

## 人とめぐりの合い築く礎



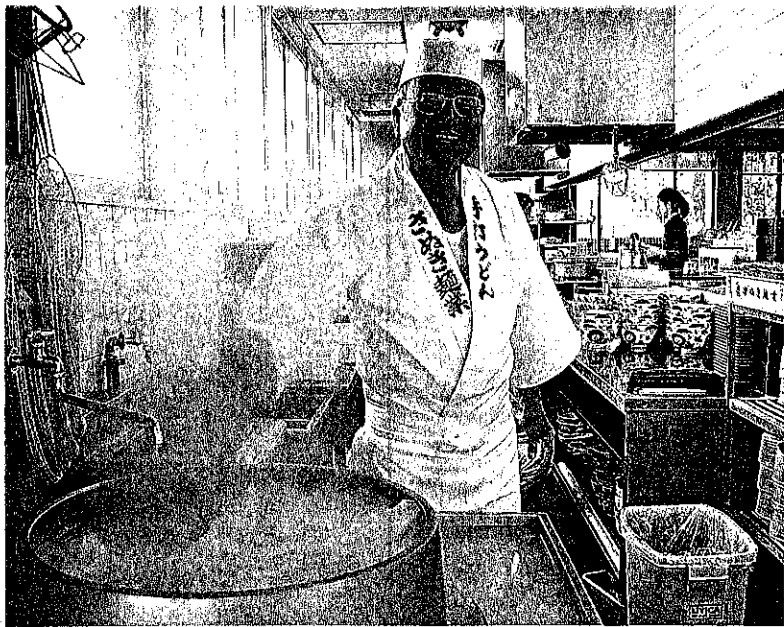
### 人物列伝

昨年12月7日、さぬき麺業社長の香川政明さん(66)は韓国・ソウルに飛んだ。初の海外店を出すため、物件の下見が目的だった。ソウルの学生街にはうどんを食べる学生が大勢いた。仁川空港でも韓国人の家族連れがすすっていた。「あんな小さい女の子も、うどんを食べよんで」。思わず同僚に呼びかけた。

さぬき麺業の店は県内に7店舗ある。昨年10月には大阪・本町にセルフの支店を出した。その大阪で知り合った韓国人と意気投合し、今年3月にソウルに店を出すことにしたのだ。

「僕の人生は行き当たりばったり。だけど人とのめぐり合いでここまで来た。だからあまり悩まなかったよ」と笑う。近く韓国を再訪し、現地で調達した小麦やダシでうどんを打ち、出来を確かめる予定だ。

## 香川政明さん 三代目の挑戦 (下)



「さぬき麺業」の直営店の調理場で、自分が打ったうどんをゆでる＝高松市西ハゼ町

香川さんが社長に就任した2年後の1995年、前社長で会長だった父の政義さんが亡くなった。そのときから二人三脚だった会社経営の責任が双肩にかかった。

目指したのは「ほんまもん讃岐うどんを作る」こと。地元の小麦を伝統の製法で打

つことを原点とした。00年、県が品種開発した「さぬきの夢2000」に香川さんは飛びついた。「あつこれや、と思った。小学生の時のうどんやと」。普及したオーストラリア産小麦にはない甘い香りが昔の記憶を呼び覚ました。香川産の小麦が開

発された当初から、店のメニューに加え、全面的にバックアップしている。

04年、工場をリニューアルした。最新の機材を導入したものの、コシを出すための足踏み工程は残した。包装麺でも半生めんでも職人が手で踏み。祖父・菊次さんの「気合入れて踏みよ」との言葉が心に残っていたからだ。

うどん教室に力を入れるのも、伝統の製法で簡単に作れることを今の子に伝えるためだ。「教室は続ける」は父の遺言でもある。

どんなうどんが好きですか、と尋ねた。「モチモチしてて、何と言っても、小麦の香りがするうどん」を答えた。これがなかなか難しい。工場長が会心のうどんを持ってくると「これやがな、できたでないか。明日からこれぞ」と激励する。でも、翌日に全く同じ手順で作っても味が違う。「熟成や加水、タイムミングのすべてがピタッと合うのは年に数回。その時はうどんがニコッとこっちに笑いかけてくれるんやねえ」

加えて、業界団体やうどん愛好家の会合に努めて顔を出す。県の「うどん県」プロジェクトや、余ったうどんをエタノールを作る「うどんまるごと循環プロジェクト」にも参加する。全国の祭りに呼ばれ、テレビ番組でチンパンジーにうどん打ちを教えたこともある。

なぜか。「断らんからです。うどんがこれだけ発展したのは皆さんのおかげだから」。うどんは業者のものではない。食べ歩く客の方が、麺やダシのことをはるかに知っている、と思っているからだ。

「あの人は社長でなく、ずっと職人。24時間ほとんど、うどんのことを考えている」と妻の英子さん(60)は言う。初めてのデートには粉まみれで現れた。今も、うどん鉢を手に工場じゅうを歩き回っている。

(柳谷政人)

「この項終わり」

■「ツイッター」でこぼれ話を。アカウント名は「asahi\_takamatsu」