

大正時代

近未来型

# お好みのうどんは？



坂出で食べ比べイベント

最新の素材、技術で試作した「近未来型うどん」と、1923（大正12）年当時の製法を再現した「大正時代のうどん」を食べ比べる「さぬきうどんタイムカプセル」が、坂出市林田町の製粉会社・吉原食糧で開かれた。（伊東圭一）

## 濃厚な風味か滑らかさか

さぬきうどんの歴史を見直すとともに、変化する消費者の好みを探ろうと、2007年から毎年開催。今年、新品種の県産小麦「さぬきの夢2009」と、豪州産小麦「ASW」を最新技術で製粉したうどんと、文献を基に県産小麦を石臼で製粉したうどんの2種類を用意した。

詰め掛けたうどんファンは、まだ少量しか流通していない「夢2009」と、業界で主流の「ASW」の特性を併せ持つ近未来型うどんの滑らかなのどごしや弾力感、薄皮ごと製粉された黒っぽい大正うどんの濃厚な風味を楽しんだ。

同市西庄町、自営業荒井弘誠さん(38)は「大正のうどんはくせがあるが香りがいい。近未来型は口当たりもよく、進化している感」と話していた。

↑ 黒っぽい大正時代のうどん（左）と近未来のうどんを食べ比べる来場者