

さぬきうどん 時代と共に

食感、のど越し…“進化”模索

全国区の知名度を誇る「さぬきうどん」。ブーム到来といわれた一九九〇年代半ばから十数年が過ぎた今も根強い人気が続く。「香川県の郷土食」「腰の強い麺」など、変わらない伝統の味というイメージが強いが、うどん店や製粉メーカーは時代に合わせた変化や商品開発を模索している。「進化」するさぬきうどんの現状を追った。

(伊東圭一)

湯気が立ち上る調理場。ゆでたての麺がせいろに並び、カウンタ―越しに客から次々と注文が舞い込む。丸亀市田村町の「こだわり麺や」。ブームが本格化する九八年に同所で創業し、現在は高松市など計四店舗を展開する。一日平均で計約八千玉が出る人気だ。

さぬきうどんといえ「腰の強さ」が代名詞。昔ながらの味を売りにする店もあるが、小西啓介社長(三)は最近の傾向について「腰が強いだけでなく、もちもちした食感やのど越しの良さが受けるようになった」と話す。同社は七年ほど前までは食感、のど越しを



香川の業者 客の好みに対応

応じた良い麺を作り続けたいと生き残れない」と小西社長。

個性を意識

店に小麦粉を供給するメーカーも敏感だ。地場大手の吉原食糧(坂出市林田町)は、腰の強さや食感などを

人気のさぬきうどん店。時代に合った進化を模索している丸亀市

兼ね備えた麺が作りやすい小麦粉の開発に力を入れる。具内でうどんに使われる小麦粉(年間約六万ト)の約九割は腰が

「ハイブリッド」の小麦粉を一九九八年に開発。二〇〇七年には共同開発した商品は、ぬぎの夢2000」とアルファベットや洋風豪州産を配合した商品を作るなど改良を重ねている。

吉原良一専務(五)は「実験的に作ったが、需要が急速に伸びた。昔に比べて柔らかい食品が増えるなど、時代性と無縁ではないだろう」とみる。

「ブーム以降、店側でつくる「さぬきうどん振興協議会」は正月の縁起物として「年明けうどん」を提唱し、全国に発信する活動を開始。今年の元日は県内三カ所で観光客らにうどんをふるまう」と言われる四国学院大の田尾業界環境は厳しさもあるが、さぬきうどんを巡る活発な動きは今後も続きそうだ。

縁起物化も

一方で田尾教授は、