

さぬきうどんの真相

吉原良一氏(吉原食糧(株)社長)の著書

吉原良一氏(吉原食糧(株)社長)は、十月三日、さぬきうどんの源流や近代から今日に至る歴史を研究し、まとめた著書「さぬきうどんの真相を求めて」を



どんの真相を求めて」を
発刊した。

体裁はA5判二〇七ページ。価格は二四七四円(税込)。

①さぬきうどんの源流と広がり②花開いた香川県のうどん食文化③さぬきうどんの小麦・小麦粉について④さぬきうどんの打ち方と小麦粉の活用―の四章から構成されている。

◇◇

▼発刊の経緯

同社(吉原食糧)は明治三十五年創業、讃岐において最も古い製粉事業者であり、さぬきうどんの歴史と共に歩んできた会社。代表の吉原氏はこれまで、さぬきうどんとその原料小麦粉のルーツや特性について、様々な取材や文献をもとに研究を重ねてきた。

吉原氏の前著「だからさぬきうどんはうまい」の発刊から九年、新たに明らかになった史実や、現在の全国的なさぬき

うどんブームに至るまでを多様な角度から検証し、香川県内のみならず全国の皆様に広く伝えたいとの考えから著した。

▼内容紹介

さぬきうどんの興り(おこり)を求め、製粉企業経営者である吉原氏が史実を元に、多方面からさぬきうどんの歴史・文化をたどる一冊。また、うどん用小麦と小麦粉の技術的な内容、小麦粉の特性を活かしたうどんの打ち方なども紹介し、多岐な面からさぬきうどんの技

術を明らかにしている。

アジア大陸からシルクロードを経由して日本に伝播した世界的に稀な特性の小麦、讃岐国の農耕における秦人(はたびと)の活躍、律令時代から近代まで続いた讃岐の農民の貧窮と大悲の現れ、讃岐国の大師輩出と四国辺路(へじ)、龍燈院の水車と讃岐国分寺、仏教と小麦食、金毘羅信仰と路面うどん飲食店の出現、近代の香川県の水車製粉と石臼製粉の盛衰、昭和四十年代のうどんとオ

ストリア産小麦との奇遇な出会い、そして高度成長期の大坂万博後と平成十五年の二回のさぬきうどんの全国的なブーム。これらの縁起を俯瞰(ふかん)して、吉原氏の生業である小麦製粉の立場から、まさにさぬきうどんの真相を求めて書き上げた。

◇◇
問い合わせ先は吉原食糧(株)電話0877・47・2030。