



グループ通信

発行／ふれディアグループ本部 編集部
〒351-0022 埼玉県朝霞市東弁財1-3-4
朝霞台駅前ビル8F

全国相談窓口 ☎ 0120-116-017

こんにちは、ふれディア通信編集部です。 赤とんぼを見かけるようになると、すっかり秋だなあと感じます。 秋は日中と夜間の気温差が大きくなり体への負担も増しますので、どうぞ体調管理にはお気を付けてください。 さて、皆さんはパンは好きですか？ 小麦の香ばしい匂いやバターの甘い香りは、幸せな気分にしてくれますよね。パンは食事になる惣菜パンからスイーツのような菓子パンまであり、バリエーション豊かな懐の深さも魅力的です。この時期には、秋の味覚を取り入れた新作パンも次々に登場。 ずらりと並んだパンの中からアレもコレもという手が伸びてしまい、買い過ぎてしまうこともしばしば。 近年は、米価格の急騰の影響もあってか、パン食が増えているそうです。 ただ、そんなことに関係なく、日本でパン好きの方は確実に増えている気がします。 パンが日本にやってきたのは 1543 年、織田信長の時代といわれています。 当時は一般人がパンを食べることは少なく、日本になじむまでには時間がかかりました。 しかし、1874（明治 7）年、ついに日本生まれのパンが登場します。 皆さんご存じの“木村屋のあんパン”ですね。 日本酒の酒種酵母菌で発酵させたパンで小豆あんを包み、中心のくぼみに桜の花の塩漬けをあしらったもの。 何とも日本的情緒がありますよね。 NHK の朝ドラ『あんぱん』でも、皆の心を癒すシンボルとしてあんパンが登場していました。 フランスパンのような硬くてパリッとしたパンとは違い、日本生まれのパンはふわふわして柔らかいのが特徴。 それには理由があって日本人は舌が短く唾液が少ないため、硬いバゲットなどはパサパサして食べづらいのだそう。 なお、あんパン、クリームパン、ジャムパンが“日本の 3 大菓子パン”といわれていますが、海外の菓子パンはクリームを生地の中に練り込んだり、生地の上に乗せるタイプが一般的です。 生地であんなどを包み込むのは高い技術が必要で、それを丁寧に手間をかけてやるのは日本ならではの文化です。 そうそう、コロネも日本生まれなんです。 巻貝の形で中に空洞を作って、そこにクリームを詰め込んだとてもユニークなパンですが、遊び心があるだけでなく日本の技術力があるからこそ生まれたものだったのですね。 ちなみにコロネを細い方、太い方のどちらから食べるかという話は結構盛り上がりますよ（笑）。

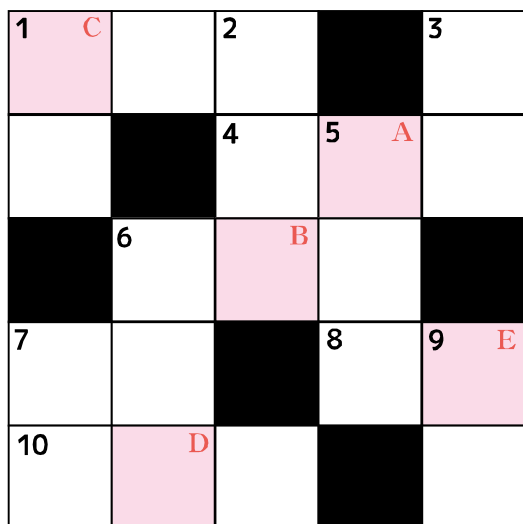
ふれディア通信編集部



脳がイキイキ！ 健康クロスワード

けっこうそくしん

血行促進やリフレッシュ効果が期待できることと言え
ば？ A～E をつなげた言葉が答えです。



＝ 解答は別ページに載っています。 ＝

タテのカギ

1. 気が合うことを表す慣用句。
登場する生き物は？ 
2. 読み方や画数が分からない
時に調べる〇〇〇索引。 
3. 違いは焼き上がり。
〇〇<ミディウム<ウェルダン。 
5. 澱を除去すると清酒、
残せば〇〇〇酒になります。 
6. きりぎりす 鳴くや〇〇〇の
さむしろに……。 
7. 「〇〇たたき券」プレゼント
した思い出、ありますか？ 
9. 「異〇同音」「興言利〇」「苦〇
婆心」〇に入る共通する漢字は？

ヨコのカギ

1. 情報を公開するネット上
の場所のこと。 
〇〇〇サイト。
4. 学生に優しい学割。 高
齢者に優しい〇〇〇割。
6. 「地頭」とともに有名な
鎌倉幕府の役職は？
7. ネギを背負ってくると都
合の良い動物と言え？
8. 地表の 3 割を 
占めています。
10. 手紙やメールに共
通する役割と言え
ば？ 