

熱魚うどん株

地粉普及 老舗の使命



人物列伝

九州生まれのチクゴイズミならオーストラリア産小麦 (ASW) に対抗できる。そう確信した吉原良一さん(56)は1996年、小豆島に畑を借りて試験栽培を始めた。

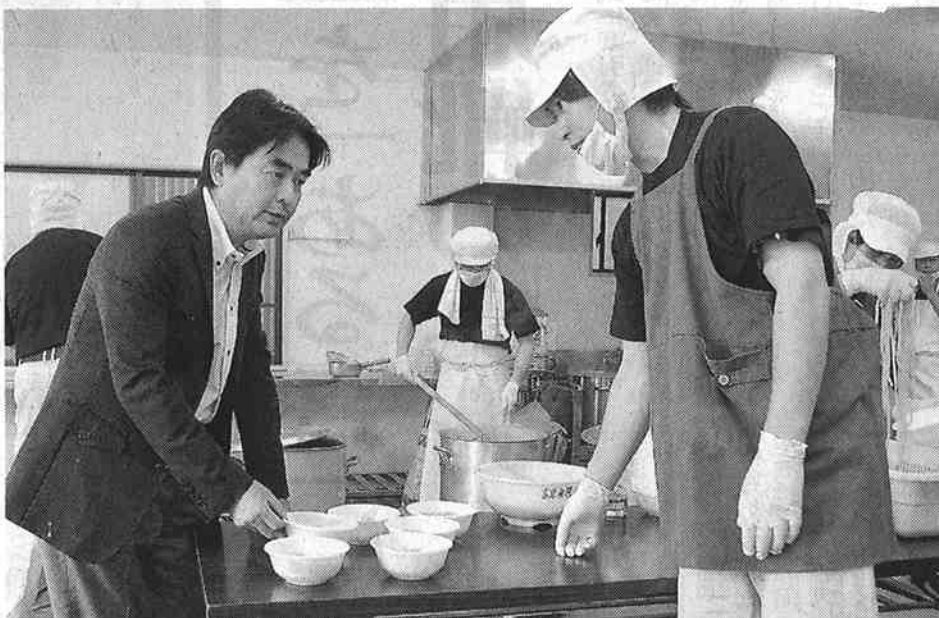
翌秋、吉報が飛び込んだ。チクゴイズミが県の奨励品種に採用されたのだ。これが後に、県産小麦「さぬきの夢」の誕生に結実する。

当時、県農業試験場は讃岐うどんに適した新品種を開発中だった。チクゴイズミに近



「さぬきの夢2009」で打ったうどん。見た目はオーストラリア産と区別できなかった

吉原良一さん 「さぬきの夢」を追う (下)



吉原食糧は毎秋、新旧のうどんを食べ比べる催しを開いている。客に出す麺をチェックする吉原良一社長(左)＝昨年11月、坂出市林田町

い系統の「香育7号」と、ASWを母体とする「香育8号」が最終候補になっていった。製麺、製粉業者や学識経験者らが「県産小麦うどん開発研究会」を作り、選考にあたった。吉原さんも加わり、試作と評価を繰り返した。吉原さんは、麺が切れやす

いという欠点もあった7号を推し、「ASWをまねする限り勝ち目はない。個性が必ず」と訴え続けた。かつて、営業先で地粉を売り込めなかつた経験から得た教訓だった。「地元産を大事にしたい」という熱い思いが伝わってきた」と当時研究員として開発

を率いた多田伸司さん(58)は振り返る。2000年、晴れて7号は「さぬきの夢2000」として品種登録申請された。その後、製麺のしやすさや収量を改善した「さぬきの夢2009」が開発され、今年の収穫から全量、切り替えられる。さぬきの夢を提供するうどん店は、県内に40軒以上ある。チェーン展開する「さぬき製業」の香川政明社長(65)は、吉原さんと共にさぬきの夢の製麺技術を広め、普及の先頭に立ってきた。高松市内の2店舗で、さぬきの夢で手打ちした麺を提供している。2009の見た目は白く、ASWと大差ない。だが、もちもち感があり、かみしめてみると小麦の風味が広がる。「ASWでは香りはせんわ」と香川社長は言う。香川でしか生産されない「ご当地小麦」は、吉原食糧にとっても切り札になった。吉原さんは、うどんブームの脇役だった粉にも、ようやく人々の関心が向かうのを感じ、新商品を次々考案した。「ハイブリッド小麦粉」はそのひとつ。さぬきの夢とASWの「いいところどり」を狙ったシリーズだ。約50種類に挽き分ける麦の部位ごとに、味や栄養が異なることに着目し、二つの品種の強みを生かすように粉を配合した。表面はもちもち、中心は弾力のある麺ができるというアピールする。こうしたヒット商品を得て、吉原食糧は昨年度14億円を売り上げた。12年前に比べ、倍増した。背中仕事の厳しさを教えてくれた大正生まれの父、義男さん(83年死去)は、「ナンバードア」と名付けた小麦を残している。従軍したマレーシアの言葉で「ナンバードア」の意味だ。「1番前を歩けば撃たれる。2番目なら安全だから」と生前、語っていた。社長となった息子は「今は、よそと違うことをしないと生き残れない。2番じゃダメなんです」と笑う。「讃岐うどんを育んだ風土と歴史にこだわっていきなさい」。坂出から「さぬきの夢」を追い続けるのが、老舗粉屋の使命と想っている。(細川治子)