

「さぬきの夢2000」の開発秘話

みんなの願い

「香川県産の小麦で作ったさぬきうどんをたべたい」のために



試験場

うどんに合う小麦を作るのは大変。たくさんの失敗をへて、やっと開発に成功。さらなる開発を。

胚ができるまで 1 万回以上の作業を繰り返しました。



製粉業者

品質のよい小麦粉を作りたい。



「さぬきの夢」をみんなに味わってほしい。



生産者



収穫直前の小麦の穂

最高のうどんに仕上げたい。



うどん店

【ねらい】

地産地消の取り組みが省エネに繋がること、環境にやさしいことを理解したうえで、香川県が誇るブランド小麦「さぬきの夢」を取り上げ、地産地消の取り組みへの理解をさらに深めます。

21

「さぬきの夢2000」の開発秘話

みんなの願い

「香川県産の小麦で作ったさぬきうどんを食べてみたい」のために



【資料解説】

この資料は、うどん王国香川県において「さぬきの夢2000」が誕生するまでの様々な人々の努力を表すものです。

1963年の長雨で地元の小麦が壊滅状態になったことを境に作柄の不安定等からうどんの原料の小麦はそのほとんどを外国産のものに頼るようになりました。

このような中で、香川県にしかない正真正銘の「さぬきうどん」を作りたいという声が、うどん職人から生まれました。そこで、香川県では「さぬきうどん」の付加価値を高めるとともに、県内小麦の生産振興を促すことを目的に、1991年から香川県農業試験場で「さぬきうどん」用の小麦品種の育成にとりかかりました。

県と製粉業者、製麺業者、さらには生産者や消費者が協力し誕生したのが「さぬきの夢2000」です。

◆試験場 「さぬきの夢2000」は、2000年に登録出願された小麦の新品種。さぬきうどんのための小麦が欲しい。そんな声にこたえて、香川県農業試験場が力を注いで開発した、さぬきうどん専用の小麦です。

◆生産者 「さぬきの夢2000」を味わって欲しい。その声を届けるために、農家の人たちは、おいしいめづくりのための小麦の生産に真剣に取り組んでいます。

◆製粉業者 うどんにぴったりの小麦ができたのだから、それを品質のよい小麦粉にしてうどん屋さんに渡したい。そんな思いでありったけの技術を結集して粉づくりに挑む製粉業者さんたち。まさに技に全力投球です。

◆うどん店 「さぬきの夢2000」は練るときに小麦特有の香りがします。ゆでるときに釜からあがる湯気の匂いが昔を思い出させます。そんな小麦粉とうどん職人の技で特色を引き出し、最高のうどんに仕上げます。

出典：県ホームページ「麺の博物館」

【参考】開発秘話の詳細については、豊かな心を育てる教材「新ふるさとへの心」(平成24年3月 教育委員会作成)の『「さぬきの夢2000」誕生』を参照してください。

【関連する各教科の学習内容】

	小3	小4	小5	小6	中1	中2	中3
社会	○地域の人口の増減や変化		○我が国の産業や水産業	○世界の中心日本	【地理】 ○日本の諸地域(香川県を含む地域の学習)		【公民】
理科							
技術・家庭(技術)					○作物の育成環境と生育条件		
家庭					○食物の育成に関する過程の適切な評価・選択		
技術・家庭(家庭)			○日常の食事と健康の基礎	○環境に配慮した生活の工夫	○食料の調達と地域の食文化		
					○家庭生活と健康		