

「さぬきの夢 二〇〇〇」誕生

「おいしいなあ。やっぱり。」

「うまいじゃろ。やっぱり、ここのうどんが一番やな。ここのは、昔のうどんの香りがするわい。」

おじいさんと孫が、うどん屋さんでさぬきうどんを満足そうにすすっていた。

「こだわりの店ってのぼりが出てたよ。『さぬきの夢二〇〇〇』って、なあに。」

男の子は、店の中にもその看板を見つけて、おじいさんに尋ねた。

「あれはな、地元で取れた小麦を使っているという証拠や。昔は、うちやって麦を作ったよ。わしが子どもの頃は、その麦でうどん作るのが楽しみやったなあ。一家そろってうどんをうって、麵をゆでるときのあの香りは忘れられんなあ……。ここのうどんはあの香りがするんじゃない。さぬきの夢二〇〇〇っていう香川県産の小麦を使っとるけんらしいぞ。」



昼ごはん時のうどん屋で、隣の席からこんな会話が聞こえてきた。それを聞いた私と同僚のY君は、顔を見合わせてこみ上げる笑みを隠せなかった。

「さぬきうどん」の麺は、塩と小麦、そしてだしは、いりこやしうゆなど、香川の風土がはぐくんだ特産物から作られ、品質・味・生産量も日本一を誇る。現在も、うどんの年間消費量は一人当たり二三〇玉と、香川の暮らしに根付いた食文化の一つであり、近年は、「うどん王国」として全国から多くの観光客が押し寄せている。

一九六三年「うどん王国」は危機を迎えていた。長雨により、地元の小麦が壊滅状態になったのである。それ以降、安価で安定した量を購入できることに加え、色が白く粘りがあることから、うどんには外国産の小麦が使用されるようになっていた。

一九八六年、香川県にしかない真正正銘の「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た。また、小麦の生産量の減少に歯止めをかけるためにも、地元に合ううどん用の小麦の新品種を開発するよう、一九九一年、県農業試験場の私たち二人に命が下ったのだ。

小麦の品種改良には挑戦したことすらなかった。「そういえば、うどん作りがこれだけ盛んな香川でどうして今まで小麦の品種改良に取り組まなかったんだろう。」そう首をかしげる私に若いY君は、「僕たちでチャレンジしてみましようよ。未知の分野だけど、きつとおもしろい研究になりますよ。」と、声を弾ませた。

私たちの品種改良の作業は、大変な緻密さが要求されるものであった。

麦の花が咲き始める頃、まず穂の中ほどを4、5cm切り取って、強い花だけにする。次に、わずか

数mmの花の中間を切り、そこから2mmほどのおしべを3本、ピンセットで取り除く。そして、花の中のめしべに、トウモロコシ[※]の花粉を筆の先につけて受粉させる。一本一本の麦の穂の中の一つ一つの麦の花を扱う^{あつか}気の遠くなるような作業だった。そうして、約2週間後にその結果は見える。ふくらんできた実から「胚^{はい}」という種の部分を一本の穂ずつ一つのシャーレに置いてその胚から育てていこうとしていた。しかし、その胚ができない。やったものすべて失敗だった。そのうえ、二人とも極度の花粉症^{かふんしょう}に悩^{なや}まされるようになる。涙^{なみだ}、鼻水、時には腕^{うで}や顔^{ほっぺ}に発疹^{はっしん}が出たり、夜眠れ^{ぬむ}なかつたりするひどい症状^{しょうじょう}も続いた。さらに、「一向に進んでないじゃないか。どうなっているんだ。」「足りないことはあっても何とかしろ。」周囲からのプレッシャーもあり、逃げ出^にしたくなる日々だった。

「どうしたらいいんだ。一つも成功せんとは……。」

「何でできんのかわからん。調べたとおりにやつとるのに……。」

五千回を超える作業をしても一度も成功しないことに、私たち二人は途方^{とほう}に暮れていた。

「たった五年で開発しろというのは、絶対無理ですよ。それに、設備も人手もお金もなさすぎます。」若いY君は、泣きそうな顔をしてこちらを見つめていた。

「品種改良というのは、そんなに簡単にできるものじゃない。どんなことができるかはわからんが、運を信じて、まあいろいろやってみようや。たくさんの方の期待がかかっているんやから。」そう言うのがやっとだった。

研究を始めてから約一年、のべ一万回以上の作業を繰り返^く返^{かえ}した。焦^{あせ}るばかりの毎日が続き、気分転^{てん}換^{かん}になれば……と思つて、研修のために長野県へ出かけた。

※トウモロコシの花粉を使うと、品種改良の時間を縮めることができる。

「あれ、自分たちがやってきた切り方となんか違うなあ。」長野での作業を見ているうちに、ほんのわずかな切り方の違いに気がついた。

「あのっ。こちらでは、花を切る部分は真ん中からではないんですか？」すぐに、長野の研究員の人に尋ねてみた。

「いやっ、花の先端をカットしているよ。」と、不思議そうに答えてくれた。

「やったあ、見つけたぞ。きつとこれだ。設備や経験不足ではない。この数mmの差が大きな差になっていったんじゃないか？そうにちがいない。」

香川に帰って早速試してみた。その結果が出るまでの約2週間、時間がとても長く感じた。おそろのおそろのぞいた顕微鏡には、小さな粒が光っていた。

「あっ、あるぞ。胚が……。」私は、上ずった声でそう叫んだ。

「えっし。ほんとだ。ほんとに胚がある。やったあ。」Y君は、小躍りして言った。

今までの苦労が、すべて報われた気がした。そして、いろいろと調べていくうちに、花の中の湿度の微妙な変化が成功の条件の一つになっていることがわかってきた。

「やっと見つけたな。ようやくスタートラインだ。これからが本番だ。」今までの努力が実を結んだことを実感した。



その後、たくさんの失敗と数少ない成功を繰り返す中、作業が成功する条件を次々と見つけることができた。作業ができる時期は限られることから、作業ができる日は休みなく働いた。一つでも多くの品種を改良し、できるだけ多くの数の中から、この開発の目的であるさぬきうどんに最も適した品種に巡り合いたいと、私たちは考えていた。できる限りの設備を整え、時間や手間をかけることを惜しまなかった。周りの人からの声は相変わらず厳しかったが、私たちは、迷いもなくなり、充実感をもって作業に取り組むことができるようになっていた。

開発を始めて三年後、私たちは幸運にも四千種以上の新品种を開発することができた。この頃から、品種改良だけでなく、それ以外の研究が必要になってきた。この四千種の中でうどんに最も適したものはどれかを選別する作業、できた小麦を粉にする製粉作業、またその小麦粉でうどんを打つ作業などである。こうしたたくさんの人たちの力によって「さぬきの夢二〇〇〇」は生まれた。

この名前には、香川の特産物であることと関係者の長年の思いが込められている。

二〇〇一年六月、多くの人の力を経て「さぬきの夢二〇〇〇」は、六十三トン収穫された。二〇〇八年には五千トンを超える収穫量となった。しかし、これはさぬきうどんの生産量からするとたった5%にしか過ぎない。生産量はもちろん、まだまだ品質の開発は終わらない。「さぬきの夢」の、さらなる開発は今も続いている。