

講習会で「さぬきの夢」の特性を学ぶ参加者ら=坂出市林田町



「さぬきの夢」とブレンドで

坂出県産小麦の製麺講習会

うどん用県産小麦「さぬきの夢」の普及に向けた製麺講習会が、坂出市内の製粉会社で開かれた。さぬきの夢とオーストラリア産小麦「ASW」のブレンド小麦粉を用いた初めての講習会で、県内のうどん店主らがさぬきの夢の特性や打つ際のポイントを学んだ。

さぬきの夢の利用促進を目的に、県と県製粉製麺協同組合、かがわ農産物流通消費推進協議会が開催。從来はさぬきの夢100%の

小麦で開いていたが、より多くの店舗に使用してもらおうと、初めてブレンド小麦粉を対象にした。

講習会は坂出市林田町の吉原食糧で2月28日に開かれ、うどん店主ら10人が参加。同社の吉原良一社長が

2009年に2代目として誕生した「さぬきの夢2009」の特徴として「美しい黄白色」「適度な弾力性」と「もちもち感」「風味の良さ」などを挙げ、「さぬきの夢100%の

「ほしい」と呼び掛けた。

参加者はさぬきの夢100%、ASW100%、さぬきの夢とASWのブレンドの3種類の小麦粉の違いを学んだ上で、製麺作業に取り組んだ。小麦粉を練つたり、足踏みを行つたりしながら、県産小麦の使い勝手を見定めていた。参考者の一人は「初代のさぬきの夢は練るとソバのよう

な感覚だったが、2代目は随分改良されていてASW

と変わらない」と話していた。