

# うきはん小麦 麦踏み体験

## 浮羽究真館高生ら 活性化プロジェクト4季目



農業用ローラーを引っ張って仕上げの麦踏みをする  
浮羽究真館高ラグビー部員たち

旧浮羽郡(うきは市と久留米市田主丸町)産の小麦だけを使った小麦粉「うきはん小麦」のブランド化を目指す「うきは『小麦』活性化プロジェクト」のメンバーらが、うきは市吉井町で麦踏み

## 収量増や認知度向上に挑む

を体験した。同プロジェクトの小麦栽培は4シーズン目。松尾潤一代表(56)は「品質の良さをPRし、うきはん小麦の認知度を高めていければ」と意気込む。

11日、麦踏みしたのは約5千平方メートルの畑。昨年12月に種まきした強力粉の品種「ミナミノカオリ」が5割ほどの芽を出している。浮羽究真館高のラグビー部員ら約70人が横一列に並び、丁寧に踏み込んでいた。その後、農業用のローラーをラグビー部員が引き回して仕上げの麦踏み。昼食には、うきはん小麦を使ったただご汁で疲れを癒やした。この畑では、6月上旬に約2トを収穫予定という。

1年9月にプロジェクトを立ち上げた。22年10月にはうきは産小麦だけを使った小麦粉を発売。市内外の事業者が洋菓子やピザなどの商品を開発し、少しずつ知名度を高めている。

松尾代表によると、うきは産の産地限定小麦は毎年数ト単位で増え続け、今年約20トの収穫を見込んでいるが、これは地域全体の小麦収穫量3千トの1%にも満たない。小麦はさまざま産地のものを混ぜて取引されるのが通例で、産地限定で扱おうとコスト高になる。生産量だけを見ると、うきはん小麦を増やす余地はあるが、そのためには、うきはん小麦の良さを周知し、さらに認知度を向上させる必要があるという。

小麦生産量が全国2位の福岡県で、代表的産地となる旧浮羽郡をPRしようとして、飲食店や製麺所、製粉会社の経営者たちが202

課題はまだある。昨今の食料品の値上がりは大きく、特にコメは顕著だ。ところが、小麦価格はそうではない。農林水産省によると、国内需要の8割以上を占める輸入小麦の政府売り渡し価格はウクライナ情勢により22年は高値となったものの、その後は下落傾向にあるという。結果的に割高な国産小麦、産地限定小麦を使ううきはん小麦は価格競争だけでは輸入小麦と勝負できない状況に追い込まれている。

土と水に恵まれたうきは産小麦の良さを知ってもらおうと始まった同プロジェクト。松尾代表は「産地限定で希少性が高く、ポストハーベスト農薬を使わないため安心して、製粉過程で石臼を使うため風味が良いという、うきはん小麦の特徴を広く知ってもらいたい」と話した。