

大正時代の小麦粉を再現して作ったうどんと、県が新たに開発した品種「さぬきの夢2009」を使ったうどんを食べ比べる試食会「さぬきうどんタイムカプセル」が3日、坂出市林田町の製粉会社「吉原食糧」で開かれ、約1000人が今昔2種類の味の違いを楽しんだ。

現代人の嗜好にあった小麦粉開発の一環として、麺の変遷を一般にも紹介しようと、同社が2007年から毎年開いている。

再現した小麦粉は、精白の度

大正の粉再現VS新品種

うどん今昔食べ比べ

坂出の会社でイベント

合いなどが記された1923年(大正12年)の記録を基に、県産小麦を石臼でひいたもの。うどんはうす茶色で香りも強い。もう一方の小麦粉は「さぬきの夢2009」と豪州産小麦を最新の機械を使って精白し、混ぜ合わせた。もちもちした食感が特長という。

三豊市の会社員片木安雄さん(60)は「どちらもうまい。大正時代のうどんは舌触りが少しざらっとしているが、家で打って食べていた子どもの頃を思い出し、懐かしい気持ちになりました」と笑顔で話していた。



大正時代の小麦粉を再現して打ったうどん。うす茶色で香りが強いのが特徴だ(坂出市で)