

「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



※答えは1面左下

VOL.80  
2021年  
冬号

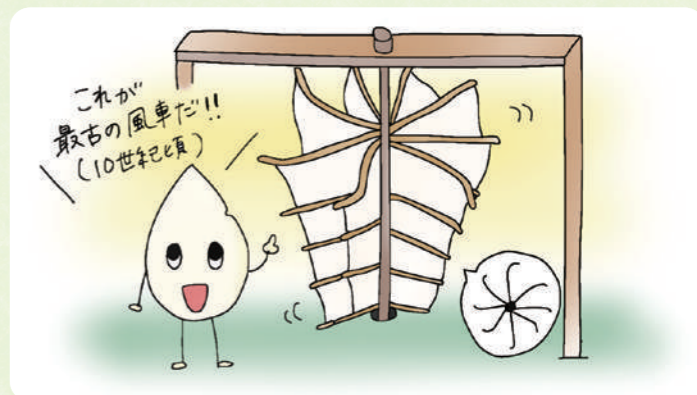
Free Paper "Yondemimai"

# よんでみまい

## Q 風車はいつ発明されましたか?

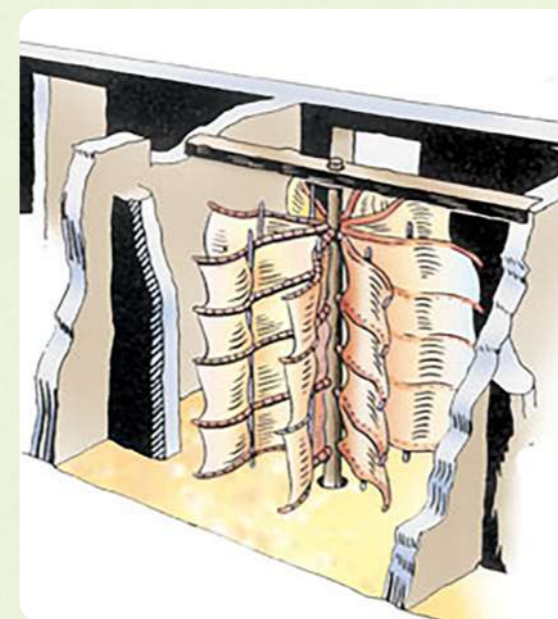
A 空を流れる気流は、紀元前からずっと、川や海上を航行する船の推進力として利用されてきました。

しかし水上の船を帆走させることと、地上のある地点に留まって利用可能なエネルギーを発生させることは、技術的には雲泥の差があります。とりとめもなく流れている水の力を、有効利用したのが水車ですが、もし水車の存在がなければ、風車の利用などはとても思いつかなかつたに違いありません。



風車についての最古の記録は、水車のそれよりも1000年以上後のことで、アラビアの地理学者アル・マスディとアル・イスタクリが10世紀に近東地域を広く旅行し、現在のイラン東部にあたるセイスタンのヘルマンド川の川岸で動いている風車を目撃したのが最初とされています。またペルシア人が西暦644年よりかなり以前に、風車を使っていたという、間接的な言及もありますが、これは定かではないようです。

セイスタンの製粉機は直接駆動式(ノルウェー式)製粉機と驚くほど似ています。つまりノルウェー式水車は、水平の状態でも水面に置かれ、水車の一部の羽根に水流があたり圧力を受けます。一方、セイスタン風車は、石でできた塔の中に設置され、垂直な軸の周りに帆が張られ、一方方向だけからの風を取り込み、回転する仕組みになっています。そしてこのノルウェー式水車もセイスタン風車も回転軸に直結された石臼を回します。



このような固定した配置は、一定方向だけ強い風の吹く地域に都合がよく、セイスタン地方は正にこのような条件に合っていました。セイスタン地方は、常に風が吹いていて、夏場になるとそれが一段と峻烈になり、北方方面から熱い風が間断なく唸り声をあげて吹き込み、それは夏の間中続きました。そして冬になると幾分和らぎ、時には止むものの、大抵は同じような北風が吹きます。こういった条件は、この塔の中に設置された風車にとっては理想的だったわけです。



## ボリューム満点の豚肉うどん(1人前)



簡単な調理手順でボリュームのある豚肉うどんが出来上がります。

### ●調理方法

利用するうどんは、豚肉の具材を作り始める段階くらいから、茹で始めてください。

- ①豚のバラ肉を3~5cmほどの等幅で切ります。
- ②小さめの玉ねぎを1/4ほどを使って、薄切りにします。また青ねぎも細かく切っておきます。
- ③豚肉の味付け(A)の材料を混ぜ合わせていきます。生姜は好みに合わせてすりおろしたり、薄く切って入れてもかまいません。
- ④フライパンにサラダ油を入れて中火で豚肉と玉ねぎを炒めていきます。
- ⑤豚肉の色が変わってきたら(A)を入れて弱~中火で更に炒めます。豚肉に味付けの色がついてきたら火を止めます。うどんの茹で上がり具合に合わせて、温め直してください。
- ⑥めんつゆを水やお湯など好みに合わせてのばします。
- ⑦茹で上がったうどんを器に入れて、めんつゆと合わせます。そこに切っておいた青ねぎ、卵黄をのせて完成です。

### ●材料

- ・うどん:1玉
- ・玉ねぎ(小さめ):1/4
- ・サラダ油:大さじ1
- ・卵黄:1個
- ・豚バラ肉(薄切り):100g
- ・めんつゆ:既製品など
- ・青ねぎ:お好みで

### ●豚肉の味付け(A)

- ・酒:大さじ1
- ・しょうゆ:小さじ2
- ・生姜:お好みで
- ・みりん:小さじ1
- ・砂糖:小さじ1

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



電話したのが17日朝、びっくり18日9:30ピンポン、もう届きました。「わぁ早い、新幹線で飛んできました」。思わず笑いました。コロナ・コロナで暗いニュースの中、配達の方と笑いのひと時でした。さあ、パンを焼こう！

埼玉県 吉田様

早くいただいたご注文ならその日の発送に間に合い、埼玉なら翌日配達となります。ただ休日を挟むときやプレゼント期間中は、数日間お時間をいただくことがあります。どうぞご了承ください。

うどんが好きな長男。パンが好きな次男。そばが好きな三男。お世話になっております。

大阪府 浅田様

団子ではなく麺3兄弟ですね。

いつもおいしい粉をありがとうございます。フワフワモチモチのパンを食べる至福の時間が一番好きです。手作りならではのひととき。当地ではせんべい汁が有名ですが、私はせんべいの代わりにブラウワーファイン250gがすいとんの一回分にピッタリです。モチモチと歯ごたえがありとても美味しいです。

青森県 大内様

せいべい汁とは、肉や魚、きのこ、野菜などでとっただし汁に、南部せんべいを割って入れて煮込む八戸地方の郷土料理だと知りました。せんべいを入れる料理は珍しいですね。

彼岸でも墓参りに帰れません。せめて生まれ故郷の“こんぴらうどん”を注文して、香川県を想い出します。当方82才、琴平町生まれ、こんぴら山の石段まだ上がれます。毎朝ウォーキング、ラジオ体操、気功をやっています。

大阪府 伊賀様

知り合いに“ひやむぎ”をいただいて初めて食べましたが、とっても美味しかったので箱買いで注文しました。“ゆで方”通り、4分～4分半(火力による)ゆでると一番美味しいです。ありがとうございました。今年の暑い夏の一つの楽しみでした♡

香川県 堀井様

いつも美味しくいただいております。ビッグプレゼント企画うれしいです。子供たちも成長と共に食べる量も増え、うどんはかなり消費します。いつかうどん作りの体験もしてみたい、させてあげたいと思っています。これからも美味しい粉製品作り期待しています！

徳島県 西谷様

お家時間が増えたので、是非手打ちうどんにチャレンジしてください。運動不足解消にもなります。

いつもおいしくいただいております。ブラウワー全粒粉で焼いたパンは活用範囲が広く、我が家の一日は「朝ごパン」で始まります。みみの部分は細かくほぐし、生パン粉のようにして、フライの衣やハンバーグのつなぎなどにしています。麺類はお弁当に持って行ったりもしています。

千葉県 KS様

いつも美味しいうどんをありがとうございます。日本三大うどん讃岐、水沢、稲庭うどん等全国数あるうどんを試してみた中で自分好みのうどんは讃岐うどん、特にさぬきの夢はうどんの色つや食感、のど越しが良く気に入っています。夏は冷たくざるでいただきました。これから寒い冬に向かい煮込みうどんにして心も体も温まりたいと思います。

群馬県 野村様

なんとと言ってもマーガレットです。スポンジケーキ、シュークリーム等、ケーキ類のうでが上がったのでは！と思うほどの出来です。天ぷらにも最高です。この夏は島七ソーメンが大人気でした。

北海道 RS様

「よんでみまい」にありました、人参ジュースで作ってみました。オレンジ色でほのかに香るふかふかのおいしいパンになりました。主人が気に入ってくれたので、孫にも焼いてあげようと思っています。

神奈川県 篠田様

## 2



お世話になります。健康のためと全粒粉を使ったパンをずっと焼いています。この度はじめて御社の製品を使用しました。これまで使っていたものとは全く違い、ふんわりと焼き上がり、香りもとても良く味も良いパンとなりました。

兵庫県 池田様

血糖値の病気の為、低GI食品のものを食べるよう努力しています。貴社のブラウワー全粒粉を使ってホームベーカリーで全粒粉100%の食パンを上手く作ることが出来、重宝しております。小麦の風味豊かなパンが味わえ、感謝しております。

千葉県 高木様

全粒粉を使ったパン作りは初めてだったのですが、ふっくらと仕上げることができました。カンパーニュを焼いたのですが、普段全粒粉の入ったパンを食べない父が「美味しい」と言って食べてくれたのでとても嬉しかったです！

滋賀県 石原様

毎日食パンを作っています。ひまわりで作った食パンはとてもおいしくてお店で買う食パンは食べなくなりました。家族みんなで食べています。

徳島県 HA様

ブラウワー全粒粉をホームベーカリーで食パンにさせていただきました。歯切れよくとても美味しかったです。全粒粉のクセが強すぎず苦手な人も食べられると思いました。サクサクとしていましたので、今度はハードブレッドも焼いてみようかと思っています。

愛知県 枝尾様

ブラウワー全粒粉の特長は、雑味のカットです。できるだけ小麦本来の風味が楽しめるように工夫しました。

今回は初めての購入でお試し3種セットと粗挽きの12袋を注文しました。ホームベーカリーでフォカッチャとミックスナッツ入りの食パンを焼きました。ハーブを入れてもとても良い小麦の香りとふっくらモチモチで美味しいです！毎朝元気の出る朝食で嬉しくなりました。ごちそうさまでした。

愛知県 長谷川様

パンやピザ作りが好きで購入しました。小麦の香りや歯ごたえがとても良く、大変気に入っております。とっても美味しいです。安心の素材でこれからも愛用していきたいと思っています。もう市販品の小麦粉は買えません。

山口県 松永様

何をいただいた時にパンのお返しをする方がいて、私と同じ～となんか嬉しくなりました。ファリーナさんの粉は250gで私のHBパン生地は280gなのでもう目分量でOKです。生地にプレーンヨーグルト、ヤクルトを入れてふんわりまだまだ研究中です。

神奈川県 岡田様

弊社でも毎日焼いて、食パン外交をやっています。

スーパーでは手に入らない貴重な粉です。がんばってください。遠い東北の地からエールを送ります。

山形県 佐藤様

いつも美味しい「さぬきの夢」うどんをありがとうございます。なめらかで喉ごし良くお腹にやさしいです。全粒粉パンは香ばしくもちもちとおいしいです。夢ブランは毎日ヨーグルトにはちみつ、ブルーベリーと混ぜていただき快腸です。

兵庫県 木村様

貴社のうどん専用粉を愛用して20数年、コロナ禍、時間があり丁寧に熟成させ、A級讃岐うどん店並みの麺が出来上がったか？と自己満足しています。ありがとうございます。

大阪府 鹿島様

手打ちうどんに凝っています。自分で手間暇かけて作ったうどんの味は格別です。夏冬一年中いただいています。今回はさくら夢2000のうどん粉に挑戦しようと思います。

千葉県 本田様

お家時間が増え、うどんを打つ機会も多くなりました。地粉を使用するとコシが無く、さくら夢2000を使用するとコシがあり最高です。また家庭菜園も始め、ネギ、ダイコンなどを作り薬味に使用し、家族に喜ばれています。

茨城県 飛田様

秋号に載っていた醤油バターの釜玉うどん、あまりに簡単なのでビックリ。今回注文したうどんが届いたら早速作ってみたいです。

東京都 中川様

最近タピオカ粉入りのうどんを発見しました(遅いですけど)。今度入れて作ってみようと思いますがなんだかすずらん100%で作っていた私は、“偽物うどん”を作るような気がしています。でもあのコシはほしいんだよなあ～。まあ作ってみようか。おすすめ分量があれば教えてください。

岡山県 松井様

タピオカは、キャッサバからとれたでんぷんです。タピオカを入れると「グミ感」がでますが、入れただけ小麦粉の風味が薄れます。よってこの辺りは、個人によって好みが分かります。

「さぬきの夢」20kg購入しました。現代の時代にあった喉ごし、食感、クセがない甘味で温うどん冷うどんどちらにもマッチします。

栃木県 芳賀様

あさいちの「小麦ふすま」特集を見てから定期的に購入させていただいています。「オートミール+フルーツ+ふすま+ヨーグルト」という食し方が朝食の定番となりました。クセもなく食べやすいため重宝しており、小麦粉に対して10～15%置き換えも参考に料理しています。

東京都 櫻井様

小麦ふすま(皮の部分)が食品になるとは、昔は想像できませんでした。しかし食品の加工度が進むことで、食物繊維が不足するようになりました。小麦ふすまで快腸生活を実践してください。

他のふすま粉も試しましたが木下製粉様の夢ブランが一番です。ミクロに細かい挽き方で少しもザラザラしない小麦粉のようになめらかでクセがなく香ばしいふすまパンが焼けます。要望としては容量を増やし、お得用の買いやすい規格の商品をネットだけではなく地元のスーパーで買いたい。

匿名

「夢ブラン」、「のむブラン」は大きなふすま片だけを使用し、雑味をカット・微粉碎することで食べやすい形態に加工しています。

初めてブランを購入しました。とても食べやすかったです。国産で安心して食べることが出来ます。これからも利用させていただきます。

岡山県 河端様

普段からなるべく精製されたものはとらないようにしています。アマゾンで「お勧め表示」されたので試して注文したところ、全粒粉製品にありがちなボンボンしてクセがあり、食べづらいといったところがまるでなく、モチモチですごく美味しかったです。値段も高すぎず良いです。また注文します(さぬき全粒粉うどん)。玄米うどんも他の自然食品のお店で購入し、何年も前からずっと食べています。今回こちらの製品と、初めて知りました。

静岡県 前田様

9月に入り急に涼しいのを乗り越して肌寒くなり、アンカが欲しくなったりします。そのような日は朝お茶碗を洗いながら、うどんをゆでておきます。昼は煮込みうどんがテーブル上に出るようになりました。いつもおいしい麺を提供して下さいましてありがとうございます。又太そうめんの出番が多いです。

東京都 TV様

いつも讃岐うどんを頂いています。一度に二食分ゆでて翌日に焼うどんにして食べます。とっても美味しいです。

神奈川県 磯様

ゆで置きしたうどんはコシがなくなると言われますが、食味はそのまま残ります。個人的には小麦でんぷんの旨味が残ったうどんは、ゆで置きでも大好きです。

全粒粉うどん、美味しいです。歯ごたえがよくコシがあります。全粒粉ならではの風味が麺に感じられます。白い麺の淡白なものではないような。今後も作り続けてほしいと思います。又、そうめんやきしめんなどのバリエーションもあればいっそう楽しめるのではと思います。

長野県 甲様

2～3か月前に全粒粉うどんを買った者です。すごく美味しいです！あまり時間が経ってこういうハガキは出さないのですけれど、感動して書かせてもらいました。なめらかで美味しい！うどんは全粒粉では諦めていたので本当に嬉しいです。アマゾンで買えるのがとても助かります。

鹿児島県 村田様

テスト販売から始めた全粒粉うどんですが、思いの外、多くのご感想をいただきありがとうございます。小麦粉の12～13%を小麦ふすまに置き換えているので、同量を摂取しても、その分小麦粉をカットし、食物繊維を摂取できます。またAmazon経由にも関わらず、アナログのおハガキも増えて嬉しいです。

今回、全粒粉うどんをお試し注文。実は、私は麺類が苦手です。パンのみです。なので今まで製パンに関する商品ばかりを注文していました。結果、なんと美味しい事か！うどんってこんなに美味しいものだったのですネ。利用して良かった～と実感！これからは食の幅が広がります。

神奈川県 藤井様

饅頭や食パンを作るのに貴社の粉はかかせません。乾麺はゆでるのに時間がかかり、おつゆも手作りするのであまり食べませんでした。でもさぬきの夢干しうどんの袋に書かれていた「釜ぬき」で食べたら、水でさらさなくていいので手軽でおいしかったので常備することにします。山梨では手打ちうどんを鍋からそのまま食べるのを「引きずり出し」と言っていました。醤油とかつおぶしをかけて食べました。

山梨県 原田様

## 3