

黒っぽい色の大正手前、昭和(左)、近未来(右)と3種類のうどんを食べ比べる家族連れ



### 大正、昭和、近未来…

# 進化するおぬきうどん

大正、昭和期のうどんの麵を再現し、「近未来のうどん」と食べ比べるイベント「さぬきうどんタイムカプセル」が三日、坂出市内で開かれ、うどんファンが色や食感など、時代ごとの違いを味わった。

さぬきうどんの歴史を振り返り、今後の人気につなげようと、同市林田町の製粉会社・吉原食

## 坂出でイベント 違い味わう

糧が企画した。

一九二三(大正十二)年の文献を参考に、香川県産小麦を右うすでひいた「大正のうどん」は、薄皮が混じるため黒っぽく繊維質が豊富。「昭和のうどん」は同じ小麦を機械で粗びきし、県内小麦収量がピークだった六一(昭和三十六)年をイメージ。外国産小麦が主流になった現在より香りやうまみが強い。

「近未来のうどん」は県産小麦と、色の白さや弾力に優れるオーストラリア産小麦をブレンドした「いとこ取り」の一品で、「二〇一五年ごろ人気になる麵」(同社)を目指し試作した。

会場の同社敷地には大勢が詰め掛け、用意した千五百食(一食百円)は約二時間で売り切れた。同所、横山新市さん(六七)は「昭和のうどんは若いころ食べていた懐かしい味」と言い、丸亀市立城乾小五年一柳萌花さん(二)は「どのうどんも色や味が違って驚いたけど、どれもおいしかった」と話していた。(伊東圭一)