

高原水車

高原水車友の会通信 (第5号)

大雨に火山の噴火と、うち続く自然の猛威に驚かされるこの頃ですが、あらためて自然の恵と災害は表裏一体、その中の人間の生活の苦楽を考えさせられます。◇友の会は4月11日(土)、70数名の方の参加を得て、第2回総会を開きました。少し遅くなりましたが、総会の報告と、水車見学者の接待や納屋周りの整備、水車場調査など月々の活動を報告いたします。

◆高原水車友の会第2回総会



高原水車友の会 第2回総会式次第

日時 2015年4月11日(土) 午後1時～4時

会場 農協林支店会議室

ごあいさつ 川崎正視(企画委員長 司会進行)

活動報告 (活動日誌)

会計報告 監査報告

会則の変更 役員の承認など

今後の活動計画と高原水車場の管理について 川崎正視

2015年度活動計画(案)

企画委員会作業グループの紹介(リーダー・活動内容)

2015年度予算(案)

講演 「さぬきの夢2000開発のお話し」

多田伸司氏(元香川県農業試験場副場長)

農学部卒業後、香川県庁職員として県農業試験場に勤務。

平成12年、さぬきうどん用小麦「さぬきの夢2000」開発に成功。NHK番組「プロジェクトX」で取り上げられる。

改良を重ねて「さぬきの夢2009」につながる。

今年3月定年退職。

吉原良一氏(株式会社吉原食糧社長)

工学部卒業後、東芝入社。その後吉原食糧入社。

地元小麦栽培と製粉に挑む。製粉業者として

「さぬきの夢2000」開発に協力。

著書『だからさぬきうどんは旨い』

NHK番組「プロジェクトX」で取り上げられる。

高原水車友の会発起人 趣味音楽。

—質問・対談—

♪♪♪—水車場にて親睦会—♪♪♪

高原水車友の会
高松市六条町
高原水車場



題字 森佐知子
カット平田真咲

■ 高原水車第2回総会報告	p 1
■ 搬送機構調査・聞きとり	p 13
■ 納屋周り整備・伝統的土壁工法で納屋を修復	
■ 川添地区史跡めぐりの会を迎えて	p 14
■ 水車小屋建物調査&水路整備	

総会は、川崎正視氏（企画委員長）の司会で始まり、最初に2014年4月創立以来の、一年間の活動を振り返りました。活動報告は友の会発会以前の瀬戸内海歴史民俗資料館ボランティアさんの熱心な水車場掃除調査にもさかのぼり、写真や映像で活動を紹介しました。（活動報告・平田）



◎会の全体行事（活動報告から）

第1回水車講座 出石一雄先生

「自然から見た高原水車立地の特性について」（5月31日）

親子体験学習（8月3日）

「讃岐の水車小屋を訪ねる」

（瀬戸内海歴史民俗資料館と共催）

水車見学バス旅行・徳島県阿波市土成町

（11月29日）

*毎月末の水車場公開と水路浚渫などの作業についても報告

会計報告（平成26年度決算概要）

収入合計	267,000（会員会費 85 名・寄付金など）
支出合計	227,190（通信費・会議費・イベント開催費・研修視察費等）
差引繰越金	39,810
特別会計支出合計	330,955（福武財団 瀬戸内文化研究活動助成金 33 万円を講師謝礼、会議通信印刷費などに活用）

※詳細報告は会場で配付した資料にあります。事務局にて保管。

発会時当初見込み予算規模は 5 万円でしたが、会員数も多くなり、寄付もいただき、5 倍以上の規模になっています。

祝電披露

ここで香川県知事と高松市長から祝電が届きました。会員の希望でお願いし、こころよく受けて下さったのです。

感謝！ 企画委員十河正昭氏が代読。



お祝い

「高原水車友の会」設立一周年、おめでとうございます。高原水車は、国内最古級の水車場で、香川県の風土的特徴を有する全国的にも貴重な文化遺産です。この高原水車を後世に継承するため、日ごろ会員の皆様がとり組まれているさまざまな活動に対し、深く敬意を表します。今後とも、文化財保護へのご尽力をお願い申し上げますとともに「高原水車友の会」のご発展と会員の皆様の活躍を心よりお祈りいたします。

香川県知事 浜田恵造



「高原水車友の会」設立一周年、おめでとうございます。高原水車は、100年以上の歴史を有し、当時の姿で現地に残っている稀少な水車施設でありますことから、本市にお

ける人と水の歴史的な関わりを示す貴重な民俗文化財と存じております。この高原水車の保存に協力され、地域の伝統文化の保全に寄与されている、会員の皆様の日ごろの御努力に対し、敬意を表します。今後とも、本市の文化財保護と活用への御尽力をお願い申しあげますとともに、「高原水車友の会」のご発展と会員の皆様の御活躍をお祈りいたします。

高松市長

大西秀人



扁額「高原水車」 森佐知子作 2015年春
水車場復元を祝い、掲げられる日が待ち遠しい。

さぬきの夢2000開発のお話し

◆講演

さぬきうどんに最適な小麦を開発するために、地元の総力を挙げて品種改良を重ねてきた当事者のお二人をお迎えしてお話しをお聞きすることが出来ました。

昭和38年前後のうち続く長雨は讃岐の小麦に壊滅的な打撃を与えた。その後わが讃岐うどんの材料としてオーストラリア産の小麦が大量に輸入され、色白でコシの強いうどんが、さぬきうどんとして広く受け入れられていった。しかし、やはり讃岐うどんは地元で粉で作らなければ本物ではない、との声に押されて、1991(平成3)年、香川県農業試験場で、品種改良の挑戦が始まった。県内多くの人の協力で、ついに2000年、「さぬきの夢2000」(香育7号)が誕生した。昔香川県人が食べていた、少し黄みがかった独特の香りがするうどんである。そして今も改良が重ねられ、食感や育てやすさが追求されている。現在は「2009」と命名されている。

(チラシより)

多田伸司氏(3月まで農業試験場に勤務)

平成12年、幸運にも「さぬきの夢2000」を育成することが出来、現在では「さぬきの夢2009」の小麦にも交配から育成の前半を担当させていただきました。そのほかお米の「讃岐よい米」、これは香川大学との共同研究によります、お酒用の品種にも関わらせていただきました。そのほかこの頃売り出し中の「おいで米」にも交配から初期段階については担当させていただきました。このようにいろいろな品種を育成する仕事に関われたということはありがたいことだと思っています。

香川県というのは古くからうどんが食べられていることですが、これは金比羅さんの参道の屏風絵ですが、この中に3箇所うどんが描かれています。この屏風絵が描かれたのは元禄年間(今から300年前)ですが、その頃からすでにうどん屋が業としてこの地に定着していたということがわかります。300年前ということとは江戸、京都でもうどん屋が出現し始めたと聞いています。古くから根付いていたということがわかります。

ではうどんがなぜ香川県にということですが、まず材料です。小麦と水と塩が手近に入ります。出汁に使う煎り子、醤油も手近にあったと

いうことです。

小麦はそのままでは食べることは出来ません。一次加工をしてその小麦粉を使って二次加工して食べられるということで、小麦を碾く、製粉する道具が水車を中心にあつたということとです。

それからうどんを作る技（わざ）があつて、自ずとこの地に定着した。全国にたくさんうどんがあります、讃岐うどんの強みは何か。暮らしに根付いているということです。われわれの食生活の中でよくうどんを食べる。これが最大の強みです。「うどん喰いの讃岐人」と言いますが、一人あたり年間230玉というデータがあります。それがうどんの味、品質、生産を支えている。

うどんに使われる小麦粉の量は、農水省の統計資料で、香川県では年間6万トン、ダントツの全国一位でして、2位が埼玉でその2倍以上となります。製麺は香川県において重要な産業です。

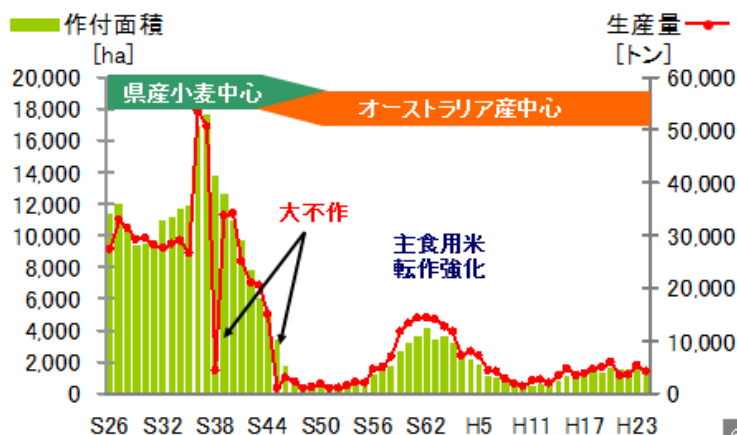
残念ながら小麦の生産はどうか。これが小麦の自主育成の背景につながっていきます。

戦後から生産量をみてみますと、作付け面積は、昭和40年前半までは稲の裏作として必ず麦が栽培され、裸麦と小麦、小麦は10000ヘクタールがずっと作られてきた。ところが急

劇に減っている。

さぬきうどん用小麦を開発した背景

県産小麦の減産とともに、うどん原料はASWへ



6

高度経済成長と国の選択的拡大という施策で、農業は野菜・果樹・畜産に重点を置くことになり、急激に麦の生産が減った。麦は要らないという方針です。この政策の転換によって、底が400ヘクタールになり、香川県内にほとんど小麦の生産が見られないと言うところまでできます。

そのほかに不作です。収穫時の長雨で収穫不能に陥った年があります。こういうことを契機

に面積が減ってしまった。

昭和40年代まではふんだんに小麦が作られていた時代。全て県産小麦が使われていたわけですが、このように激減してしまう。そこで小麦が外から入ってくるようになり、特にオーストラリアの小麦が使われるようになる。一時的に減反政策で小麦の生産が増えることもありました、その後は低迷しているというのが現状でございます。

オーストラリアの小麦はうどんに適していた。国産の小麦と食べ比べると太刀打ちできない。しかしながら「さぬきうどん」である。「さぬきうどん」というからには地元の粉が欲しいという根強い声があつたわけです。その一方、裏作としての小麦の生産を喚起するものが無い。喚起するために新しい品種をということで始まったわけです。

平成3年から農業試験場におきまして、育種といい、品種を作る作業に着手しました。その頃の県内の栽培面積は4000ヘクタールまで回復していたが、品種は「瀬戸小麦」という品種で評判が悪い。その後栽培した「ダイチノミノリ」は、国産小麦としては平均的だが魅力に乏しい。「さぬきの夢2000」が出来る直前に、ピンチヒッターとして「チクゴイズミ」を入れた。ところが品種改良をスタートしたものの栽

培面積はどんどん減って500ヘクタールに減っていた。

そういった中で品種改良でした。品種を作る時の手順は、最初は目標の設定、遺伝子研究からスタートします。親の品種の特性を生かしながら、交配して、得た種子を元に系統を展開していく。その系統の特性が定まるまでに数世代かかる。系統ごとの特性を調査し評価して良い系統だけを選んでいく。当然試験場の外の評価もいただきながら、やっと新品種が誕生する。順調にいった10年くらいかかる非常に息の長い仕事であります。新品種に至らない場合が多いリスクのある仕事でもあります。その後農家のみなさんに栽培してもらおうのですが、新品種が誕生して現場に広めるために2〜3年かかります。

最大のコンセプトは讃岐うどん用として食味、色を改善したいということでした。

さぬきうどんの製法は手打ち式の加水の多い条件で麺を打つというのがポイントです。小麦の育成はこれまで、国の基準では機械式のうどんを考えている。製法条件が違う。香川では手打ち式ですから、製粉会社、うどん屋さんの評価を得ながら、また農家の評価を得ながら作っていきます。

ASW（オーストラリアホワイト）でうどん

を作ると味が無いですね。香りとか味に乏しい。国産小麦は風味が特徴。この良さを失わないというのがコンセプトです。

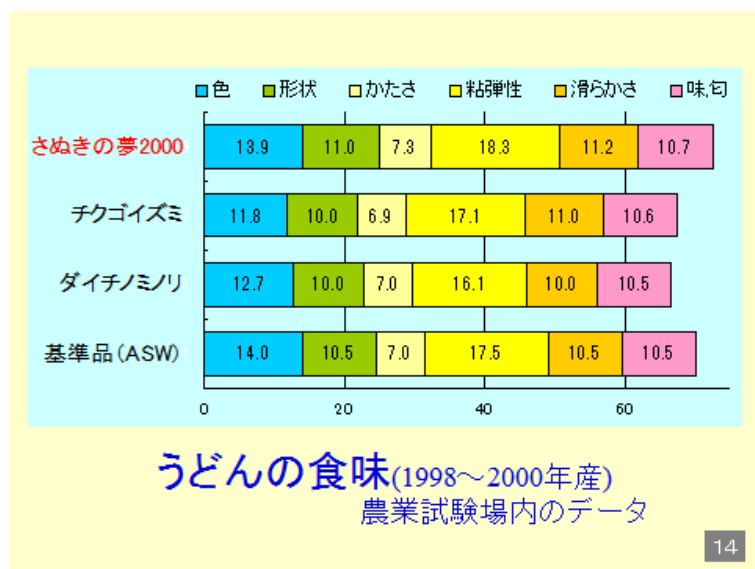
もう一つは栽培上の特性で、香川県で作りやすいということ。「ダイチノミノリ」「チクゴイズミ」と同等以上の収量性とか作りやすさを求めました。

平成4年（1992）に、食味のよい「西海173号」（系統）と色のよい「中国142号」（地方）を合流させた。半数体育種というちょっと特殊な方法で800くらいの兄弟が出来ます。毎年交配組み合わせで30か50組行います。が、その組み合わせの中の1つから作ります。出来た800の兄弟の中から1つを選んで「さぬきの夢2000」と名付けてまいりました。2000年から普及を始めました。

半数体育種は特殊な手法で、育成期間が短くてすみずみ。小麦の雄しべにトウモロコシの花粉を受粉させる。トウモロコシの染色体が消滅して小麦の半数体ができます。このままでは実りませんので、これを元の染色体数に戻してやって、何年かかる形質の固定が一発で出来る。

「2000」の長所ですが、うどんが格段に良い。色も、国産小麦はくすみがちという評価が多いんですが、明るい黄色みを帯びている。食感もなめらかで喉ごしが良い、風味も国産小麦の良

さを持っている。食味評価が良かったわけですが、これは試験場内での食味検査結果ですが、基準をASW オーストラリア小麦に置いています。評価しますとASWと同等くらいで、国産小麦としては画期的という高い評価が見られる。



栽培特性では、チクゴイズミより倒伏しにくい、作りやすい。こういうことで作付け面積が平成12年600ヘクタールに減っていましたが、普及後は平成20年約1600ヘクタールまで回復しました。

日本の麵用小麦としては、国内で最も高い価格で取引されています。「さぬきの夢」がアイテムになりまして、うどんのブランド化にも寄与しています。

一方、収量生がやや低い。収量生自体は肥料条件を変えればカバー出来るのですが、脱粒しやすい。製麺するのが難しい。製粉会社さんとうどん屋さんにご迷惑をおかけしているのですが。茹でたあとに延びやすい。そういったことで、「さぬきの夢2000」の良さを持ちながら先ほどの欠点をカバーするために改良していく。そして「2009」が生まれます。平成21年に公開しています。香育1号を母親に持ち、関東の系統を父親に持つ品種です。

「2009」は穂が大きいので「2000」より10%ほど収量生が高い。製粉性も向上している。食味も「2000」より高まっているという評価です。製粉性を示す指標として粒度の大小で評価できますが、澱粉粒が大きいほど製粉性が良いとされています。

食感ですが、「さぬきの夢2000」、「2009」共に共通しますが、小麦粉の澱粉にはアミロースとアミロペクチンが含まれています。アミロースはブドウ糖が直鎖状に並んでいる。アミロペクチンは房状に並んでいる。2種類の澱粉で構成されていますが、アミロース含有率が低いほどもちもちした食感がします。いろいろ検討し

た結果、「ややアミロースが低い」タイプが一番讃岐うどんに向いている。「さぬきの夢2000」、「2009」共にやや低アミロースです。その前のチクゴイズミは低アミロースですが、以前の品種の大地の実り、「農林26号」などは普通のアミロースタイプです。

これは糊状にした時の特性を示したのですが（写真略）、アミロースタイプによって、はつきり違いが出てきます。アミロースタイプは遺伝子が決めるものです。通常のはタンパク質を全部持っている。ひとつ欠けているのがやや低アミロース、二つ欠けているのが低アミロース、全部欠けているのが餅性です。餅性の品種というのがありますが。「さぬきの夢2000」、「2009」は3番目のタイプです。

グルテンも生地の物理性を左右します。これはうどん製麺の作業性に影響するんですが、「2000」はグルテンが弱い。それに対して「2009」は強化されてグルテンが強い。これはグルテンを取りだして画鋏で止めて伸び方を示したのですが、「2000」はこんなに伸びちやうんだけど、「2009」はここで止まる。これも遺伝子が決めている。「さぬきの夢2000」はグルテンを弱める遺伝子を2つ持っている。「2009」は弱める遺伝子も持っているが強める遺伝子も持っている。この違いが性質の違いになる。試験場内でのうどんの評価ですが、

「2000」に比べると上まっている。

「2000」も「2009」も大事なことは、我々試験場だけで育成したのではないということ。直接には試験場で品種改良しましたが、製粉会社さん、うどん屋さん、JAの方、生産者に集まっていたいて「この品種どうですか」ということで、「さぬきの夢2000」が誕生し、「2009」が誕生した。そして順調に世に広まって根付いてきた。関係者一丸となった取り組みがあったからこそです。

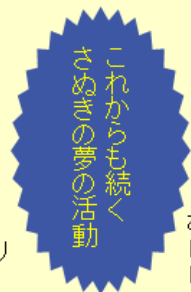
「さぬきの夢2000」も「2009」も「讃岐のゆめブランド」として推進することになり、平成25年産から「2000」が「2009」に切り替わり全て「さぬきの夢2009」になった。栽培面積も1500ヘクタールに増えている。しかし、生産者の高齢化などがあり、ここから増やすのがなかなか難しい。製粉会社の人にはご迷惑をかけています。

「さぬきの夢2009」は、いろんな活動のアイテムとして使われている。学校でたくさん取り上げてくれたり、技能グランプリも行われている。こだわり店・協力店にもなってもらっている。駆け足になりましたが、ありがとうございます。（拍手）

*文中の挿図は多田伸司氏作成によるものです。



多田伸司氏

生産農家による
普及活動学校で地域で麦作りへの理解や
うどん作りを広める活動さぬきの夢技能グランプリ
(審査風景)さぬきの夢を味わえる
「こだわり店」「協力店」
「協力店」

29

吉原良一氏（株式会社吉原食糧社長）

「水車製粉、さぬきうどん、“さぬきの夢”小麦について考えること」粉挽きの観点からという題でお話しさせていただきます。

さぬきうどんがどうしてこのように人気になったのか、それが「さぬきの夢」とどう関連するのかしないのかを考えていきたい。

1. 小麦とうどんの思い出（昭和30年代後半～昭和40年代）

□「水車と石臼」と私の縁

私は昭和32年生まれですから、中学校時代は、昭和40年代でした。私の母の里は小豆島の土庄町肥土山（ヒトヤマ）というところで、農村歌舞伎もあるところですが、大鐸に伝法川、殿川というのがあって昔から水車製粉があったのを覚えています。大鐸の太田という名で酒造をしていました。昭和30年代後半には母の里へ行くのが楽しみで、裏に大きな川があって、30以上流に水車があったのを覚えています。母がよく言うのは石臼が二種類あって、碾くのと搗くのがあった。米と小麦と。高原さんの製麵機も小豆島製のもです。小豆島は間違いなく昔から小麦生産と水車製粉が盛んだった所です。母の話でも高原さんと同じように、たら

いの中で粉を混ぜて製麵機の方へ入れる、同じやり方だったといえます。製麵機のロールは現在のもとの機構が同じ単式ロールで、水車の力を借りて回転させていた。

吉原食糧は今も小豆島で小麦を生産させています。17年前、平成10年には欧州から石臼器を導入しました。これは社内でもかなり非難もありまして、現代製粉の技術でこれだけ真っ白な粉が出来るのに、なぜ前近代的な石臼を導入する必要があるのかと。

なぜかよくわからないですが、何か求めるものがあつた。昭和30年の頃の健康性や風味だとかは、石臼とか昔の機械のほうが優れているんじゃないかと直感していたんです。それで九州まで行って平成10年に購入し、今はさらに大型機にしています。（写真略）

□製粉工場の中で育った昭和32年～40年代

昭和30年代、製粉工場の中で遊び育った私の記憶には裸足に感じる小麦粒の感触やシャツに入る小麦の皮の小片のチクチクした痛痒いような感触、そして香川の麦の匂いが残っています。

（スライドを見ながら）

プロジェクトXの写真には多田さんの後ろに背後霊のように写っていますが、粉屋は裏方、

縁の下の力持ち的存在です。たくさんインタビュウを受けて出させてもらいましたが、このときは小麦の開発など話しがたいへん盛り上がりしました。

これは私のところにあつた水車です。20年前に小豆島の水車職人の大工さんに作ってもらって動いていました。雨ざらしにしていたので今はボロボロで残念ですが、釘は一本も使っていない、ギヤも全て木製でカラカラと回っていました。レプリカ品ですが。



これは埋蔵文化財センターの乗松さんが小豆島の大鐔の山で調査された時ですが、鉄製の水車がまだ残っている。乗松さんは去年の夏に行かれたそうです。(写真略)

これは昔の写真。昭和29年に坂出港にカナダの小麦が揚がったところです。60^キでドンゴロスという袋に入っていて、人夫さんが引っかけて軽々と持ち上げて運んだ。多分、カナダから神戸に着いて、小さな舟で坂出港まで来て、人力で降ろし、袋を吊り上げて、馬で運んだと思います。坂出港の風景です。若い頃の父です。

昭和30年代の製粉ロール機です。5年前に本を書くとき見に行った高瀬の製粉機です。まだ残っていると思いますが、基本的には石臼と同じです。小さなロールが電動で回っていて、下にシフター（網）が揺れていて、細かいものが下に落ちる、網を抜けない粗いものはもう一度カタカタと上へ上がってまたホッパーに入って何回か粉碎される。基本的には今の水車と同じです。

これは現代の製粉ロールです。(写真略)

石臼で碾いた小麦粉（左）で作ったうどんとASW（右）で作ったうどんです。近くで見ると褐色です。なぜこうなるかというと、石臼はコーヒーマルと同じく、MILLですから、まず隙間で一回砕く、挽碎します。大きく割れて磨りつぶされながら溝を回転しながら外に出て行く。単純に石臼なんてと言いますが、内部では、今のロール製粉よりはるかに特殊な挽き方になっているのではないかと、研究してい

るところです。溝に送り込まれたものが少しずつミックスされながら出ていく、最後に周辺でまた挽かれるので、けっこう細かい行程をたどっている。粒度分布で見ると、新しい製粉機で作るとピークが60ミクロン80ミクロンくらいで、石臼ではもっと小さい40ミクロンで、20ミクロンが多かったりします。微粉碎されながら粗いものも混じって、そこはかとい風味になるのではないかと考えています。色は小麦の皮、胚芽が一律に挽かれて行き、混入することによって、そこはかというどんの香りになる。



吉原良一氏

□30年前、東京の企業勤めから生業の製粉へ帰って来て・・・小麦の粒を見て思ったこと↓「色が違う！」

今から30年前、東京の企業勤めから香川の生業の製粉会社へ帰ってきました。東京へ行く

前、昭和30年代40年代というのは当然のように香川県の小麦だけでした。カナダの小麦というのは学校給食用の小麦が、アメリカ、カナダなど、戦勝国から送られてきていた経緯がありますのである程度挽いていましたけど、主体はさぬきの小麦でした。それで30年前に帰って来て、アツと思ったのは色が全然違うんです。ASWとかダブダブという輸入小麦の薄力粉、中力粉というのは色が非常に白いです。黄色みが明るい。日本の小麦は総じて褐色なんです。家に帰ってみると色白美人ばかりになっていた。なので、なぜだろうと疑問に思ったんです。ほとんどさぬきの小麦が無いのはなぜだろう、理由があるだろうと率直に思った。市場とかニーズによって変わったいろんな理由があったと思うが、なぜだろうという気持ちがよくしただけです。小さいときからさぬきの小麦に接してきたのに、なぜ色白美人ばかりになってしまったのだろう。そこが香川県の小麦をもう一回やってみるスタートだったように思います。

2. さぬきうどんはなぜこれほど人気を得たのか。

本にも書きましたが『だからさぬきうどんは旨い』、昭和63年に瀬戸大橋が架かるまでは香川県には独立した独特な食文化があった。食の“孤島の王国”と言える。当時岡山から2

時間以上かかっていた。独立した食文化があった。外食文化が入って来なかった。昭和63年、1985年頃には全国的にはスカイラーク、ファミリーレストランが広まっていたが、香川県ではずっと遅かった。バイヤーの人の話では、香川県ではファミリーレストランの売り上げが上がらない、特殊だと言われていた。

平成15年、2回目のさぬきうどん旋風が吹いたわけですが、そこで圧倒的な落差を感じたわけです。当時、東京から来たお客さんには自分が行く小さなうどんやさんに連れて行くのは失礼かなと思ったんです。これはうどん屋さんに失礼なんです。ちゃんとした所へお連れしないとダメだと思っていたんです。ところが、

平成5年に田尾さんの『恐るべきさぬきうどん』が出ます。昭和63年に瀬戸大橋が架かり、平成5年に、だんだん世代も代わってくる。ちょうど道も良くなり、カーナビもついているので車でどんどん入ってくる。岡山から2時間もかからないですね。しかも香川県は狭い。15分か20分で行き先に行ける。我々は気がついていなかったんですが、田尾さんは、新しい可能性を感じていたのではないか。これは画期的なことですが、我々製粉会社は気がついていなかった。私も相変わらず小麦粉を運んでいました。県外ナンバーが多いくらいにしか思っ

てなかった。昔ながらの昭和40年代の、おじさんおばさんが一所懸命うどんを作ってくれて、てんぷらを段ボールに入れて、我々が取って食べるというわれわれの日常食が、いつのまにか、都会の人が価値を見いだすようになった。これは時代性の価値だと思います。落差です。我々は気がついていなかったんです。そういう時代が来たのが平成15年なんです。きっかけは渋谷道玄坂に例の「はなまる」さんが100円うどんを始めた。それでメディアに爆発的に火がついた。香川県のASWの使用量は平成15年から一気に1.5倍に増えている。一気に東京から火がついたといっても過言ではない。その時は地元からじわじわと人気は高まっていました。

二度吹いた「さぬきうどん旋風」と書きましたが、それでは、うどん旋風の1度目はいつでしょう？…昭和45年の大阪万博です。おそらくさぬきうどんが全国に、早くて安くてうまい、のちのファーストフードの先駆けのような価値感を示したのが、このとき初めてです。さぬき麺業のうどんを当時の京樽さんが出したということを出して爆発的な人気を得た。それがひとつの大きなきっかけでした。その時、会場にマクドナルドはなかった。ケンタッキーフライドチキンも1号店を出した。スカイラーク、ロイヤルホストも1970年から1971年に国立など都内に開店。大阪万博が外食のス

タートの年だった。意識はしてないけれど、たまたまそこにさぬきうどんが居合わせた。早くて安くてうまいさぬきうどんが、意味は違いますが、ほかのファーストフードといっしょに、消費者から見ると同じ感覚のものがすでに万博にあったのは、さぬきうどんにとって非常に運が良かった。

□時代の波に乗る、さぬきうどんの「自然体の強さ」と「運の良さ」

日常食ということですから、どんなにブームが来ても、それほど宣伝しない。他県であれば、外食の皆さんは、ひとつ当てれば大きく売上を高めることにものすごく集中していきます。メーカーよりも外食店はそこに集中していく。本来ならば平成15年のようにブームが来ればもっと大きく広めた。そこが無かった。そこがさぬきうどんの強さ、どこまでも我々地元の日常食であった。宣伝も何もしない、看板が無くてもそれで成り立っている。そういう業態が今も残っている。ここに大きな落差の価値というのがあると思います。

セルフですが、セルフスタイルが出てきたのが、万博の後です。運が良いと見るか、必然とみるか、オーストラリア産小麦の登場です。昭和43年に、FAQ (Fair Average Quality)、試作品みたいなのが来た。色が黄色くきれいで

適度な弾力性があつた。うどん好きのさぬきの人達の食味食感にフィットした。20分茹で置いてもあまり柔らかくならない。もう一回茹でると弾力性が復元してくる。澱粉質とグルテンの物理的特性ですが、それを併せ持った完成度の高いオーストラリア小麦が昭和43年に上陸してきた。その時さぬきのうどん屋さんは驚き、圧倒的な人気を博したと私の父から聞いているんです。さらに改良されてASWとして入って来たのが、昭和49年です。機械でも適度な弾力があるし、昔のように踏んだり揉んだりしなくても、ある程度の機械耐性を持った小麦粉が出現した。製麺機も昭和40年代後半に、高瀬のさぬき製麺機さんのように農機具から製麺機が登場してきた。さらに高度成長期に入り、外食が流行ってきた。この三つがセルフサービスのうどんを一気に押し上げた。これも一つの時代性だと思います。

□平成15年「さぬきうどん旋風」の根底にあるもの

さぬきうどんはおいしくて早くて、100円か150円で、車で行くとおいしい食べ物がある、エンタテインメント性があり、ブログに書かれたりしました。しかし旋風の本質は、日本人が麺に対する価値を見いだしてきたということだと思います。つまり今までは大阪京都で

は、麺に弾力性が強いとお出汁の味を邪魔する、お麩のような邪魔をしないお出汁で食べる、具を食べるという意味の麺だったので、昭和63年の瀬戸大橋の頃は、「さぬきうどんは固くてこんな食べられない」と言った実例を経験しています。当時は生煮えじゃ無いかと思われた。そうじゃないんですが、それぐらい差があったのが、平成15年の頃にはずいぶん均質な食味食感の好みになってきた。さぬきうどんブームの根底には日本人が麺質に非常に価値を見いだしたということがあります。それがなめらかさでありモチモチ性なんです。それまではさぬきうどんは決して固くないんです、弾力性はあつたが、柔らかくはなかったです。

私も「筑後イヅミ」や「さぬきの夢 2000」でハイブリッド型の、オーストラリアと「さぬきの夢」を掛け合わせた、蛋白と澱粉を別に取りだして良いところを融合した粉を作って全国で使ってもらっています。が、「さぬきの夢」でも提案すると、モチモチして、とても良いと言ってくれるような時代になってきた。平成15年以前、瀬戸大橋が架かる前まではさぬきのうどんの職人さんは許してくれなかった。いわゆる「さくい」というのは最悪だったんです。生地が柔らかい、食べてやわらかいのは御法度でした。

私が気がついたのは、小豆島で気に入ったモ

モチ性を出した筑後イズミでうどんを作ってもらったら、その厳しい職人さんが「美味い」と言ってくれた時です。これは変わったなと思ったのが平成8年です。その4年後に筑後イズミを小豆島で自分で植えたのがこの写真のものです。偶然ですがこの写真に屋根が見えるのが母の里なんです（写真略）。筑後イズミの流れをくむ「さぬきの夢2000」が品種登録出来たのが平成12年です。

伝統食品といえども食の好みが変わってきます。世代が交代していくので、ケーキでもアメリカの粉のフワツとしただけのより、粘る、ひきがある方が好まれるようになって、「さぬきの夢2000」を使っておいしいバウムクーヘンが出来ている。お菓子も変わってきています。

3. 「さぬきの夢2000」と「2009」の話

たまたま農業試験場で平成8年にいただいた粉が筑後イズミで、ものすごくモチモチ性があった、それまでの瀬戸小麦や大地の実りとは比べものにならない、好みも方向性も違っていた。筑後イズミは、間違いなく今の人に受けると思えました。だからわざわざ九州から種をもらって小豆島で植えたりしていたわけです。その後平成8年、9年頃にさぬきの夢プロジェクトが持ち上がり、うれしくて。その前に2年ほど筑後イズミが奨励品種になったことがあ

って、偶然だろうと思いますが、私が好きな小麦だったので、非常にうれしく思いました。ただ筑後イズミ100%ではさぬきの人は満足できないと思います。グルテン質が少し弱いんです。九州的なうどんです。モチモチしてすごいなめらかなんです。モチモチしすぎて。ただ当時はさぬきの小麦ではぼそぼそで、うどん屋さんに提案しても2回と買ってくれなかった。お客様にうどんとして認めてもらえなかったと言うんですね。そこへ漸く見つけたのが筑後イズミで、さらにさぬきらしさを、明るさとか優れた特性を搭載したのが「さぬきの夢」だったんです。かつての瀬戸小麦や大地の実りでは絶対こういうのは出せなかった。それが先ほどの低アミロースの特徴だと思います。

□熱かった「さぬきの夢」プロジェクト

たしかに熱かったです。年に3回か4回ですが、なかなか終わらないんです。うどん屋さんに来る、粉屋も来る、多田さんも来る、県の方も来る、技術の方も来る、指導される方も来れるので、いろんな意見が出る。

私はASWの後追いだけはやめてくれと言いました。粉屋から見ると、違う特性があるとそれを融合する、これはハイブリッド的な考え方ですが、一つのASWだけでなく、さぬきの夢だけでなく、それぞれが良いし、その間のい

ろんな食味、食感を作れるわけです。だから後追いだけはしてくるなど。

かつて日本でも農水省がJSWを作ろうとした。とんでもない話で、土壌が違うし気候も違うので無理なんです。いずれにしても企業もそうなんです。特性のある、個性のある唯一の機能特性を持ったものでないといふから厳しいんじゃないかと思うんです。そういう意味では、さぬきの夢は非常に素晴らしいバランスの取れたうどんになります。ですから日本で一番高い粉になっています。ASWの1.3倍から4倍します。ということは、世界で一番高い小麦です。私はそれで充分良いと思う。安く買いたいと一回も言ったことはないし、むしろ高く入札したいんですね。約5000トンしか取れません。日本の小麦生産量は82万トンです。そのうちの5000トンなんです。50万トン程度を北海道で生産しています。さぬきの狭い耕地で一所懸命作った、ていねいに品種開発して作った小麦です。

他県の量産型のものといっしょにして欲しく無い。だからこそ石臼で碾いたり、ハイブリッド型を作ったり、異なった機能特性を、北海道にもない、オーストラリアにもない、九州にもない、バランスの取れたタンパク質澱粉質をいかに生かすかというのが我々製粉会社の使命だと思っています。

4. さぬきうどんの未来

一つの時点で止まらずに、過去とか未来を考
え出すと商品はすぐく広がります。

毎年11月3日にさぬきうどんタイムカプ
セルという、大正時代のうどんと近未来のうど
んを100円で食べていただくというイベン
トをしています。そもその発想は2008年
に筑後イヅミが現れたときに「あ、これは違う
ものが現れた」と感じたのが、時代が変わった
と思ったのが起点なんです。ですからさぬきう
どんは地域の落差、時間の落差です。狭いから
良いじゃないですか、高いから良いじゃないで
すか、機能特性を大事に育てていけば、さぬき
うどんは未来永劫生きていける。我々はこの辺
を一所懸命についていくということです。(拍手)

本を紹介

「讃岐うどん」

さぬきうどん研究会・会報第31号

・「高原水車」の文化的価値について

田井静明

・「高原水車友の会」発会

平田恵美

本書中に右が掲載されています

【質問コーナー】

多田さん、吉原さんの貴重な講演のあと、

会場から活発な意見や質問が出され、講師か
らていねいな説明があり、さらに理解が深ま
りました。司会進行は十河修二さん。

・子どもの頃、小麦を嚙んでガムを作つて
いた思い出がありますか？

・素麺の粉とうどんの粉の違いは？

・さぬきの夢2009の生産量で県内のうど
ん生産はどの程度賄えていますか。↓5%

・「2009」を100%使っているかどうか判定
できますか？↓製品化されたものでもグル
テン遺伝子を判別できるようになっている。

・機械製麺と手打ちを比べて、究極のさぬ
きうどんはどちら？↓粉の改良で差が少な
くなってきたいるが、やはり手打ちで鍛えた
麺は寒暑の差や置き時間でその強さが出て
来る。

・県内で耕作面積をもっと拡大できないか。

・水の少ない讃岐でなぜ水を多く使ううど
んが流行するのか。晴れの日の行事食から日常
食に変わったのはいつ頃？↓庶民がうどん
を食べたのは江戸末期から明治になり、比較
的新しい。石臼の古い記録で鉾物の粉砕に使
った例が出て来るが、粉碾きは新しいのでは。
讃岐では米は年貢に出し、生きるために麦を
食べた。主食は裸麦。 等々

親睦会 夕方 水車場にて 4月11日



総会のあと、水車場で見学、うどん作り、
そして食べながら団らん。さぬきの夢プロ
ジェクトにも負けない熱い高原水車友の
会でした。



水車製粉搬送機構調査

4月12日

池森先生・緒方先生・野瀬棟梁の調査。搬送機のせり上げ装置の角度などを調べる。ベニヤ板に実測。調査結果が楽しみ。なぜこんな角度で高く昇るのか？



百歳の稲井さんから思い出話をうかがう

お隣に住んでいた稲井さん（佐藤さんの叔母さん）は精米機や発動機の置き場所などをよく覚えておられた。発動機の冷却水が暖まると外の風呂に引き、みんなで風呂に入ったとか。4月12日

香川高専イブニングセミナーにて、
会員 山内守氏が高原水車について
発表「高松藩の御用水車を動かす産業
遺産に」5月29日



水車小屋長屋の修繕 6月22日

左官屋さんの伝統技術に感動！



八木さん・増田さん ごくろうさま

納屋周りを整備 4月22日

水車見学会

「川添地区史跡めぐり」の会を迎えて

6月7日(日)

お隣の川添地区では、ふるさとの歴史と文化を歩きながら学ぶ「史跡めぐり」が行われています。今回で8回目とのこと。コースに高原水車を選んで下しました。友の会では各ポイントの担当者を決め、江戸時代の水車のルートである大須賀家(河部家)のお墓、由良石の石垣で築かれた水路、水車場の中を案内し、製麺機でうどん作りを披露しました。総勢65名という大人数でしたので、作ったうどんを試食していただけなかったのは残念でした。

参加メンバーには小学生も多く、興味を持



ってくれたようです。大人の方は懐かしい農具にも関心を持っていたようです。2グループに分かれて、中と外をめぐり、西側の新井手(しんいで)沿いに次の見学地旧高松空港跡地の碑の方へ向かいました。

(ビデオ撮影 植本十七美氏)

建物実測調査&水路整備

5月30日



いよいよ建築家の方々と建物調査が始まりました。この日、友の会ではできることをお手伝いしながら、草に覆われた水路も清掃しました。恒例の昼食会は、うどんのほか「鱈の酢漬けを載せた讃岐の名物「押し寿司」が出て、とてもおいしくいただきました。狭い台所での作業、お疲れさまでした。



水路の草刈り作業

高原水車友の会 連絡先
0877(33)4601 堀家