

## 讃岐うどんの継承と発展

著者は諏訪輝生さん

かつてJ R四国グループの株めりけんや社長として手腕を振るい、2002年にはセルフうどん店というスタイルで首都圏進出を果たした諏訪輝生氏。現在はさぬきうどん研究会の顧問として、講演や講義を通じて讃岐うどんの魅力と価値を伝え続けています。

その集大成ともいえる著書が、『香川県伝統の食文化「讃岐うどん」の継承と発展』で、2月20日に発行された。

全9章で構成される本書は、単なるグルメ本とは違う。第1章「香川県はうどん県！」では、うどん消費額や店舗数といった客観的データをもとに、香川県民にとってうどんがいか日常に根差した存在であるかを解説。あわせて、店ごとの特徴や多様な食べ方も紹介され、読者にうどんのリアルな姿を届ける。

2章以降では、小麦文化とめん類

の起源、讃岐におけるうどん食習慣の始まりと醸成、讃岐うどんの誕生と発展、讃岐うどんが生まれた風土と産物など、統計や史料データを交えながらわかりやすく描いている。

諏訪氏は最後に「讃岐うどんが全国、世界へ広がるうとも、讃岐うどんの食文化は讃岐人・香川県民が何百年という歳月を超えて、うどんを愛し食べ続け、現在も生き続けている香川県独自の食文化。未来へ継承していくためには、時代の好みやメニューなど工夫もさることながら、主食であるうどんを、県民一人一人が健康的に食べる意識を持ち、実行し続けることが肝要だ」と結んでいる。

読み終わると、湯気の立つ一杯に箸を伸ばしたくなる。そんな読後感が、讃岐うどん、本書の魅力。

B5判、160頁建て。定価2200円。

発行は(株)美巧社(高松市)。

県内では宮脇書店等で販売中。Amazonほかオンラインショップでも扱う。

