



製粉会社の吉原食糧(坂出市)は11月上旬、過去と未来の讃岐うどんを食べ比べるイベント「さぬきうどんタイムカプセル」を開いた。食べて知るうどんの歴史と未来をテーマに2007年に始まり、秋恒例の催しに成長した。うどん文化を支え、共に歴史を刻む同社は、香川のソウルフードの未来をどう見ているのか。吉原良一社長(55)にうどんの変遷とともに聞いた。(報道部・中西賢一郎)

## ズームアップ

吉原 良一氏

吉原食糧社長

### ● 過去・未来を食べ比べ

# うどんは食の最先端映す鏡

イベントは今年で6年目を迎えた。

吉原社長 世代を問わずうどんが愛されている証し。今回も開場前から大勢の人が詰めかけ、約1100人が来場した。食べ比べ

してもらったのは、開発中の製粉技術で作った「近未来うどん」と、大正時代の製法を再現した「大正うどん」。約100年の時代差を感じてもらった。

―二つの違いは。

吉原 うどんの歴史は小麦と製粉の歴史でもある。大正時代は小麦を石臼でひいていたため、皮の部分が入り、麺の色は黒く、小麦本来の風味も非常に強い。一方、近未来は、開発中の特殊な製粉加工で粗びきた小麦粉に、ポリフェノールを多く含んだ小麦の部位を配合し、現在よりも香り

豊かに仕上げ、健康志向にもマッチさせた。

―味の好みも変化してきたと聞く。

吉原 ここ50年間を見てみると、瀬戸大橋開通の1988年ごろまでは弾力性の強いうどんが求められ、かみごたえの弱いものは「さくい」と評価されなかった。現在は、弾力性になめらかさとモチモチ感が加わったうどんが好まれている。これは89年にモチモチ食感のパンが大ヒットするなど、日本人の好みが変わったことの現れだろう。

―さぬきの夢2009もモチモチ感が特徴だ。

吉原 とても素晴らしい小麦。伸びのいい生地に仕上がり、色も黄白色で、取引先からの引き合いは強い。今年までは「さぬきの夢2000」もまだ収穫さ

れたが、来年は全て「2009」に切り替わる。総合点ではまだ豪州産小麦が上だが、新たな歴史をつくってほしい。

―今後、うどんはどう変わっていくと見ているか。

吉原 イベントのアンケートでは「大正うどんが懐かしくておいしい」との声もあったが、近未来を支持する意見がやや多かった。今後は一層モチモチ感と弾力性を持つダイナミックな食感になると見ている。香りもキーワード。最近では日常生活や食品で香りが見直されている。うどんでも口

の中で香る満足感が求められていくのでは。日々食べるため、味の変化は感じにくい。日常食であるからこそ、讃岐うどんは食の最先端を映す鏡。それはこれからも変わらない。