

[メニュー](#)

YOMIURI ONLINE

[ホーム](#) [ニュース](#) [深読み](#) [発言小町](#) [医療](#) [読売新聞から](#)

地域

[トップ](#) [北海道発](#) [中部発](#) [北陸発](#) [関西発](#) [九州発](#)[地域](#) [香川](#) [企画・連載](#)[うどんのはなし](#)

「さぬきの夢」〈9〉

2017年07月12日 05時00分

[ツイート](#)[G+](#)

◇もちもち感「これだ」

ようやくできた新品種の小麦。だが、うどんにしておいしくなければ意味がない。舌の肥えた製粉業者やうどん店主らを納得させる質が求められる。

業者らを集めた初の試食会が1999年10月、高松市内で行われた。県内のうどん屋の半数以上に小麦を卸す、吉原食糧（坂出市）の常務（当時）・吉原良一（60）も参加した。

香川を代表する製粉業者として、吉原も県産小麦で作った讃岐うどん復活の思いを募らせていた。香川で主に作られていた「セトコムギ」は、食感がぼそぼそしていた。タピオカでんぷんを加えて冷凍うどんを作ってみたこともあったが、弱点を補うことはできず、消費者の評価は芳しくなかった。

吉原は95年、県農業試験場で「チクゴイズミ」という小麦をもらった。九州農業試験場（福岡県）で開発された、聞いたこともない品種だったが、何気なく会社でうどんを作ってみた。それまでの県産小麦では感じられなかった、なめらかさともちもち感があり、「これだ」とピンときた。

吉原が試験栽培を始めた1年後の97年、チクゴイズミが県の奨励品種に選ばれた。この調査の担当は多田伸司（63）。県産小麦への強い思いを持つ二人がたどり着いた先は、偶然にも一致していた。

（文中敬称略）

2017年07月12日 05時00分 Copyright © The Yomiuri Shimbun