

讃岐うどん用小麦粉2種

製粉業の吉原食糧（坂出市）は、讃岐うどん用の小麦粉「旨味の小麦粉」を開発、十日から発売する。うどんの持つうま味や風味を追求したのが特色で、県産業技術センター食品研究所（高松市）での分析成果を踏まえ、独自に開発した方法で製粉した。出来上がるうどんは、やや濃い色合いに仕上がりが、従来小麦粉を使用した場合よりもうどんそのもののうま味が際立つという。

県産小麦のさめぎの夢2000を100%使用した「讃岐の地粉」、豪州産小麦のASWとさめぎの夢を組み合わせた「香風」の二種類。讃岐

吉原食糧開発

の地粉は小麦のうま味がより強く、香風は製麺しやすいなどの特色がある。うどん店や製麺会社に販売するほか、個人向け（五キロ）もインターネット



吉原食糧が開発した新しい讃岐うどん用小麦粉「旨味の小麦粉」

麺のうま味を追求

ネット通販で取り扱う。開発のきっかけは「うどんの味とは何か」という吉原良一専務の関心。同研究所で、アミノ酸などの味覚成分の含有量と、実際に舌で判断した甘味や塩味などの関連性を分析。味覚成分の含有量は人間が認識できる限界以下の微量だったが、量が多いほど何らかの味を感じる傾向が分かった。

そこで吉原専務は、麺をかんだときに口中に広がる香りと、舌で感じる味覚との複合により「うどんの味」が認識されると考え、製粉に反映。小麦の中でも風味の強い皮に近い部分を粗びきして抽出した上で、適度に麺をかむように麺の弾力性とバランスを取る独自の製法にたどり着いた。

同社は昨年、麺の食感にこだわったうどん用の小麦粉を開発。吉原専務は「うま味と食感の両方の個性がそろったことで、讃岐うどんに広がりが出る」と話している。