

[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」 < 10 >

2017年07月13日 05時00分

[ツイート](#)[G+](#)[u](#)

◇「チクゴイズミ」に挑む

チクゴイズミが奨励品種に選ばれたのは、多田の新品種開発の“副産物”ともいえる。新しい小麦粉を開発するため、既存品種の性質も研究していたからだ。吉原と同じように、多田もチクゴイズミの「もちもち感」を評価していた。

さぬきの夢2000が開発される前にチクゴイズミを奨励品種にしたのは、新種の開発がうまく行かなかったからではない。当時、多く作られていた「ダイチノミノリ」で、「穂発芽」と呼ばれる障害が多発していた。いち早く、代替りの品種を用意する必要があったためだ。

一方、吉原は小麦業者として、うどんの食感の好みが変化しているのを感じていた。昔ながらの讃岐うどんは弾力がある、硬めが主流。だが、1990年代頃から、口当たりの良いもちもちした食感が高い評価を受け始めた。

官能検査でも変化がみられた。吉原は何度か、国の研究所で研修を受けた。88年には、食感は硬さと粘弾性で評価すると説明されたが、97年には「粘弾性とは、もちもち感と考えてください」と明確に言われた。

「もちもち食感」の食パンが人気だった頃だ。チクゴイズミはまさに、時代に合った品種だった。多田が開発した新品種は勝てるのか。(文中敬称略)

2017年07月13日 05時00分

Copyright © The Yomiuri Shimbun

[関連記事・情報](#)

Powered by popIn

[【地域】「さぬきの夢」 < 7 >](#)

Ads by Google