



3



1

2

1.うきはん小麦新商品開発事業の商品/2.浮羽究真館高校との共同開発/3.プロジェクトメンバーの一人で株式会社栗木商店 代表取締役社長 栗木良祐氏

ジエクト』を立ち上げ、「まずは作ってみよう!」という意気込みで、農業法人である株式会社みずほファームの石井康太取締役の協力のもと、小麦栽培から携わり、またJAにじおよび鳥越製粉株式会社の協力により全国でも珍しい「産地限定」の小麦粉を誕生させました。それ以降、徐々に認知度は上がってきており、少しずつそのファンを増やしてきました。

地元高校生も参加し 調理・農業体験

プロジェクトでは、うきはの小麦を次世代の子どもたちに知ってもらうことも目的としています。2022年、福岡市のフランス料理店「ジョルジュマルソー」のオーナーシェフ小西晃治さんに「うきはは産小麦を使って、福岡県立浮羽究真館高校の生徒にスイーツをつくる指導をお願いできないでしょうか」と相談をしたところ、快く引き受けてくださいました。

それ以来、月1回放課後、小西シェフが高校へお越しいただき、生徒たちが考案したうきはの小麦を使ったレシピを実際に調理する活動が行われています。始めた頃は少人数でしたが、次第に仲間が増えて2024年4月には、「小麦プロジェクト部(通称コムプロ)」という部活動に昇格しました。この体験がきっかけで、調理製菓学校へ進学した生徒もいます。将来、その子たちが地元に戻り、うきは産小麦や食材を使った飲食店などを始めてくれたら嬉しいです。



4



6

5

4.5.福岡県立浮羽究真館高校の部活「小麦プロジェクト部」の活動風景。フランス料理店「ジョルジュマルソー」の小西晃治オーナーシェフが直接指導/6.ジョルジュマルソー×浮羽究真館高校共同開発(うきはんブラウニー茶かん)

また、浮羽究真館高校の生徒さんには毎年、農業体験にも参加いただいています。12月上旬には播種(種まき)を行い、GPS機能を用いた自動操舵の先進的スマート農業を体験します。2月初旬はラグビー部の協力で伝統的な手法による麦踏みを行い、6月初旬には収穫体験があります。これらの農業体験を通じて、地元のうきは産小麦を身近に感じてもらうことを願っています。