

うきは「小麦」活性化計画

レストラン、菓子店など説明会参加

十数の企業や個人事業主が出席した「うきは『小麦』活性化プロジェクト」の説明会



活動は「うきは『小麦』活性化プロジェクト」。昨秋、うきは小麦粉の試作品を作り、お披露目を開いた。今回は事務局メンバーのうきは市や農業法人「みずほファーム」、製麺所「栗木商店」などのほか、十数の事業者が参加。ピテオ会議アプリ「Zoom(ズーム)」も使って、プロジェ

クトへの理解を深めた。説明会ではプロジェクトの松尾潤一代表(54)が、うきは小麦粉を使ってパスタやスイーツを作った浮羽真館高の活動を紹介。農林水産省が食料安全保障の観点からも、小麦や大豆の生産拡大を推奨していることにも触れた。うきは小麦粉は産地限定で希少性が高い上、ボストハーベスト農薬を使わず、製粉過程で石臼を使うため風味と香りがいい。松尾代表はこうした強みを強調しながら、課題として、生産量が少なく価格が高い▽収穫量が災害などに左右される▽気候に影響されやすく品質が安定しない―などを挙げた。プロジェクトは今後、協議会を立ち上げて参加企業や個人事業主を募る。農水省の「麦・大豆利用拡大事業」補助金を活用し、新商品やメニュー開発を後押し

うきは市産の小麦だけを使った「うきは小麦粉」のブランド化を目指すプロジェクトの事業者向け説明会が9日夜、同市吉井町で開かれた。土地が肥沃で寒暖差が大きく、小麦栽培に適した同市。「麦の産地うきは」を全国に売り込み、地域活性化につなげる。

協議会設け資金後押し

新商品やメニュー開発支援も

活動は「うきは『小麦』活性化プロジェクト」。

秋、うきは小麦粉の試作品を作り、お披露目を開いた。今回は事務局メンバーのうきは市や農業法人「みずほファーム」、製麺所「栗木商店」などのほか、十数の事業者が参加。ピテオ会議アプリ「Zoom(ズーム)」も使って、プロジェ

していく予定だ。説明会に参加した市内の洋菓子店「パティスリーナチュール」の國武修一代表(41)は「具体的なことはまだ決めていないが、日持ちする市の名物となる菓子を開発できた」。カフェレストラン「ラ・セーヌ」の江口恵子オーナーは「うきは小麦粉の」パンケーキ

の試作を始めて約半年。まもなく完成する」と仕上がりに自信を見せた。松尾代表は、来年2月に千葉市で開かれる物産展に開発商品を出品することなどを明かし、「プロジェクトを通して『麦の産地うきは』をアピールし、地域を盛り上げたい」と語った。(渋田祐一)