

# 創業明治 35 年、さぬきうどんと共に ～業界の現状と独自の商品開発に注目～



## 吉原食糧株式会社

(坂出市林田町 4285-152)

### 代表取締役社長 吉原 良一氏

さぬきの地で 100 年以上に渡って、食を通じて人々の健康の促進に尽力。製粉会社として小麦・大麦の研究を継続することで、美味しく安心して食することができる豊かな生活を一層高めるために、常に新しい価値を創造し社会に提供し続けている。

2 月には独創的なビジネスプランを確立した企業をたたえる「かがわ発！先進的ビジネスモデル 2019」において、「小麦と大麦の未知の`機能性、と`美味しさ、を融合してヘルスケア食分野を開拓する」が大賞に輝いた。

同社ではうどん用小麦「さぬきの夢」開発への参加のみならず、同小麦で菓子用途の小麦粉も開発、2018 年には書籍「さぬきうどんの真相を求めて」を発売し、現在のさぬきうどんに至る長い壮大な歴史を世に発信するなど、その勢いは止まることを知らない。

今回は、製粉業界の現状から同社の考える商品開発へのこだわりについて吉原社長に伺った。



聞き手／編集企画部 小西雄貴

## ▼製粉業界の現状

日本における小麦の年間消費量は約560万t。日本人が食べるパン・菓子・麺類などに使用されている小麦粉は約85%が輸入小麦です。

近年、日豪EPA、日欧EPAによる経済連携協定、TPP11協定が締結されたことで、小麦の主な輸入先であるアメリカ・カナダ・オーストラリアとの貿易規律等の課題がクリアされて、より安定的に希望する小麦品種が輸入できるようになりました。

うどん用はオーストラリア産小麦が主体であり、現在、讃岐うどんに使用されている小麦の90%強のシェアを占めています。

昭和40年代から本格的に輸入されたオーストラリア産小麦のうどんは冴えた黄白色、適度な粘弾性、茹後の麺の老化も遅く、讃岐うどんに適した小麦でした。そこに平成15年、香川県産「さぬきの夢2000」が登場し、うどん用の国内産小麦として初めて高く評価されました。

それまでの国内産小麦は豪州産に比べて、うどん用としての評価は低く、使用されることは少なかったのですが、「さぬきの夢2000」をきっかけに、国内産小麦が復活の兆しを示したと言えると思います。

これをきっかけに全国で小麦の品種開発競争が行われ、飛躍的に上質な品種が登場することで、大手うどんチェーン店に使用されるなど、ここ5年程で国内産小麦のシェアは広がりを見せています。

## ▼「さぬきの夢2000」開発参加のきっかけ

平成8年頃、私は当時の香川県産小麦（ダイチノミノリ）を何とか、讃岐うどん用に使えないか模索する中、後に「さぬきの夢2000」の母親系に採用されることになる、もちもち性の強い九州産品種の小麦を、偶然にも農業試験場で手に入れ、この小麦粉でうどんを打ってみると、従来のぼそぼそとした食感の県産小麦とは違い、なめらかでモチモチした仕上がりのようになったのです。これに衝撃を受けて「この小麦なら讃岐うどんに使用できる」と思い、古参のうどん職人さんに試供したところ、高い評価をもらったのです。この時、讃岐うどんは郷土食であるけれども、うどんの食感の好みも、強い弾力性からももちもち性に移り変わってきていることに気づきました。

この九州産品種を小豆島の農家の方に畑に撒いてもらうよう依頼し、採れたわずかな小麦を石臼機で挽いているいろいろテストしたりしました。

**牛のオーリー 岐**  
**「高級宅配弁当」**  
**「讚」 GOKUI 極意**

☎087-823-1673 極意 宅配弁当 検索  
ご予約2日前まで

この品種は「さぬきの夢」登場の前の2年間、香川県の奨励品種として生産されました。現代のうどんの嗜好性に適した、なめらかでモチモチとした品種に出会えたことが、その後の「さぬきの夢2000」開発プロジェクト参加や、オーストラリア産とさぬきの夢の美味しさを融合した、ハイブリッド小麦粉開発のきっかけでもあり、この出来事は弊社にとっても大きな転換期となりました。

## ▼商品開発のこだわり

弊社は明治35年創業で118年、会社組織として今年で70周年を、お陰様で迎えることができました。創業から100年以上に渡り続けさせて頂いたのは、香川県の製粉企業として麦という穀物加工に携わらせて頂いたからこそです。

今、弊社のミッションとして、「さぬきうどんを『原料小麦粉』と『食文化』の両面から支える▽香川県産を中心とした『麦』（小麦と大麦）の未知の機能を探求・融合して、新たな価値を創出する、を掲げていま

す。

国立研究開発法人 産業技術総合研究所より、2018年四国産業技術大賞 革新技術賞を受賞するきっかけとなった「スイートポリフェ」は、小麦の胚芽だけを抽出して加工することによって甘く仕上げ、しかも抗酸化能を持つポリフェノール量が通常の粉の約9倍含まれていることが特徴です。

大手菓子メーカー様で使用頂いていますが、小麦の未知の機能を引き出して製品化できたことを嬉しく思っています。

当社ではその他、大麦の大麦β-グルカンが持つ食後の血糖値上昇を

抑える機能や、整腸作用の機能に着目した大麦パンケーキミックスと、もち麦パンケーキミックスを開発し、機能性表示食品として去年、消費者庁に受理され、販売を開始しています。

## ▼近年における消費者のニーズは

今年の新型コロナウイルス禍の影響もあって、家庭で簡便でかつ美味しく作れる「ホットケーキ」やお好み焼き「ミックス粉」、保存がきく「乾麺」「冷凍食品」の需要が短期的かもしれないが高まっています。一方で新しいニーズとして、体型・

## Viewt 特別仕様車発売

ビュートカフェラテ&ビュートカフェラテナデシコ



PHOTO: ビュートカフェラテナデシコ

車両本体価格	
ビュートカフェラテ	2,720,000円(税抜)~
ビュートカフェラテナデシコ	2,310,000円(税抜)~

### MITSUOKA 香川ショールーム

高松市木太町9区880-1(旧空港通り)

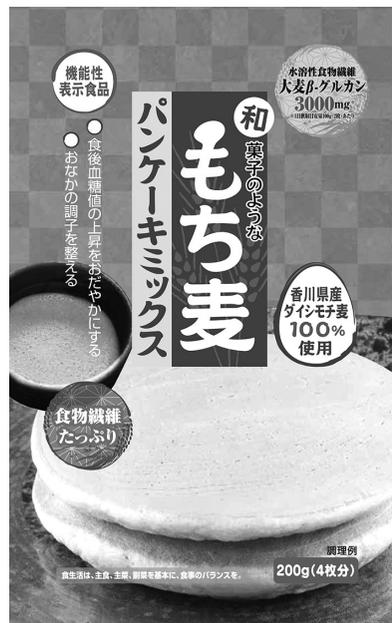
## 0120-21-0809

ホームページアドレス [www.igamotors.com](http://www.igamotors.com)

体質を改善して人間本来のあるべき身体を目指したいという、ある種の「美意識」をベースにしたニーズが高まっていると感じています。

製品です。

また、「麦の未知の機能性を探索する」という研究開発の方向性として現在取り組んでいるのが、国立研究開発法人産



業技術総合研究所との共同研究です。

小麦の成分における炎症抑制効果、抗肥満効果、糖尿病発症抑制効果等の研究や、乳酸菌発

こういった健康維持・改善、その達成志向に対応して、食物繊維が豊富で血糖値の上昇を抑え、腸内環境の改善も期待できる「もち麦」を使用した、機能性表示食品「和菓子のようなもち麦パンケーキミックス」や、一食でプロテインが22g含まれ、かつ筋肉のスムーズな伸縮を期待できる、アスリート向けの「マッスルパスタ」の売上もお陰様で好調です。

### ▼今後の新商品の開発は

今年の目玉は讃岐うどん用の「黄金（こがね）小麦粉プレミアム」です。吉原食糧の今までのうどん用小麦粉とは一線を画す、冴えた色調と更なる美味しさの高みを目指した小麦粉



酵によるGABAなどの機能性の研究です。もちろん、甘さやコク、口あたりの良さという美味しさをべー

**みどり合同税理士法人グループ**  
 相続・事業承継  
**みどり財産コンサルタンツ**  
 ☎0120-984-985  
<http://www.midori-zc.co.jp/>

スにして、その上に加わる機能性を探索しています。研究の成果をきちんと踏まえて、裏付けのある機能性を持つ麦の粉体、麺・パン・菓子などの食品を開発、提案していきます。

### ▼今後の抱負を

世代と共に変わるさぬきうどんの食感の好みに対応して、時代に合った美味しいうどんの小麦粉を開発し続けます。又、美味しく健康機能も持つ、独自性のある粉体や食品を開発してヘルスケアの食分野に参入します。

2018年に「さぬきうどんの真相を求めて」という、讃岐国の古代



農耕、仏教と食、水車と石臼、金毘羅信仰、近代の麦生産と製粉の歴史等から本を発売させて頂きました。今後も、現在に至る長い歴史を持つさぬきうどんについて、文化・歴史の専門家の方たちに教えを頂きながら、貴重な郷土食のさぬきうどんの存在を次の世代に残すお手伝いができたらと思っています。



その延長線上にある、約千名の皆様に来場して頂いている毎年11月3日の「さぬきうどんタムカプセル」は「食べると知る、さぬきうどんの歴史と未来」がテーマです。

今年で14年目になる

のですが、新しい企画を盛り込みながら今後も継続していきます。吉原食糧にできることをこつこつと積み上げて、社会に必要とされる「さぬきの製粉会社」になりたいと心から思っています。(了)

### カマタマーレ讃岐 新役員体制がスタート

(株)カマタマーレ讃岐は、4月23日開催の定時株主総会および取締役会で、左記の通り役員体制を決めた。

- ▽代表取締役社長 池内秀樹
- ▽常務取締役 松原哲裕
- ▽取締役 増田勝 (株)讃岐商代表取締役社長)
- ▽取締役 佐藤今日子 (香川県交流推進部部長)
- ▽取締役 田村真一 (高松市副市長)
- ▽取締役 徳田善紀 (丸亀市副市長)
- ▽取締役 間島賢治 (株)オリコ代表取締役社長)
- ▽取締役 仲田学 (株)マルナカ営業本部部长)
- ▽監査役 中山隆司 (株)エヌプラス代表取締役社長)
- ▽監査役 藤村晶彦 (株)百十四銀行取締役常務執行役員)

元日本経済新聞社高松支局長で常務取締役の岩澤 健氏は、任期満了により同日付で退任した。