

大正時代の製法で作ったうどんと、新品種の県産小麦「さぬきの夢2009」を使ったうどんを食べ比べるイベントが3日、坂出市林田町の製粉会社吉原食糧である。時間は午前10時から午後2時まで。

県民に愛され、脈々と受け継がれるうどん文化を体感し、歴史の奥深さを知ってもらうのが狙いで、ことしで5回目。

大正うどんは、大正初期の製法を記した台帳に基づき、県産小麦「さぬきの夢2000」を石うすでひいた小麦粉を使用。麺はやや黒みがかっており、讃岐うどんの原点ともい

うどん、うまいのは  
**過去？ 未来？**  
あす、坂出で食べ比べ



イベントで提供するうどん。  
左は大正時代の製法、右は「夢2009」とA S Wを融合した麺

える小麦の風味を豊かに残している。

もう一方は「近未来」をテーマにしたうどん。夢2009とオーストラリア産小麦A S Wを独自技術で製粉し、滑らかさや弾力性は夢2009、色つやや劣化の遅さはA S Wから抽出。双方の優れた特性を融合しており、新感触のうどんが楽しめる。

価格は1杯100円、各1000食を用意。会場では大正、昭和40年代、近未来の3種類をセットにしたうどんの販売や、うどん手打ち教室（当日受け付け）なども実施する。問い合わせは同社〈0877(47)2030〉。