

Q わたしたちは、どれ位パンを食べますか?

A 現在の日本のパン産業がどうなっているか、簡単にまとめてみました。

下記の「パン類生産量及び国民1人当たり生産量」(画像参照)をみると、現在の日本におけるパン産業の概略がよくわかります。



まず第2次世界対戦後は、米不足による代用食としてパンが増加し、1955年頃には年間80万tとなりますが、その後は米の増産により、1960年頃には60万tにまで減少します。しかしそれ以降は、高度成長及び食生活の欧風化などが相まって、パンの消費は順調に伸び、1970年頃には100万t近くまで急伸びします。

その後、オイルショックなどにより1971~1972年は、95万tまで減少しますが、その後は再び微増を続け、1981年には121万tとなり、その後は、ほぼ横ばいとなります。ただ直近の2020年には、コロナ禍の巣ごもり需要により128万tを記録します。このように一貫して成長を遂げたパン産業ですが、特に1960~1980年にかけては、その成長は特に著しく、「日本のパン業界は、空前絶後の大発展を遂げ、まさしく”パン産業”という産業分野を認知せしめた時代」と言われています。

さて現在は、小麦粉換算で年間約120万tのパンが生産されていますが、その内訳はというと、①食パン:60万t、②菓子パン:40万t、③その他パン(フランスパン、ロールパン、調理パン、惣菜パン等):20万tとなります。また出荷額も順調に伸び、1985年:9,000億円(食パン3,600億円、菓子パン4,500億円、調理パン740億円等)→2018年:1兆6,340億円(食パン3,400億円、菓子パン1兆20億円、調理パン2,920億円)と急伸。尚、農産物と加工品との違いはありますが、米の産出額1兆7,426億円(2019年)とほぼ同額になります。ちなみに120万tといえば、国民一人当たり10kg(小麦粉換算)になり、1食100gとするとこれは100食分に相当します。つまり平均すると3日に1度はパン食ということになります。

※クイズの答: げんまいくんの持っているイチゴの数、白くんのはちまきの色、ひまわりちゃんの口が閉じているの3カ所

お家でご飯 **絶品! 手軽に油そば風うどん**



- 調理方法
- 1] 丼に付属のスープを半分と、荒みじん切りにしたニンニクを入れる。
 - 2] 600wレンジで1分加熱したら、お湯を加えて混ぜる。
 - 3] 2Lの沸騰したお湯にうどんを入れ、2分経ったら1口サイズにカットした豚バラ肉を加え一緒に茹でる。
 - 4] 温泉卵は、マグカップに卵を入れてかぶる程度の水を入れ、600wレンジで1分10秒ほど加熱する。好みの状態でない時は、さらに10秒ほど再加熱して調整する。
 - 5] うどんと豚肉をザルに取り出す。
 - 6] 茹で上がったうどんの麺のみを取り出し丼に入れて、タレとよく混ぜ合わせる。
 - 7] 豚肉・卵・ねぎ・のり・ごまをトッピングしたら完成!

●材料(1人分)

- ・肉風味釜七 1束
- ・付属のスープ 1/2袋
- ・お湯 大さじ2
- ・豚バラ肉 2~3枚
- ・にんにく 1片
- ・温泉卵 1個
- ・ねぎ、刻みのり、いりごま お好みで

ブログ「たなかノート」にて紹介されています! URLやQRコードから記事をご覧ください。
<https://tanakanote.com/nikuhumikamashichi>



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



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



久しぶりにさめきうどん生麺を味わっています。10月1日は琴平町の祭りで太鼓が出ます。お十日はこんぴら山の太鼓祭りです。子供の頃は神事場で屋台の店が並んで見世物小屋もあり、花火が上がるとても楽しかったです。父母も亡くなり満濃町の妹宅にコロナが収まったら帰郷します。大阪へきて59年になります(82才)。 大阪府 伊賀様

天狗そばは本当に美味しいです。色、独特のぬめり等おそば屋で食べたようです。主人と2人で毎日美味しいねと話しています。 東京都 小田様

ブラウワーで色々なパンを焼いています、主人も喜んでます。又マーガレットで初めてカステラを焼いてみましたがとっても美味しく、強力粉と変わらず出来でした。 福岡県 後藤様

先日、友人から生うどんを頂きました。群馬県のうどん店から購入したそうです。水沢うどんが美味しいので早速食べてみました。美味しい！でも製造は香川県でした。ビックリと同時にやっぱり讃岐うどんが「余裕の美味しさ1番」お世辞抜きにそう思いました(^-^v 茨城県 鈴木様

昔、有名処のそばをお土産にいただいたところ、製造地が香川県だったので、びっくりした記憶があります。またさめきでは、レジ横にお土産用のうどんを置いているうどん店もありますが、これも大抵は他の製麺工場で製造されているので、お店のおうどんとは品質がかなり異なりますので、ご注意ください。

お便りコーナーを毎回楽しく読んでいます。皆さんのお料理の紹介にヒントを得て、パン作りをしています。義父は95才を迎えましたが、私の作ったふすま入りパンが大好物で美味しい!!と言ってくれます。感謝ですね。 埼玉県 大久保様

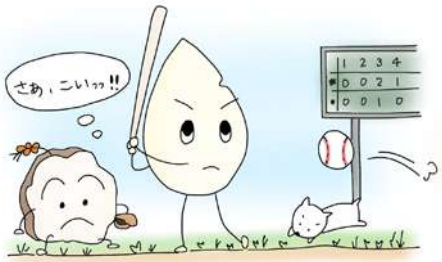
肉うどんスープを注文いたします。お肉を使うと味が重くなると感じたりする時はこのスープを使います。お野菜を入れるだけでお肉の風味も楽しめて、とても便利です。冬には重宝します。 神奈川県 ホジナキ様

オールシーズン季節の野菜と一緒に美味しく頂いています。感謝！手作り焼き菓子作りが更に楽しくなりました(^-^)マーガレットの高品質のお陰です。 東京都 M.U.様

菓ごもりの夏の間、そうめん島七に大変お世話になりました。冷たいばかりでなく温かくして夏野菜と合わせたり、たまごとニラで煮麺も美味しかったです。冬はパンの香りとうどんの湯気で元気に過ごしたいと思います。 東京都 岡田様

全乾麺(全国乾麺協同組合連合会)は、昨年、冬場のそうめん普及策として、2月5日を「煮麺の日」として制定しました。暑い夏場は、そうめんは放っておいても売れますが、寒い冬場は、冷たいそうめんは、なかなか売れない。そこで冬場の需要喚起策として、「煮麺の日」を制定しました。

先日、友人からこちらの冷麦を頂きました。梅雨前の暑い日に頂いたので格別でした。美味しい物は人を笑顔にしますね。これからも変わらず美味しい物を作って下さい。コロナ禍でも作り続ける働きに感謝致します。 埼玉県 中井様



Amazonで注文させて頂きました。のどごしつるつるでとても美味しかったです。来年以降も継続的に購入したいです。美味しいそうめんありがとうございました。 愛知県 佐野様

先日Amazonのサイトよりブラウワー全粒粉を購入させて頂きました。初めて使用するので、食べにくいかなと不安でしたが小麦粉と同じように使えて味も香りも良くクセがなくて美味しく頂きました。またリピートする予定です！ 東京都 森田様

最近Amazon経由での注文も増えてきました。簡単な注文操作方法に加え、他社製品との混合注文が手軽にできるのが魅力なのかもしれません。

生まれ育った豊橋市はうどん文化の街で、私も幼い頃から病院に行くたび当時は少なかった手打うどん店で昼を食べるのが常でした。当時、かけうどん1杯30円だったと記憶しています。自分のうどん好きが高じたのか、甥姪やその子供までうどん好きになり、今では私の打つ讃岐うどんもどきの麺が楽しみの一つになった様です。コシのあるモチっとした麺は子供も大好きです。うどんが取り持つ絆に感謝しています。これからも体力、気力が続く限り粉を購入して更に絆を深める手打ちうどんを振舞っていきたくと思っています。 愛知県 K.K.様

坂出身です。坂出のうどんで育った私はやはり何年経ってもこちらのうどんでは物足りず、木下製粉さんの粉で打ったうどんはサイコーに美味しく、粉って大事なあとつくづく感じています。これからはしっぽく、打ち込み…いい季節になりますね。 兵庫県 M.S.様

うどんを打つのも食べるのも良い季節になってきました。5人の孫はジジの作るうどんが大好きです。近くに住んでいる1才10カ月の孫は野菜のたっぷり入ったけんちんうどんがお気に入りです。打ちたてを茹でて冷凍しておけば突然遊びに来てもお昼ご飯はこれでOKです。美味しい粉に感謝しています。 東京都 野村様

毎回讃岐うどん6kg、もう10年以上頼んでいます。我が家は子供3人の5人家族です。冬はお鍋をよくします。しめは讃岐うどん1袋、ちょうど良いです。ちょっとくたくたになったしめのうどんは超うまい。定番の鍋のしめです。 福岡県 大藪様

6kg箱(250gx24)といえば、大容量ですが、昔は7.5kg箱(250gx30)が飛ぶように売れていました。それだけ大家族だったわけです。

寒くなりましたが皆様お元気でお過ごしのことと思います。ファリーナコーポレーション様への注文は今年で25年目。すっかり年を重ねおばあさんになりましたが、中学生の孫がおうどん大好物で在庫が切れないように注文しておりますよ。 岐阜県 川上様

久々に麺七干しうどんを注文しました。私が一番最初に会った品物です。とても美味しく驚きました。きっかけはもう40年くらいになるでしょうか。お中元かお歳暮である方から頂き、それ以来ずっと注文してきました。 東京都 横町様

いつも太そうめんとおそばを母が注文してくれ、孫の為に送ってくれます。太そうめんもおそばも温・冷とどちらも美味しく度々我が家の食卓に登場しますが、子供たちはおかわり！おかわり！と言って毎回大人気です。 千葉県 中村様

全粒粉うどん、とても美味しいです!!少しでも健康に気を付けて生活していけたらと思います!! 東京都 田村様

全粒粉うどんは、小麦粉の12%程度を小麦ふすまに置き換えています。同じ量を摂取しても小麦粉を12%カットし、代わりに十分な食物繊維を摂取できるので、無理のない糖質カットが可能です。

①毎日夢ブランをティースプーン2杯(山もり)、ヨーグルトに入れるか、お湯に溶かして頂いています。生まれて初めてぐらい快腸です。②よんでみまいのレシピを気に入っています！バターと卵の黄身をうどんに入れるレシピとても大好きです(カルボナーラです)。色々教えて下さい。③よんでみまいの便りコーナーとてもおもしろいです。食べ方や作り方など参考にしています。 東京都 成田様

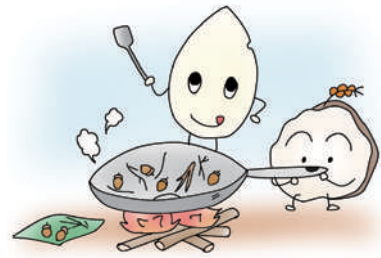
私は、毎日ブラウワー全粒粉100%食パンと「夢ブラン6g+ヨーグルト70g+リンゴ1/4個」が定番です。是非、お試しください。

便秘がちな症状を改善したくてネットで探したところ、御社の商品を気に入り注文しました。小麦ブランの商品は市場に沢山ありますが砂糖や甘味料、ドライフルーツなどを加えてあるものが多く、御社の何も加えないスタイルが気に入りました。毎日摂って快腸になりました。友人にも勧めています♪ 滋賀県 匿名

先日、友人にホームベーカリーで焼いたパンを贈ったら「今まで何も考えずにほいほい買っていたパンの原材料について初めて考えた！ダイエットにも繋がりそう！」と言われました。パン用強力粉、とても美味しいです♪ 神奈川県 加藤様

いつもお世話になっています。最近パン屋さんが人気で色々なパンが店頭で並んでいて目移りしますが、私はファリーナさんのブラウワーで焼いたパンが大好きです。噛みしめるほどに深い味わいがして美味しいなあと思って愛用しています。 東京都 濱中様

案内いつもありがとうございます。パン作りは夫の専任になりました。パンが焼けると4~5時間経過後冷凍にします。食パンは解凍に時間がかからず毎朝香りの良いパンを食べられるのが嬉しいです。 大阪府 伊藤様



息子に誕生日祝いにホームベーカリーをプレゼントされました。よんでみまいのご意見に「とても美味しいパンが出来る」とあったので初めてブラウワー粉を購入させて頂きます。また「醤油バターの釜玉うどんの調理方法」を参考にさせて頂いています。とっても美味しいです。 埼玉県 小泉様

コロナ禍でお家にいる時間が長くなり、家族の健康を前より考えるようになりました。パンやうどんを作って夫や子供が喜んでくれます。いつまで手作りが続けられるか分かりませんが頑張りたいと思います。美味しい全粒粉ありがとうございます。 大阪府 早川様

コロナ禍でなかなか会えない友達や親せきにもブラウワーで作ったパンを届けることで“美味しかったよ”“ありがとう”と連絡が来ることで健康確認！笑顔の輪が広がります。 埼玉県 Y.U.様

ブラウワー全粒粉で作った食パンを食べ始めて以来、お店の食パンを買うことが無くなりました。本当に美味しい！私の口にぴったり！ご馳走様です！ 東京都 桐村様

強力粉と全粒粉を購入させて頂きました。パンやお菓子を作る事が好きでメーカーさんの品物も使用致しますが、御社様の品物は仕上がりの風味が良く美味しくってとっても気に入っています。他の品物も気になるので是非これからも愛用させて頂きたいと思っています(^-^v 大阪府 飯田様

いつもブラウワーシリーズで美味しく健康に良いパン食を楽しませて頂きありがとうございます。パンケーキやお菓子用(クッキー、マフィン)の全粒粉のお取り扱いがありません。「マーガレット」に「夢ブラン」を混ぜて使いたいと思います。配分の目安や注意点についてご教示頂けますとありがたく存じます。 東京都 坂巻様

薄力粉全粒粉をご希望の場合は、弊社マーガレット(薄力粉)90%に「夢ブラン」もしくは「飲むブラン」を10%程度、混ぜ合わせてください。

初めてふすま入り粉を使ってとっても美味しかったです。ブラウワーファインは角食パン生食パンを作りましたが、普通の小麦粉よりももちもち感があり、きめ細かいパンで美味しかったです。全粒粉は小麦の香りとプチプチ感がとっても美味しく、菓子パンにもよく合いました。香り、歯ざわり、プチプチ感にももちもち感とすべて美味しく出来て感動しています。 北海道 越後様

ブラウワー全粒粉をここ3~4年買わせて頂いています。パンは通常体にあまりよくない混ぜ物が入っていますので、パンは常に自宅で焼いています。100種類くらいの粉を今迄に使ってきましたが気に入っています(最初は少しクセがあると思いましたが)。 奈良県 脇田様

初めて購入しました。予想より食べやすく、粉を自分で計量なくても良いのが大変助かります。3回程焼きましたが100%全粒粉でも美味しく焼けました。今後の効果が楽しみです。 大阪府 仲田様

ブラウワー全粒粉100%食パンは、強力粉100%食パンに比べると膨らみはやや小さいですが、ふんわりと焼きあがります。