

# うどん100年の変化は

## 大正と「近未来」食べ比べ

坂 出

うどん100年でどう変わる。1923(大正12)年のうどんを再現し、2020年

をイメージした「近未来のうどん」と食べ比べる「さぬきうどんタイムカプセル」が3日、坂出市で開かれた。

時代に伴うさぬきうどんの変化を振り返り、今後の進化を探

ろうと、同市林田町の製粉業・吉原食糧が2007年から開いている。

「大正のうどん」は、当時の製法を記した文献を参考に、県産小麦を石臼で製粉。薄皮が混じるため黒っぽく、小麦の香りが強い。「近未来のうどん」は、同社が近未来を想定して試作した小麦粉を使用。もちもちした食感や風味がいい県産小麦と、色の白さや弾力に優れる豪州産小麦を配合し、双方の長所を引き出している。

会場の同社敷地には、開幕前から大勢のうどんファンが行列を作り、1食100円で用意した約1800食は昼すぎに売り切れた。

中1年珠歩さん(12)は「麦の香りがしておいしいのの違いを楽しんでい  
「昔のうどんはすごくいい」と主張し合い、味だ。(伊東圭一)



黒っぽい大正期のうどん(手前右)と近未来のうどん(左)を食べ比べる来場者

三豊市から訪れた笠田高1年吉田千織さん(15)は「近未来のうどんの方がど越しがよくて好み」。妹の詫間