

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、広く販売していくと考えました。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。