

うどん「大正」と「近未来」

坂出再現、想定1800玉食べ比べ

大正時代と、近未来の味をそれぞれ再現、想定したうどんを食べ比べる催し

「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」の工場で開かれ、多くの来場者が、異なる世紀の味を堪能。用意した約1800玉が約3時間でなくなるにさわいを見せた。

うどんの変遷を知ってもらおうと同社が実施。農家に残っていた資料をもとに小麦を種皮ごと石臼でひく1920年代の製法で打つためんと、10年先を想定し、豪州産と県産の小麦を掛け

異なる製法のうどんを食べ比べる親子連れ(坂出市林田町で)



合わせ、滑らかさを増しためんが用意され、来場者はそれぞれの味や食感を確かめながら食べていた。

同社は、大正時代、近未来に、昭和の味も加えた3種類を楽しめる「さぬきうどんタイムカプセル」(1600円)を3日から発売。問い合わせは関連会社の「吉原フードアクティブ」(087-747-4780)。