

「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！醤油バターのかき玉うどん(1人前)



### ●材料

- ・好きなうどん : 1玉分(250~300g)
- ・有塩バター : 5~10g
- ・出汁醤油(好みの醤油でも可): 小さじ1
- ・塩コショウ : 少々
- ・ネギ : お好みの量
- ・卵黄 : 1個
- ・炒りごま : 小さじ1

茹でたうどんに材料を順番に混ぜていくだけで、簡単・手軽にいつもと違ったうどんの完成です。材料は目安なのでお好みで調整して自分の味を探してください。

### ●調理方法

- ①うどんを茹でます。  
茹で上がったら水気を切ってお皿に乗せます。
- ②うどんが熱いうちに有塩バターを入れて、麺全体になじませるように混ぜます。その後、醤油を垂らします。  
少し味見をして塩コショウで味を整えます。
- ③ネギ、炒りごまをお好みで乗せて、卵黄を上を落としてあとはお好みに混ぜ合わせてお召し上がりください。

※暑さの残る時には、わさびなどを入れることでピリッとした刺激で、また違った味わいいただけます。

# 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



# ファリーナ FARINA 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.79  
2021年  
秋号

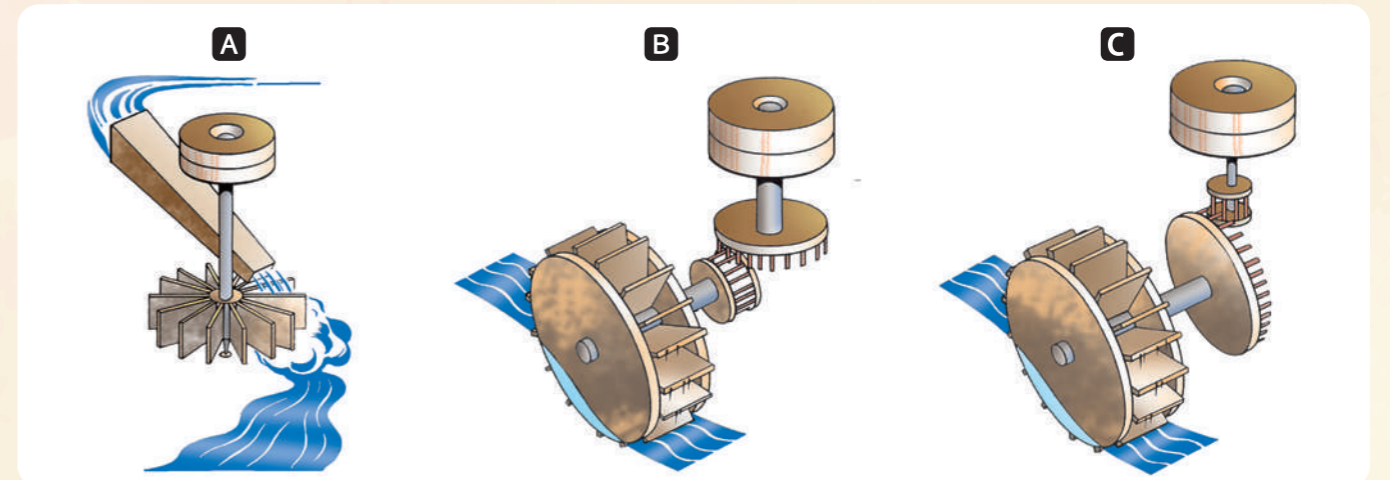
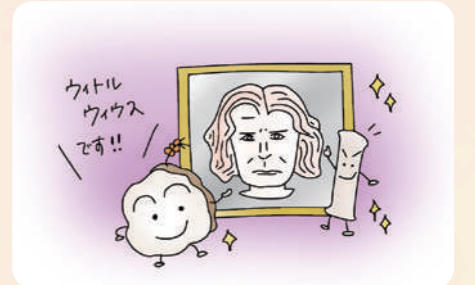
Free Paper "Yondemimai"

# よんでみまい

## Q 水車はいつ発明されましたか?

### A 紀元前19年に書き記された 水車製粉だと考えられています

エネルギー時代の幕開けは、確かな歴史的裏付けがあるものに限れば、それはローマの建築家であるウィトルウィウスが紀元前19年に書き記した水車製粉の記述が始まりだと考えられています。彼は最初に水車による揚水について論じていますが、これはエジプトでノーリアと呼ばれていた人力による水車と同じ種類のものです。ウィトルウィウスの水車は、Cによく似た水受け板、そしてそれに水を溜める桶が付いていて、桶の水は持ち上げられた時点で空になる仕組みです。



Aは、水平方向の水車に垂直な軸が付いた直接駆動方式。BとCは、垂直式の水車に水平な軸が付いたものです。Cがウィトルウィウスが取り上げたタイプのもので、Bは多分最初に試したタイプだと推測されます。Bの石臼は、水車よりゆっくりと回転するのに対し、Cはより速く回転します。

ウィトルウィウスは次のように説明します:「水車を利用した製粉も原理的にはノーリアと同じ仕組みだ。回転軸の片方にドラムが固定されている点が違うだけで、あとは全て同じだ。水車の端に垂直方向に取り付けられたドラムは、水車と平行に回転する。そしてこの大きなドラムの横には、歯車付きの小さなドラムが水平に設置され、それが石臼に連結しているのだ。つまり水車の軸の端に固定されているドラムの歯車が、水平方向のドラムの歯車を動かし、石臼が回転する仕組みだ。よって石臼の上部に取り付けられたホッパーから穀物を供給し、水車が回転することによって挽かれる仕組みだ」。

※クイズの答: ブラウワーくんのトング、綿棒くんのサンマの方向、犬くんの立ってる位置 の3カ所

**新**型コロナウイルス早くなると良いですね。お仕事にも支障をきたしているのではありませんか？感染せぬ様充分ご注意ください。私は6月中旬に2回のワクチン予約が取れ、とりあえずホッとしています。

茨城県 鈴木様

うどん専門店も外食産業なので、甚大な影響を受けています。香川県内では、70～80%程度の需要が戻ったようですが、首都圏のうどん店は、まだまだ厳しい状態が続いています。ワクチン接種が終了し、一日も早い日常が戻ることを願うばかりです。

**ト**マト農家にトマトを買いに行き、ケチャップ、ピューレを作っています。ケチャップはピザを焼いた時にソースとして使い、ピューレはパン生地に混ぜてトマトパンを焼いています。トマトパンをトーストしてドライバジルとオリーブオイルをかけて頂きます。

福岡県 野見山様

**一**人住まいだった母の自宅を訪ねる度に香川県坂出市(私の生まれ故郷)から送られたうどんがあり、母は亡くなりましたが、自宅へ訪れる度に懐かしく思い出されます。

東京都 KK様

**い**つも「よんでみまい」楽しみにしています。そろそろ麺の在庫がなくなってきたなと思う頃に届くので嬉しいです。間違い探しは家族でまわしてやっています。

京都府 坂内様

**コ**ロナ禍、家にいることが多いのでパン屋さんになった気分でパンを焼いております。手作りをする事が大好きな私。頭も手も使って楽しんでいきます。

神奈川県 蒲谷様

**ヨ**ーグルトにかけて毎朝子どもと少しずついただいています。そして毎日快腸です。子どもが便秘気味でしたが飲むブランを飲むようになり改善されました。おじいちゃんから少し分けてもらってました。感謝です。

兵庫県 嘉納様

私の朝食は、いつも変わらず(ブラン6g+ヨーグルト80g+季節の果物)、トースト、そしてコーヒーです。

**マ**ーガレットはもう手ばなせません。シュークリームにスポンジケーキにクッキーにと、とにかくケーキ系には全て良し！天ぷらの衣にも最適です。

北海道 斉藤様

**人**口5万の町に高齢者7,000人。コロナに怯えて日々過ごしています。おいしいパン！これは救いかもしれません。ありがとうございます。

愛知県 渋木様

**体**のためになるべく白いものを食べない方が良いと聞きました。お塩も自然塩、お砂糖もきび砂糖に変えました。家でパンを焼いていますが今迄は白い小麦粉を使っていましたが、これからは全粒粉にしようと思います。

千葉県 佐藤様

ブラウワー全粒粉は、「大きなふすま片(表皮)」だけを使用しているので、雑味がありません。膨らみは少し小さいですが、食物繊維はたっぷり含まれています。小麦本来の風味をお楽しみください。

**質**問1.“小麦ふすま”と“きな粉”の違いを教えてください。同じもののように見えますが…。質問2.オートミールとの違いは？

東京都 中山様

小麦ふすまは、小麦の表皮部分。きなこは、大豆を煎って粉にしたもの。またオートミールは、燕麦(えんぱく)を加工した食品です。



**ブ**ラウワー全粒粉を水で溶いてオリーブオイルを使用し、フライパンで焼いて食べています。噛めば噛むほど味が出てとても美味しいです。精製した小麦粉とは全く違いますね。栄養も豊富で最適です。お気に入りの1品になりました！因みに「すいとん」は作れるでしょうか…？

宮城県 加藤様

そんな超簡単なレシピがあるとは、びっくり仰天です。すいとんは、本来中力粉が使用されますが、ブラウワー全粒粉でも可能です。どんな食味になるのかまた感想をお聞かせください。

**天**然酵母でも食物繊維たっぷりのふわっとしたパンが焼けるブラウワーファインを愛用しています。昼食には「レタス・ハム・レタス・チーズ・レタス・ハム・レタス」の豪華7層サンドを食べるのが主人の楽しみ！

山梨県 杉山様

**何**かを頂いたお返しにブラウワー全粒粉で焼いた食パンを差し上げると、あまりのおいしさに皆さん感動されています。最近のお気に入りにはシナモンにレーズンを入れたスパイス食パンです。バターではなくオリーブオイルで焼きます。ぜひ試してみてください。

千葉県 野越様

自宅で焼いたパンは、基本食材だけを使用するので、小麦本来の風味が楽しめ、飽きることがありません。

**コ**ロナ禍でのお仕事本当にお疲れ様です。今回ブラウワー全粒粉を注文し、パン作りに使わせていただきました。健康をモットーに商品を作り提供していただきありがとうございます。ぱさぱさした感じがなく、しっとり、しかししっかり小麦ふすまの風味を楽しめるパンが出来上がりおいしかったです。どうぞ皆様もお体に気を付けストレスをためすぎないように気を付けてお過ごし下さい。

大阪府 古田様

**い**つもお世話になっています。「受けるより与えるほうが幸福」と私の愛読書にありました。ブラウワーで作ったパンをプレゼントするとみんなとても喜んでくれます。それを見て私も幸せになれます。おいしいものはまわりの人を笑顔にしてくれますね。これからも利用させてもらいます。よろしく願います。

長野県 山田様

**リ**ピーターです。スーパーに全粒粉が無くインターネットで探し、家庭用にお試しで申し込みました。COVID-19で在宅時間が長くなりケーキ作りからパン作りに目覚めました。全粒粉パンが好みだったので、食パンやドライフルーツを入れたパンを焼いています。オリーブオイルと良く合います。ドイツに住む娘も外出禁止で、パン焼きが上手になりお互いに情報交換しています。ドイツでは今は小麦粉やドライイーストが不足しているそうです。

兵庫県 竹内様

**真**っ白な粉でふわふわなパンをおいしく作れました。ありがとうございます。量もちょうど良くとても便利です。たくさんの量のパンが作れて、1人でも家族でも足りて大満足です。これからも応援しております！

広島県 松木様

**今**は冷凍があるから…といわれるけどやっぱり手打はオイシイ。少し塩もきいていて喜んで下さるのを嬉しく思い、頂き物のお礼にうどんを打って差し上げています。待って下さる方もいらっやっして良いおつき合いが来ています。

岡山県 松岡様

**若**い頃はうどん店を43年間営業していました。定年後も好きなので色々楽しんで作っています。友だちにも教えてあげています。

大阪府 吉田様

うどん屋さんの大将に打っていただき感謝感激です。プロの視点でのご感想をいただければ、幸いです。

**太**そうめんとひやむぎの味を食べ比べできるチャンスなので嬉しいです。太口も食べたいのですがやはり茹で時間を見て毎回気持ちが決まらずにいます。

和歌山県 上田様

弊社の太そうめんとひやむぎは、太さが同じです。違いは、断面が前者は丸形、後者は正方形です。僅かの違いですが、食感が微妙に異なります。

**「島**の光」おいしかったです。今まで食べたそうめんは、麺が柔らかすぎですぐ切れていましたが、島の光はもちもちしてコシがあって食感が良かったです。味は変なクセもなく、つるつる喉に入っていきました。さぬきうどんに通じるおいしさがありました！

大阪府 奥様

**「さ**ぬきの夢干しうどん」が届きました。麺が違う！と思いました。直接香川県に行つてうどんが食べたいと思います。これからもおいしいうどんを作り続けて下さい。

神奈川県 梅田様

**阿**波七を初めて食べましたが、つるつるととてもおいしい麺でした。そうめんというより細いうどんという感じです。親類の人にも教えてあげたく、使い物にしました。

栃木県 SU様

**”ひ**やむぎ”を購入させて頂きました。Amazonでたまたま目に入ったので購入したのですが、届いて食べてみたらそれまでスーパーで買っていたものとは全く違い美味しさに驚きました。数日間連続で食べてしまった程です。普段このようなカードも書いたりしないのですが、あまりに美味しかったので思わず書かせて頂きました！また購入します！

東京都 近藤様

過分なご感想、誠にありがとうございます。挽きたての小麦粉で製造したひやむぎが、近藤様の味覚に合致したのかも知れません。

**毎**年ひえひえ三昧を楽しみにしています。老夫婦のため一度に沢山は食べられませんが、毎日少しずついただいております。そうめん、ひやむぎ、そば、うどんどれもそれぞれおいしく食事の時間がとても楽しみです。

埼玉県 中園様

**息**子が高校生になり、夏のお弁当にそうめんを持たせたいと思い注文しました。野球部なので炎天下でヘトヘトになるまで練習しています。冷たいそうめんはスルスルッと食べられて、お弁当にすると喜ばれます。茹でる私は暑くて大変ですが…。

宮城県 AT様

麺伸びが少し心配ですが、清涼感はばっちりですね。そういえば昔は、セイロから取り出したうどん玉に生醤油をかけて食していたのを思い出しました。

**娘**が香川に嫁いでいる為、何回も遊びに行き本場のうどんを食べましたが、鹿児島に住んでいるとあまりうどんを積極的に食べる方ではありませんでした。ところが娘がこのうどんを送ってくれ食べたところ、とっても美味しく私のうどんに対する概念が変わりました。

鹿児島県 田島様

**今**まで食べたことがあるうどんの中で貴社のうどんが一番美味しかったです。ツルリとした食感が「また食べたい」と思わせるものでした。私は病気持ちで、市販の食べ物を食べると具合が悪くなります。例えば市販の納豆を食べただけでお腹を下します。貴社のうどんを食べると具合が悪くなることは無かったので、かなり良質なうどんだと思います。

静岡県 大図様

**大**変お世話になっております。私は料理が大好きです。麺類が大好きでパスタから始まって蕎麦、今ではうどん、特に太麺のうどん料理にはまっています。甘辛揚げきしめん、鼻筋たたき揚げうどん、イタリアン焼きうどん、イタリアンうどん、アサリたっぷり白だしうどん、青じそイタリアン、ナポリ風うどん、味噌煮込みうどんなどに御社の麺を愛用しております。

東京都 今川様

「鼻筋たたき」とは、弾力ある麺を勢いよくすすると、麺が鼻に当たるからだそうです。その名前の由来にびっくりしました。

**H**Bを酷使しすぎて2台目です。パンケースだけ買える事を知り、安心してひまわりでくるみパン、ピザ生地作りをしています。いつもおいしい粉をありがとうございます。

青森県 久保様

会社には2台のHBがあり、毎日2～3回転しています。そのためパンケースと羽根は1年毎に交換しています。テフロン加工が劣化すると、パンがくっついてなかなかパンケースからでてこなくなります。

**ホ**ームベーカリーを購入したので前から作って食べてみたいと思って全粒粉パンにチャレンジしました。御社のホームベーカリージャスト1斤サイズのブラウワー全粒粉。雑味もなくふつうの食パンと変わらず、美味しく食べています。毎朝1斤作るのですが、冷めても美味しいし、とてもいい製品だと思いました。

大分県 藤高様

**結**婚のお祝いの返礼にカタログが送られてきて、ホームベーカリーを選んでからパンを作るという新しい世界が広がりました。絶対買ったパンの方が美味しいに決まってる！と思っていましたが、ブラウワーシリーズのどの粉もとても美味しく出来て、添加物も無いので安心して食べています。250gの個包装も有難いです。

東京都 南雲様

私もHBを使用するまでは、そう思っていました。今はコロナ禍でHBが再ブームになっているそうです。