姉の彼氏が外出自粛で一人ぼっちの私を気遣って送ってくれたからなんです。食料がなくて小麦粉しか家になかったので、うどんを作ってみようとおねえ作ったら、小麦粉がキラリになるレベルでまずくて、それを姉に話して笑ってたんです。そしたら後日おうどんが届いて、もう感動でした。一人で寂しかったけれど、温かいおうどんで温かい気持ちになりました。しんどい時だとは思いますが、なんとか、なんとか、なんとか！頑張ってください。また食べたいです。

兵庫県 安達志津香様

巣ごもりで、手打ちうどんやパン作りを始めたというお便りを他にも多くいただきました。手順通りにすれば、誰でも美味しい手打ちうどんができます。是非再挑戦してみてください。

先日全粒粉をホームベーカリー用に買った時についていた「飲むブラン」がとてもおいしく、リピート購入しました！ヨーグルトにかけるとほのかに甘く、砂糖をかけたくない身としてはとても助かります。ホームベーカリー用の全粒粉も250gで使いやすく感謝しております！今後もよろしくお願ひします。

東京都 原田祥子様

