

うどんの源流たどる本

製粉業の吉原食糧の代表取締役社長を務める吉原良一さん(62)が、讃岐うどんの源流をたどる「讃岐のうどん食文化に多角的に迫る【さぬきうどん】の真相を求めて」(旭屋出版)Ⅱ写真Ⅱを刊行した。本業の小麦については2章を割いて小麦粉の分類や扱い方、特性などを詳しく解説。さらに、うどんにまつわる歴史や文化についても史実や産業資料、伝承を調査してまとめた。

「…源流と広がり」「…うどん食文化」「…小麦粉について」「…小麦粉の活用」の4章で構成。文系と理系の垣根を越えて硬軟自在にうどんを論じた。通底するのは著者も「はじめに」で書いている通り、「さぬきうどんの源流はいつ、どのよう^①に現れたのか」という疑問。その疑問に答えるべく、著者は資料を丹念に掘り起^②して検討を重ねていく。例えば「…源流と広がり」の章で

吉原良一さんが刊行

は、室町時代の山科家やまなかせに関する記述を集めた「山科家礼記やまなかせらいぎ」に包丁切りの麵「切麦きりむぎ」の記述があることから、うどんの普及は室町時代との見方を示している。「…小麦粉について…」では、1960年代に輸入が拡大したオーストラリア産小麦がうどんブームを支えたとの持論を展開。吉原さんは「本を通じて、うどん文化の根底に流れている先人や職人の心に思いをはせてほしい」と話している。A5版、207頁。2484円。

