

うどん今も昔もうまい

坂出
「大正と近未来」食べ比べ



大正、近未来のうどんを食べ比べる市民ら
—坂出市林田町、吉原食糧

大正時代の1920年ごろと、近未来の2020年の讃岐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開かれた。詰めかけた市民らは、「100歳差」の二

つを食べて「小麦の香りに差がある」「かみ応えは似ている」などと比較し、郷土の名物の味と歴史を堪能していた。イベントは、うどんへの興味を深めてもらうこと、

「さぬきうどんタイムカプセル」と題して同社が07年から毎年開催。この日は約900人が訪れた。

大正時代のうどんは、同社の吉原良一社長が探した古い文献を基にして、石うすでひいた小麦粉を使用。めんは現代より薄茶色で、弾力や小麦の香りの強さが特長という。近未来は現在から約10年後を想定。豪州産と県産の小麦の長所をかけ合わせた「ハイブリッド小麦粉」を用い、滑らかさやもちもちとした食感が強調されている。