

粉好きの系譜 第 17 回

うどん 1 杯に水 220 リットル

さて、粉もの好きには耳寄りな話をひとつ。来年 5 月 3 日から 6 月 15 日まで、香川県を舞台に、「世界麺フェスタ 2008 in さぬきーシルクロードは麺ロードー」と銘打った催しが開かれる。「シルクロードは麺ロード」という副題が示すように、日本の小麦のルーツに迫ろうという大胆な催しだ。

開催地が香川県下一帯であることからわかるように、讃岐うどんにターゲットを宛ててはいるが、シルクロードの沿道の各地からご当地の麺が食べられるとのことで、麺食いには今から待ちどおしい。うどんからパスタまで、世界の麺が一堂に会するなど、めったにないことだ。催しの中には学術講演もあり、私も出席を予定している。こちらも詳細は未定だが、讃岐うどんとシルクロードの麺とを、頭と舌とで比べてもらえればありがたい。

このような催しは粉も好きの関西ならではのものと思うが、いまうどん用の粉あ大部分が豪州から輸入されている。しかし豪州では打ち続く旱魃などで安定供給に黄色信号が灯っている。ここはせっかくなので、純讃岐産の讃岐うどんを目指すのもよい。香川県でもうどんに合う小麦品種の開発を進めているようだが、膨大な需要を賄うにはまだまだのようだ。それに作り手の問題もある。日本の農村は今や過疎と高齢化の影響で風前の燈だ。今のままでは小麦はおろか、コメの作り手もいなくなってしまうかねない。讃岐うどん純国産化には相当の時間がかかりそうである。

それにしても、うどん 1 杯分の原料を生産するには、220 リットル、風呂桶 1 杯分以上の水が要するという。しょうゆの大豆、ねぎなどの薬味の分を加えるとこの数字はもっと大きくなる。水の豊かな日本に住む私たちが、水不足に悩む国の水をこうもたくさん使っていることだけは覚えておきたい。