

# うどんの魅力再認識

## 高松で「学会」全国大会



「進化するさぬきうどん」をテーマに、さらに発展させるための課題を考えた日本うどん学会全国大会—高松市林町

日本うどん学会(会長・佃昌道高松大学長)の第15回記念全国大会が3日、高松市林町のサンメッセ香川であった。参加者は「進化するさぬきうどん」を統一テーマに、さぬきうどんの魅力を再認識し、さらに発展させるための課題を考えた。パネルディスカッション

では、今昔のうどんの食べ比べイベントなどを行って、いる吉原食糧(坂出市)の吉原良一社長が「日本人は1990年代から、もちもち感や弾力感をより好むようになった。そうした食感の嗜好の変化に讃岐うどんはうまく対応してきた」と指摘。だしソムリエの似鳥

陽子さんは「健康志向に配慮するため、糖質の低いうどんを開発してほしい」と提案した。  
このほか、松尾恭成かがわ県産品振興機構理事長の

基調講演「香川県はどのようになつたのか」や5件の研究発表があった。