

香川 中讃地域

小麦の歴史 次世代に継ぐ

讃岐の小麦の歴史は、一説には1200年以上。1713年に書かれた「和漢三才図会」には、丸亀産の小麦が紹介されているという。降雨量が少なく、水はけのよい風土が小麦の栽培に向いていた。

1961年には県内で5万ト以上の生産があったが、凶作や国の政策により農家の小麦離れが進み、10年間で約10分の1に減少。代わって増えたのが豪州産小麦、ASWだ。「日本のうどんに適した品種を開発した」(オーストラリア小麦庁)という国を挙げた取り組みが功を奏した。

坂出市の製粉会社・吉原食糧の吉原良一専務(51)は、大学進学で地元を離れ、約10年ぶりに戻った83年、「豪州産一色になっていたので驚いた」という。

品質を比較すると、確かにASWは、製粉効率も、うどんの作りやすさも味も、すべてに優れていた。

「でも、讃岐の食文化は、讃岐の小麦という歴史の上にある。地元の会社である以上、地元の小麦も育てなければ」

独自に小麦栽培を研究したが、「さぬきの夢」が発表されてからは普及に協力。「両方の良さを生かしたい」と、「さぬきの夢」とASWとのハイブリッド粉も開発した。

「讃岐独自の、次世代の讃岐うどんの可能性を考えるのが、われわれ



映画「UDON」のロケ地になった丸亀市の宮池(後方は讃岐富士こと飯野山)。降水量の少ない香川県には、このようなため池が多い



「さぬきの夢2000」こだわり店の寿美屋。店内には地元・丸亀市の特産品うどんが飾られる



1面続き

素材屋の役目だと思っています」

香川県は「さぬきの夢」だけを原料とするうどん店を「こだわり店」と認証している。現在、県内に10店。丸亀市の「寿美屋」もそのひとつだ。社長の檜木博さん(59)は、以前から地産地消に関心を持ち、麦農家とのかかわりの中から「さぬきの夢」を手がけるようになった。

他のうどん店主からは「扱いにくい」「切れやすい」という意見もあるが、「大量生産には向かないが、丁寧な作れはうどんができる」と檜木さん。つるりとしたのどごしが良い食感を生かしたい、うどん

生地でクレープのように具を包む「すいどんくん」という新メニューも始めた。「刺し身や団子など、うどんのフルコースもやってみたい」

寿美屋の店構えは普通の飲食店だが、香川県内にはセルフサービス形式の店も多い。めんが入った丼を受け取り、天ぷら、おでんなどを小皿に取って支払いを済ませ、自分でだし汁を器に注ぐ……というのが典型。

丸亀や坂出を含む中讃地域には、製めん所が併設する人気うどん店が集中する。多くは住宅地や田畑の中間。味の良さもさることながら、田園風景の中でうどんをすすする体験が観光客に受けて、平日の朝から県外ナンバーの車が押し寄せる。

あるタクシー運転手は「ブームは一段落したけど、今も週末になるとすごい行列」と話す。讃岐うどんは名物料理というだけでなく、今や最大の観光資源でもあるようだ。

■ アクセス

東京・羽田から高松空港まで1時間20分。空港バスで高松駅まで45分。JR高松駅から丸亀駅まで36分。

■ お土産

吉原食糧ではブレンド粉とめん棒、つゆ、説明書などを同封した「さぬきうどん手打ちキット」(=写真右端=5人前、1200円)を販売している。☎0877・47・2030。



■ おまけ情報



寿美屋の「すいどんくん」

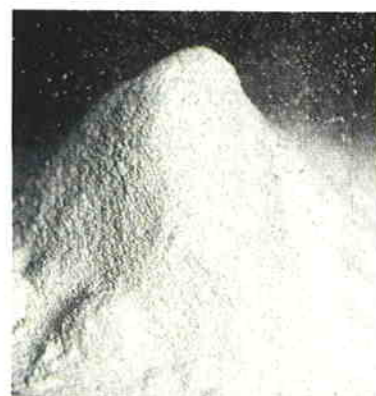
東京・新橋のアンテナショップ「せとうち旬彩館」では、「さぬきの夢」製のうどんが食べられるほか、半生のお土産うどんも販売中。☎03・3574・7792。

■ 問い合わせ

「さぬきの夢2000」については香川県農業生産流通課=☎087・832・3417。県内の観光一般については香川県観光協会=☎087・832・3377。



小麦 (香川)



「地産うどん」讃岐の夢

文字通り小麦色の畑が風に揺れ、コンバインが軽快な音を立てて進む。香川県多度津町では、梅雨入り前が小麦の収穫期だ。コンバインを操作する水沢春征さん(63)は「今年は出来がよそと違います」と顔をほころばせる。

刈り取られている小麦の名は「さぬきの夢2000」。県が独自に開発した品種だ。

実は80%以上がオーストラリアから輸入されている。かつては地元産の小麦で作られていたのだが、この半世紀で生産量は激減。うどん業界からも、製粉の歩留まりやうどんの品質が悪い、と敬遠されていた。近年の讃岐うどんブームの主役は、豪州産小麦だった。

「しかし一方で、『うどんに使える地元小麦が欲しい』という声も根強かったため、県が独自品種の開発に踏み切ったのです」

県農業試験場の主席研究員として品種改良に取り組んだ多田伸司さん(現・県立農業大学校副校長)は話す。豪州産に近づけるべく成分を研究し、交配を重ね、8年がかりで完成した新しい品種は、名前の通り00年から県内の農家で栽培されるようになった。

水沢さんたちが小麦作りを始めたのは、その少し前のこと。「このへんの田畑は面積が小さく、個人でやっていくのは大変。高齢化や後継者難から耕作放棄地も増えるばかりだった」

危機意識を持つ地域の農家十数戸と話し合い、「豊原八幡会」として集落営農を始めたのが10年前。

水沢さんだけが続けていた小麦栽培に全員で取り組み、03年からは「せっかく作るなら地元のもの」と「さぬきの夢」に切り替えた。

3年前には「さぬきの夢2000手打ちうどん普及会」を結成し、地域の催しや学校、養護施設などで自らうどんを打っている。

「もちもちとした食感で、独特の風味がある。自分らの作った小麦が讃岐うどんになるというのは、張り合いがありますよ」

今や県産小麦はすべて「さぬきの夢」になったが、収穫量は県内うどん需要の5%程度。主流は依然として豪州産だが、多田さんは「『さぬきの夢』によって讃岐うどんのイメージが増えた、と考えてもらえれば」と話す。

まだ量は少なくとも、讃岐うどんの未来の一翼を、讃岐の麦秋が再び担っていく。

文・片山一弘
写真・源幸正倫

3面へ続く



住宅と入り交じっている多度津町の小麦畑。「さぬきの夢2000」の収穫が終わった後は水田になる

