

うどんの歴史 熱く解説



高松、講演会に40人

讃岐うどんの歴史や現状などについて考える講演会が15日、高松市の県社会福祉総合センターで行われ、約40人が参加した。有識者らでつくる「さぬきうどん研究会」が、例会に合わせて企画した。

講演では、海外に20店舗を構えるうどん店「たも屋」の黒川保代表取締役がアジアに出店した際、水の性質が異なることで、麺をゆでるとぼろぼろになった苦労

うどんについて語り合う参加者(高松市で)

話を披露。ゆでる前に酢を使うことで改善したという。「海外出店は、うどん文化を海外に発信することにつながっていると考えている」と話した。

製粉会社「吉原食糧」の吉原良一社長は、県内の小麦生産の歴史について解説。香川では4〜5世紀頃には盛んになり、奈良時代には都への献納物にしていたという。また、讃岐うどんは農家の食べ物から広がったため、手軽さや簡素さが優先されたという。

県産小麦「さぬきの夢2000」の開発に携わった多田伸司さんは、「開発後は、県内の小麦の作付面積が大幅に増加した」と述べ、「それでも、県内の讃岐うどんの5%ほどにしか使われていない。収量を増やす必要がある」と力を込めた。