

## 県産小麦を使った

# 喜多方ラーメンのブランド化を目指して！

日本三大ラーメンの1つでもあり、福島県が誇るご当地ラーメン「喜多方ラーメン」。その特徴的な縮れ麺を、県産小麦100%で作る計画が少しずつ進められているそう。早速、喜多方市に向かい、お話を伺いました。



1. 収穫の様子  
2. 今年収穫した「ゆきちから」

### 株式会社夢ファームむげん

『夢ファームむげん』は、8戸の農家で構成される農業法人。平成27年から活動を開始して、新田さんが代表を務めている。小麦の栽培を始めたのは約15年前。かつて地元産「ゆきちから」を喜多方ラーメンに使ったこともあったが、柔らかい食感の麺になってしまい、あまり適さなかった。現在注目しているのは、「夏黄金(なつこがね)」という品種。今年2月、他県産の夏黄金を使った喜多方ラーメンの試食会が行われ、新田さんも参加。色も良く、コシのある食感が良かった。製麺事業者からの要望もあり、市内で栽培を始めよう準備を進めている。

地元で育てた麦を、地元で使ってもらえればうれしいです。



株式会社夢ファームむげん  
代表取締役 新田さん

夢ファームむげんの小麦栽培を支援しています。現在喜多方市では「ゆきちから」の栽培が多いです。



福島県会津農林事務所  
喜多方農業普及所 後藤さん

### 喜多方ラーメン ブランドプロジェクト

喜多方ラーメンのブランド力低下を危惧し、令和4年に市内のラーメン関係者で発足。課題解決や振興策に取り組んでいる。ブランド力向上のためには、地元食材で作る喜多方ラーメンの実現も重要だ。「夏黄金」を使った試食会に参加した、プロジェクトメンバーの(株)曾我製麺・曾我社長曰く「ゆきちからとブレンドしたことで、もちもち感とコシの強さのバランスが良く、今までにない食感に。外国産を超えるおいしさだった」。「地元産の安心感が魅力アップにつながるはずです」と、商工会議所・佐藤さんも小麦の生産に期待を寄せた。



同じ産業部の農業振興課や商工課と連携して、細やかな支援を行っていきます！



喜多方市 喜多方ラーメン課  
瓜生課長、早川さん

### 喜多方市 喜多方ラーメン課

喜多方ラーメンが、文化庁の「100年フード」に認定されたことや、昨年には7月17日が「喜多方ラーメンの日」に記念日登録されたことなどを受け、今年4月喜多方市役所産産部内に『喜多方ラーメン課』を設立。国内外への魅力発信、ラーメン店の後継者不足や生産農家の減少などの課題解決に取り組む。今年2月には喜多方市主導で「夏黄金」や地元産の食材を使った喜多方ラーメン試食会を実施。「インバウンド需要も見据え、地元産という付加価値を提供したい。そのために小麦を含め、安定した生産量の確保を目指していきたいです」と瓜生課長。

様々な業種からメンバーが集まっています。これまで以上に官民連携で喜多方ラーメン振興に取り組んでいきたいです。



会津喜多方商工会議所 佐藤さん  
(株)曾我製麺 曾我社長

11月16日(土)  
「ふくしま麦フェスタ」開催！  
詳細はCJ Monmo11月号で発表します。  
お楽しみに！

次回、CJ Monmo11月号では  
福島県産麦の製粉業者「阿部製粉」、  
生産者「高ライスセンター」「泉ニューワールド」、  
加工業者のパン店や菓子店にインタビュー！

知っておいしい

# 福島県産 麦 のハナシ

Vol.1

パン、ラーメン、うどん、パスタなど、多彩な主食に加工され、私たちの食生活に欠かせない小麦。その多くは輸入されていますが、近年は国産小麦の需要が高まっています。

福島県でも様々な小麦が栽培されており、浜通りを中心に、作付拡大を目指しています。

県産小麦にまつわる色々なハナシを聞いて、その魅力を知りましょう。

### 福島県産 小麦の特徴

#### ゆきちから

パンや麺に使われることが多い。色が白く、香りが良いしっとりとしたパンに仕上がる。もちっとした食感もあり、ピザ作りにも最適。

#### きぬあずま

日本麺(うどんなど)に使われることが多い。モチモチとした食感で、滑らかな喉越しに仕上がるのが特徴。近年は菓子に使用されることもあり、しっとりとした食感になる。

#### さとのそら

関東地区の主力品種で、県内でも作付面積が拡大中。日本麺(うどんなど)に使われることが多い。色が白く、つるつとした喉越しの麺になる。菓子はサクリしやすい。

### 福島県産麦の 栽培状況と 県の取り組み

福島県の麦の作付面積は、震災後の平成23年に減少しましたが、浜通りの営農再開とともに増加し、令和5年には震災前の水準まで作付面積が回復しました。現在、県産小麦の6割以上が浜通りで作られており、今後も拡大する予定です。会津や中通りでも、地産地消の取り組みが増える見込みです。

県産麦の多くが小麦ですが、一部では、焼酎やウイスキー用の大麦も作られています。

国では、食料安全保障の観点からも小麦の自給率を上げる取り組みを実施しています。福島県では、麦の生産者が収量や品質を向上させる取り組みへの支援や新しい品種「夏黄金」の栽培や加工の試験を行って、麦の作付拡大を支援しています。

皆さんもぜひ  
県産小麦を使った  
商品を見つけて買って、  
応援してください！



もちもちした  
太麺の  
醤油ラーメン

福島県 農林水産部  
生産流通総室  
水田畑作課  
高橋さん