

香川県が誇る地域ブランド「讃岐うどん」用に地元の小麦を使いたいという製麺業界からの声に応え、県と関係業界が開発したのが「さぬきの夢」。最近では、うどんに加えて菓子やソーメンといったほかの食品にも活用が広がっている。

今日3日、製粉会社の吉原食糧(香川県坂出市)がさぬきの夢を原料にした製菓用小麦「さぬきの夢ロワール」の販売を始めた。製菓に適するよう、たんばく質の量が少ない小麦の中心部分を使うことで、より柔らかい食感になるようにした。

香川発うどん用小麦「さぬきの夢」

菓子・ラーメン…用途拡大



菓子店「モンプリユ」の讃岐うどんは、ほとんどパティシエ、林周平氏とかが豪州を中心にした輸協力してフランス菓子の入小麦が原料。そんな中レシピ集も作成。ケーキで県などは2000年にや焼き菓子など、さぬきさぬきの夢を開発。初代の夢を使用した約40種の「さぬきの夢2000」を経て、09年には次世代菓子を紹介した。

今回の成果について2品種の「さぬきの夢200」月末に高松市で報告会を開き、県内の製菓業者や製パン業者らに菓子材料に使える可能性を話す。歯応えが楽しめる。うどんにした際にも評価された小麦の風味が菓子でも味わえるという。

同社は神戸のフランスと意気込む。

間約6万トだが、その5%がさぬきの夢だ。

供給力増強が課題



さぬきの夢を使った製菓用小麦粉とケーキ

この食感や風味を生かし、菓子以外の分野でも利用が広がる。東京・秋葉原にあるラ

ーメン店「らーめん細麦」では、さぬきの夢を10%使った麺でラーメンを提供。太麺にした際に弾力があるという。県はプロの料理人とさぬきの夢を使ったパスタを考案。ホームページでレシピを公開した。

製麺業の中武商店(香川県小豆島町、中武義景社長)は小豆島名産のオリーブと組み合わせ、さぬきの夢を使ったソーメンの開発を進めている。中武社長は「新しい食感が求められており、1〜2年かけて商品化したい」としている。

吉原食糧の吉原良一社(高松支局 三浦航)長によると同社の取引先でもじざやギョーザの皮などに、さぬきの夢が使われている。

価格は輸入小麦に比べて1・3〜1・4倍と割高だが吉原社長は「十分な付加価値があり、ブランド力を高めることができ」と話す。

今後の課題は供給力の増強だ。12年の購入希望量は「さぬきの夢2000」で約5200トだが、供給可能な量は3400トにとどまっている。県は15年度にはさぬきの夢の供給量を8300トに増やす方針だ。