

広報うきは

2025

8

UKIHA

No.446

小麦の伝統を「うきは」から未来へ

ようきょーん！
ようきょーん！

特集：小麦の伝統を「うきは」から未来へ

初夏にうきはの地を黄金色に染める「小麦」。うきは（旧浮羽郡）産100%の小麦粉である「うきはん小麦」を広く知ってもらうために立ち上がった「小麦活性化プロジェクト」の活動をお届けします。

小麦の伝統を「うきは」から未来へ



毎年初夏にうきはの地を黄金色に染める「小麦」。

福岡県の小麦生産量は、北海道に次いで、全国2位を誇ります。中でも私たちが暮らすうきは市は、県内有数の小麦の産地として知られています。

耳納連山と筑後川に囲まれ、土壌と水に恵まれたうきはでは、五庄屋の恩恵を受けて、良質な小麦の生産が受け継がれています。

黄金の恵みを未来へ

「ワンチームで進める「うきは小麦活性化プロジェクト」」

「うきは小麦活性化プロジェクト」は、うきは（旧浮羽郡）産の小麦の美味しさや、受け継がれてきた歴史を市民の皆さんに知ってもらい、そして全国に広げていきたいという思いから、生産者、企業、自治体によって2021年に発足しました。

「たくさんの小麦が生産されているにもかかわらず、市内のお店などで使われる小麦の多く

が外国産なんです。」と話すのは、うきは小麦活性化プロジェクトの代表を務める松尾さん。農林水産省のデータでも、日本で流通している小麦は9割が輸入品で、国産は1割程度に留まっています。

松尾さんは、その事実を知り、まずは地元の人たちにうきはの小麦を知ってもらおうと、オリジナル商品を開発して、広く販売していこうと考えました。一人で取り組むよりも、みんなで力を合わせた方がより大きな力が生まれると考え、小麦生産者や製粉企業に声をかけ、「うきは小麦活性化プロジェクト」が立ち上がりました。発足後は、それぞれの専門分野の知識をいかにしながら、さまざまな活動に取り組んでいます。

また、市でも市内の小麦収穫量を増やすために、小麦栽培に興味を持ってくれた方が参入しやすい体制づくりや環境にやさしい持続可能な農業を目指し、減農薬や減化学肥料の農業の推進に取り組んでいます。

みんなで
Let's 収穫!



収穫した小麦は
なんになるんだろう?



うきは小麦活性化プロジェクトでは、取組のひとつとして、子どもたちと一緒にうきはの小麦を収穫する「収穫体験会」を開催しています。小麦と触れ合うことで、子どもたちが小麦を知り、学び、感じて、小麦に関心を持つきっかけを作る活動です。

6月7日、吉井町にある約5千平方メートルの小麦畑で収穫体験が開催されました。浮羽真真館高校の生徒やプロジェクトの参加企業の社員とその家族など、約100名が参加し、昔ながらの鎌を使った刈り方で小麦の収穫を体験しました。「子どもたちがうきはの小麦を知り、将来、小麦の生産者になったり、うきは産の小麦を使った飲食店を始めてくれたりすると嬉しいですね。」と松尾さんは話します。

うきは小麦活性化プロジェクトから生まれた、うきは（旧浮羽郡）産100%の小麦粉「うきはん小麦」は、市内のカフェやレストラン、パン屋などで広く使われはじめています。その背景には、耳納連山の麓に広がる地形やミネラル分を含んだ豊富な水、そして安全安心で美味しい小麦を届けるために努力を続けている農家の皆さんがいます。

今年で5年目を迎える「うきは小麦活性化プロジェクト」。今年、市内では約4000トンの収穫が見込まれています。収穫された小麦は、強力粉、中力粉、薄力粉に加工され、麺やパンとなり、店頭に並びます。皆さんもぜひ「うきはん小麦」を味わってみませんか？

松尾 潤一さん

うきは小麦活性化プロジェクト
代表



うきはの小麦粉のはなし



うきは市で収穫される主な品種は、パン向けの強力粉「ミナミノカオリ」、うどん向けの中力粉「チクゴイズミ」、スイーツ向けの薄力粉「シロガネコムギ」です。「うきはん小麦」の取扱店は二次元コードからご覧いただけます。

浮羽真真館高校生との連携



▲生徒たちが制作したロゴマーク

浮羽真真館高校の部活動「小麦プロジェクト部」では、生徒たちがうきはの小麦を使ったメニューを考え、商品開発に取り組んでいます。また、小麦活性化プロジェクトのロゴマークも生徒たちが制作しました。