



「いま」を伝え、「未来」を育てる ビジネス香川

(株)メディアコア香川
〒760-0018 高松市天神前2-1 朝日新聞高松ビル4F
総合受付/TEL.087-812-2855 FAX.087-812-2688
e-mail bk-info@asaori-t.co.jp
編集室/TEL.087-837-2814 FAX.087-837-2805
VOL.33 2009 9.17
毎月第1・第3木曜日発行

NIKKEI 日本経済新聞ご購入のお申し込みは 0120・21・4946
朝日新聞 朝日新聞ご購入のお申し込みは 0120・22・0843

毎月第1・第3木曜日に
発行しています

ビジネス香川 検索

ビジネス香川は発行部数10万部。香川県内の日本経済新聞(一部地域除く)と、朝日新聞の購読者に新聞読み込みでお届けしています。 次回の発行は10月1日(木)の予定です。



ハイブリッドと石臼で
もっちりうまい
「次世代さぬきうどん」を!

PRIME PERSON
プライムパーソン
吉原食糧 代表取締役社長
吉原 良一さん

赤い小麦から白い小麦へ。さぬきうどんの原料が輸入小麦に入れ替わった。「10年ぶりに香川に戻ってうどん屋へ入ると、麺が白っぽい色になっていました」
香川の製粉業最大手、吉原食糧(株)代表取締役社長吉原良一さん(52)は、(株)東芝を辞め、家業の製粉会社に入社した27年前を振り返る。
豪州産小麦「ASW」と国産製麺機の幸運な出会いで、比較的簡単に、コシのあるうどんが打てるようになった。「うまい早い」「さぬきうどんが、全国に旋風を巻き起こした」
しかし、だからこそもう一度、千二百年以上の歴史を持つさぬきの小麦で「さぬきうどん」を作りたい。
オフィスコンピュータのソフト開発者として育んだ観察力と感性が、故郷での使命を気付かせた。
吉原さんが県産小麦復活に取り組んでいたとき、県農業試験場の研究者たちも、同じ思いで次世代県産小麦の開発を進めていた。
(ASW)Australian Standard White。現在さぬきうどん店の小麦原料の90%以上を占めている。「うどん用」に香川県内で調査しながら開発したと言われている。
インタビュー：編集長 宮川栄之助 撮影：編集部 濱田直希

2面に続く