



令和5年度「さぬきの夢」うどん技能グランプリへの出品者を募集します！！

香川県オリジナル小麦「さぬきの夢」を使用した「さぬきうどん」の製造技術向上と利用拡大を図るため、**令和5年度「さぬきの夢」うどん技能グランプリへの出品者を募集します！**

「ゆでうどん」部門及び「さぬきの夢うどん製品」部門で、うどんの食味や外観などを審査し、優れた「さぬきの夢」うどんを決定します！

また、グランプリの出品募集に合わせて、今回新たに県産小麦で作る「さぬきうどん」チャレンジ事業を実施し、希望者に県産小麦サンプルを提供します！（別添チラシ参照）

- 主催：**香川県、本場さぬきうどん協同組合、香川県製粉製麺協同組合、かがわ農産物流通消費推進協議会
- 出品資格：**香川県内に事業所を有し「さぬきうどん」の製造を行っている者
- 募集部門：**

部門	部	さぬきの夢割合
(1) 「ゆでうどん」部門	①「さぬきの夢」の部	100%
	②「さぬきの夢ハイブレンド」の部	約50%以上
	③「さぬきの夢ブレンド」の部	約30%以上
(2) 「さぬきの夢 うどん製品」部門	①「生うどん製品」の部（※1）	100%
	②「乾燥うどん製品」の部（※2）	
	③「冷凍うどん製品」の部	
	④「生うどんブレンド製品」の部（※1）	約30%以上

（※1）常温で10日以上保存可能な、切り麺製造のものに限る。半生うどんを含む。

（※2）機械製造のものに限る。

4 募集締め切り：7月31日（月）



審査の様子

5 申込方法：

(1) 郵送またはFAXの場合

出品希望者は、本場さぬきうどん協同組合、香川県製粉製麺協同組合に所属している場合は、所属団体を経由して事務局（香川県農政水産部農業生産流通課）に申し込んでください。

上記団体に所属しない場合は、直接、農業生産流通課に申し込んでください。

(2) インターネット申し込みの場合

QRコードを読み取り、かがわ電子自治体システム（電子申請）にアクセスし、出品を申し込んでください。

【お申込みフォーム】



【裏面へ続きます】

6 審査日時及び場所：

(1) 「ゆでうどん」部門

【地区予選】

最寄りの審査会場（県内3か所）に、直接、15時～15時30分の間に出品物（1玉200g以上のものを2袋）を持参してください。

ア 中讃・西讃会場

期 日 令和5年8月30日（水）
場 所 香川県農業試験場 第1、2会議室

イ 高松会場

期 日 令和5年9月1日（金）
場 所 香川県庁北館303会議室

ウ 東讃会場

期 日 令和5年9月8日（金）
場 所 三木町文化交流プラザ 交流会議室3



「さめきの夢」を使用するうどん店

【本選】

期 日 令和5年10月19日（木）
場 所 香川県庁本館12階第3、4会議室

(2) 「さめきの夢うどん製品」部門

【予選】

出品について、令和5年8月23日（水）～8月25日（金）の間に出品物（1玉200g以上のものを2袋）を所属団体または農業生産流通課へ送付してください。
冷凍うどんは、農業生産流通課のみで受け付けます。

期 日 令和5年9月6日（水）
場 所 香川県農業試験場 第1、2会議室

【本選】

期 日 令和5年10月17日（火）
場 所 香川県農業試験場 第1、2会議室



うどん職人渾身の一品
（出品サンプル）

7 表彰式：

期 日 令和5年12月15日（金）午後4時～
場 所 香川県庁本館21階第1・第2特別会議室

※取材に関して

本選審査会実施前に再度報道提供を行います。
ご取材いただける場合は、本選審査会の前日17時までに農業生産流通課までご連絡いただきますようお願いいたします。

香川県産小麦「さぬきの夢」と「はるみずき」 をブレンドして、100%県産小麦で うどん作りにチャレンジしてみませんか？

この度、「さぬきの夢」うどん技能グランプリに出品いただける事業者を対象に（**先着：50事業者**）、県産小麦サンプルを無償提供します！
ぜひ一度、この2つの県産小麦をブレンドして、地元小麦を使ったさぬきうどん作りをお試ください！



香川県産小麦
「さぬきの夢2009」

分類：中力粉

小麦「さぬきの夢2009」は、
香り高い風味が特徴の小麦で、
小麦本来のうまみを引き出す
ことができます。



香川県産小麦
「はるみずき」

分類：強力粉

小麦「はるみずき」はパン用
小麦の分類で、ブレンドすると
製麺性が改善し、しっかりと
した、こしが引き出せます。



NEW !

対 象

うどん店50事業者（先着）

サンプル (予定)

「さぬきの夢2009」25kg、「はるみずき」10kg

要 件

**「さぬきの夢」うどん技能グランプリに
出品すること等。**

※詳しくは要領をご確認ください

ブレンドの出品については、「ゆでうどん」部門は「さぬきの夢ハイブレンド」の部と「さぬきの夢ブレンド」の部、「さぬきの夢うどん製品」部門では、「生うどんブレンド製品」の部が対象です。

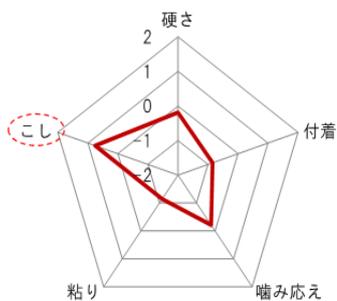
募集〆切

令和5年7月31日（月）

希望される方は、グランプリ申込書と合わせて事業申込書を送付ください。
小麦粉サンプルを持参または郵送させていただきます。

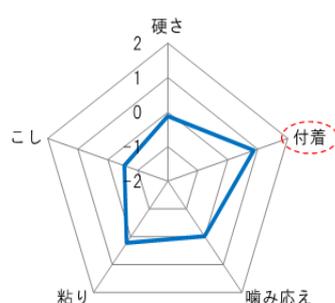
【参考】分析機関を通じて、「さぬきの夢」と「はるみずき」をブレンドしたうどんの物性評価を数値化しました。

「さぬきの夢」：「はるみずき」
100：0



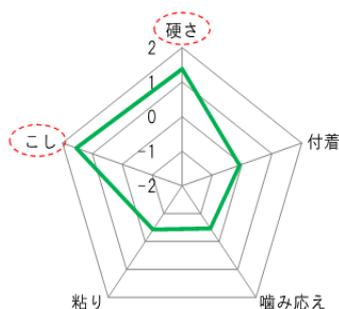
付着や粘りが少ないためつるつるとして、こしの強さが特徴だと考えられる。

「さぬきの夢」：「はるみずき」
80：20



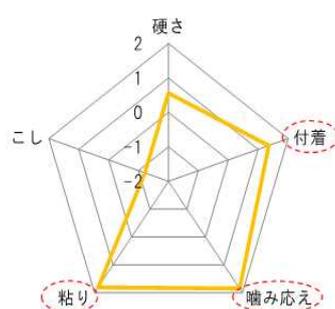
しっかりとした硬さを持ち、付着が強いためやや弾力のある食感だと考えられる。

「さぬきの夢」：「はるみずき」
70：30



4 検体の中で硬さとこしが最も強いサンプル。噛み切るのに力を要する食感だと考えられる。

「さぬきの夢」：「はるみずき」
60：40



こしは弱いが強いつまみ応えと付着・粘りがありもちもち感の強い食感だと考えられる。

解析について

※あくまでも一例です。数値の結果と実際の食味・食感は異なる場合があります。小麦粉の配合割合以外は、同一条件で行っています。

- ▶ 硬さ・・・噛み潰すのに必要な力、数値が大きいほど硬い
- ▶ 付着・・・噛んで口が開く瞬間に必要な力
- ▶ 噛み応え・・・噛みしめるときに必要な力
- ▶ 粘り・・・付着とは異なり、口が開いてからも持続する力
- ▶ こし・・・表面と内部の噛み応え（エネルギー）の比。
こしが大きいのものは、表面は非常に柔らかいが内部が意外と硬い。

(送付先・問い合わせ)

かがわ農産物流通消費推進協議会事務局

香川県農業生産流通課ブランド推進グループ TEL:087-832-3417 FAX:087-837-2481