# 小麦で支える讃岐の麺文化

## 企業拝見

■吉原食糧■

讃岐うどんの本場・香川の県産小麦「さぬきの夢2000」と、オーストラリア産小麦ASW（オーストラリア・スタンダード・ホワイト）のそれぞれの長所を融合させた次世代のうどん専用小麦粉を開発。讃岐うどんの品質向上とうどん文化の発展を支援する。

現在の日本のうどんの原料小麦の90％以上を占めるのが、ASW。クリーミーで、適度に強い弾力があり、うどんとして加工しやすいなど、優れた特性を持つ。

一方の「さぬきの夢2000」。県農業試験場が開発した国産小麦の新銘柄で、黄色みを帯びた国産小麦ならではの色調と香り、日本人が最も好む〝もちもち感〟がある。

この双方の小麦の優れた特性を、独自の加工技術で抽出し、融合させ、かつてない特長をもったうどん専用小麦粉を開発。同社が「ハイブリッド小麦粉」と呼ぶ、うどん専用小麦粉「白鳳・夢2000」と、さらに、それをグレードアップしたのが「讃岐プレミアム」だ。

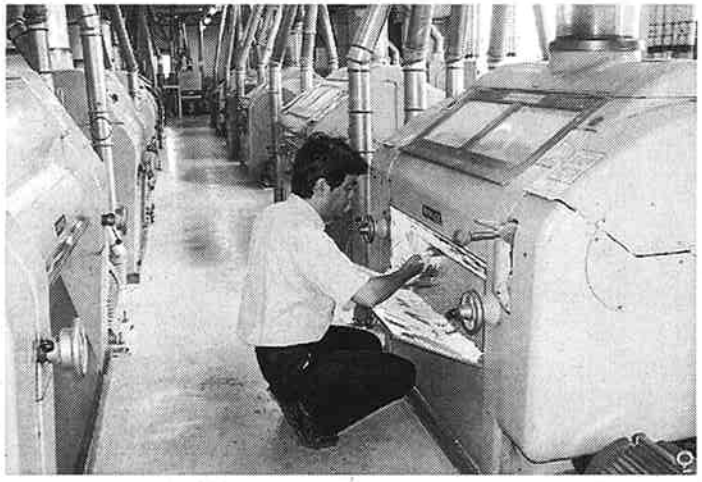
1粒の小麦を粉砕すると約50種類の粉ができる。そのうちの、どの粉を使うか、その組み合わせ次第で、いろいろな新しい食感のうどんを作ることができるという。

しかし、単に粉を配合すれば、いいというわけではない。製粉事業を統括する吉原良一専務(51)は「重要なのは、配合ではなく、融合させるという考え方」と説明する。

この融合を可能にしたのが、同社の高精度のコンピューター自動制御システムと、プロの熟練した製粉技術。これら最新の製粉テクノロジーを結集し、最高位まで品質を極めることに成功した。

同社が現在、開発に取り組んでいるのが「旨味（うまみ）の小麦粉」。「さぬきの夢2000」を使用し、めんそのものに味があったとされる、かつてのうどんの復活をコンセプトに開発。うま味成分を独自の加工技術で抽出。風味とうまさをさらに引き立たせ、めんだけでもおいしく食べられるというから、うどんファンの期待も大きい。

「あらゆるニーズに応えることが、地域に立脚する企業としての使命」と吉原専務。その新しい小麦粉もほぼ完成。注目の新小麦粉を使ったうどんは、今年11月3日に同社で開催される恒例のイベント「讃岐うどんタイムカプセル」で来場者に振る舞われる。



最新のコンピューター自動制御システムで品質管理されるハイブリッド小麦粉　＝香川県坂出市の吉原食糧

吉原食糧　明治35年創業の地元最大手の製粉会社。精麦工場から、戦後、小麦の製粉を手がけ、事業を拡大。うどん用小麦粉のパイオニアとしても知られ、地元産小麦粉「さぬきの夢2000」の開発物語は、NHKの「プロジェクトX」で紹介され、反響を呼んだ。今年から唐辛子を練り込んだ「赤い旨（うま）・辛（から）うどん」、「さぬきうどんの手打ちキット」などの麺関連商品をネット販売。新たな市場の開拓にも意欲をみせる。従業員28人、年商10億円。本社・製粉工場は、坂出市林田町4285の152。

Thursday エコノミー