

坂出に立脚する経営者の輪をひろげる

—吉原食糧株式会社ってどんな会社ですか？

創業は明治三十五年です。麦加工ひとすじに営んで百余年、うどん王国・坂出に立脚する製粉企業です。長い年月の積み重ねと、気候風土から生まれたさぬきうどんを「原料小麦粉の開発・供給」と「食文化」の両面から支える気概を持ち社員一同で臨んでいます。

世の中の食の嗜好性はめまぐるしく変わります。未来に向けて更なる「食」の発展に寄与すること、つまり麦の無限の可能性の中から「新しいおいしさ（風味と食感）」と「健康機能性」を引き出し、新しい「食の世界」を創ることをわが社の使命だと考えています。

—無限の可能性が麦にはあるのですか？

一粒の麦には、栄養素や美味しさ等どのようなものが隠れているか、まだまだ未知の分野があり、無限の可能性を秘めています。

ひとつを挙げますと、小麦の胚芽の部分のみを抽出し加工方法を工夫することで誕生した「スウィートポリアエ」です。砂糖の甘さとは異なる「深い甘み」と「コク」により甘さはそのまま、名物かまぼこさんでは砂糖30%オフのどら焼きを実現されました。「健康機能性」の面からも「ポリフェノール」を多く含み、高い抗酸化性を持っています。

又、この秋、

新製品“大人のお菓子シリーズ”として全国販売される原料に採用され商品化されます。発売されるのを楽しみにしています。

—大切にしていることは？

「終始「誠意」」。このことを常に大切に思い、実践しています。毎年、東京、大阪の産業フェア見本市に出展してい

ますがその時にも社員一同で心がけています。

時代が流れ変わっていくように「食」も変化していきま。常にアンテナをはりめぐらせて「変化」に敏感でいることも大切にしています。

自社製品を使っただん店、パン店、菓子店のお客様が繁盛した時の喜びは一人です。製粉企業を営む家に生まれてよかったという感謝の思いと、地元で小麦が採れることのありがたさは日々増すばかりです。また、この10月2

日に私にとって2冊目の本「さぬきうどんの真相を求めて」が旭屋出版から全国の書店、アマゾン等で発売されます。書くのに5年もかかってしまったのですが、さぬきうどんの興りを求めて、讃岐の古代農耕や、滝宮の龍燈院・讃岐国分寺の仏教と食の関わり、行基と空海、金毘羅信仰と参詣道の風俗と飲食、江戸期から現代までの製粉の推移、大正時代のうどん飲食、昭和45年の大阪万博後と平成期の2つのさぬきうどんブームの背景と要因など、さぬきうどんを史実から辿っていく内容です。讃岐の製粉会社として、さぬきうどんの食文化の歴史に何か貢献できたという気持ちで書きました。又、坂出市に関する事として、下川津の遺跡から出土した木簡から想定される大陸から渡来した秦人の活躍や、大和朝廷が防衛のために設置した城山、古戦場（口銭場）について少し書いています。前回の本もそうですが、必ず坂出市のことを記載するようにしています。

—工業部会長としての今後の抱負は？

坂出は昔から製造業等、工業が盛んな街です。異業種が交流する場づくりに

貢献できればと思います。坂出に立脚する企業の経営者が集い、輪となり、意見を集約して自分たちで出来ることはしていきながら、具申していくことで、より良い街としての発展に寄与できればと願います。

石井淑雄会頭はもとより、森崎敏彦副会頭、三谷朋幹副会頭のもと、連携をとりながら力を尽くす所存ですので今後ともよろしくお願ひします。



坂出商工会議所 工業部会長
吉原良一氏