

「近未来うどん」 2種食べ比べ

坂出でイベント

うどんを食べ比べる恒例イベント「さぬきうどんタイムカプセル」が、坂出市林田町の製粉会社で開かれた。「健康志向」と「もち感」をそれぞれ追求した「近未来うどん」が登場し、来場者は2種類の麺の風味やこじを味わい、讃岐うどんの今後のトレンドを占つた。

イベントは、讃岐うどんの歴史と文化に親しんでもらい、県産小麦の普及を図ろうと、吉原食糧（吉原良一社長）が2007年から毎年開催している。今年は3日に開き、大麦の健康機能性に着目した麺と、もちもち感と粘りを追求したハイブリッド小麦の麺を各1千食用意し、1杯100円で提供した。

毎年市内外から大勢が訪れ、今年の会場も開始前から長い行列ができた。来場した親子連れらは午前10時のスタートとともに、うどんを次々と購入。香りや食感、のどごしなどをじっくりと確かめながら、2種類のうどんの違いを楽しんでいた。



2種類の「近未来のうどん」の
食べ比べを楽しむ来場者＝坂
出市林田町