

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会が開催されました。浮羽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。

松尾 潤一さん
うきは小麦活性化プロジェクト
代表



小麦でつながる「ひと」と「まち」

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？

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。