

●「ラー麦」とは

福岡のラーメンのために新たに品種開発した小麦の名称です。

この小麦は、福岡県内の農家によって限定生産することとしており、平成21年11月9日から販売を開始しました。

名称公募によって決定した「ラー麦」は、福岡県が商標登録しており、ラーメン関係業者の方々が本小麦を使った商品の販売に際し、本小麦を指す名称として用いてもらうこととしています。



●品種開発の経緯

福岡は全国有数のラーメン処として有名なものの、これまで国内においてラーメンに適した小麦品種がなかったため、小麦粉のほとんどに外国産の小麦が使用されてきました。

一方、本県は全国2位の小麦生産県であり、これまでは主にうどん用の品種を生産してきました。そこで、県では、地産地消により福岡のラーメンの魅力を更に高めるため、農林業総合試験場（筑紫野市）において、全国に先駆けてラーメン用品種の開発に挑戦し、平成19年度に福岡のラーメンに最適な品種を開発しました。

●品質の特長、これまでの評価

「ラー麦」は、麺にした時、色が明るく、コシが強い、又ゆで伸びしにくいなどの福岡のストレートな細麺に合った特性を備えています。

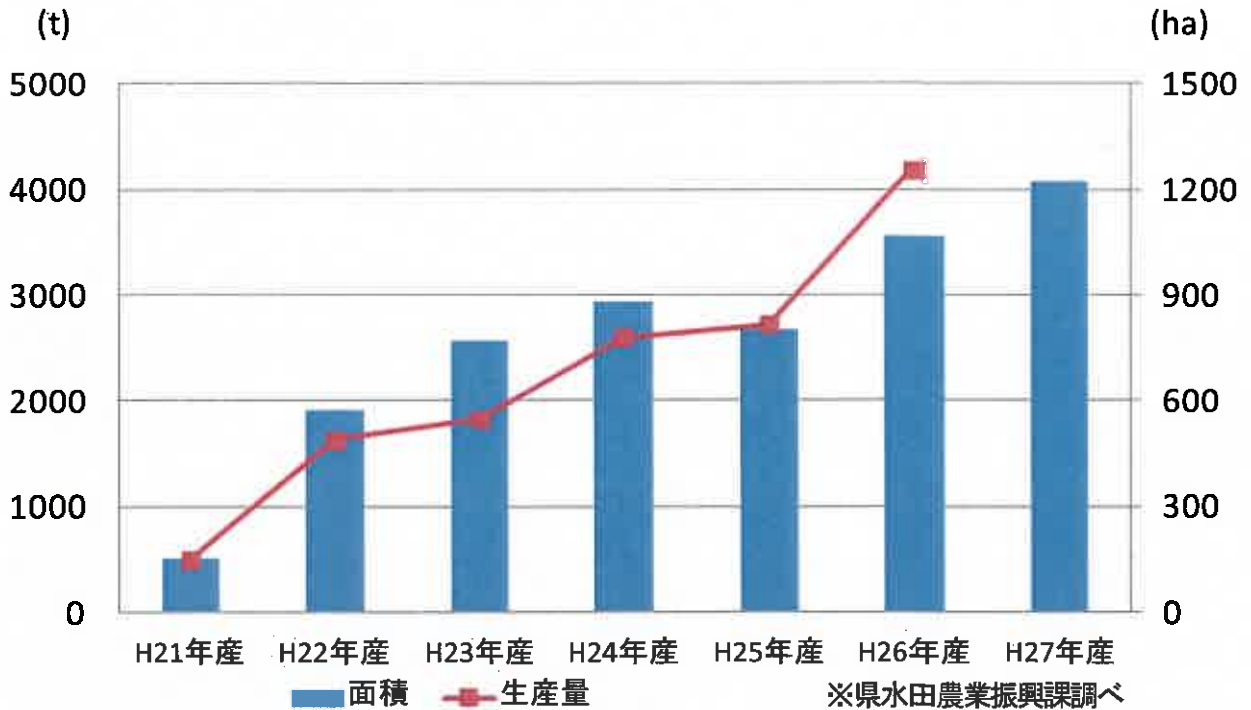
これまでに、ラーメン業者等を対象に、本小麦を使ったラーメンの試食会などを実施し、「麺にコシがある」、「歯切れがいい」、「味がいい」などの評価をいただいております。

●「ラー麦」命名の経過

平成20年9月に、ラーメン用小麦が多くの皆さんに親しまれるよう、名称(愛称)を募集したところ、約1,600点という多数の応募をいただきました。

応募の中から、覚えやすい、響きよく親しみやすいなどの理由から、「ラー麦」に決定しました。

●「ラー麦」(品種名「ちくし W2号」)の生産の推移



●「ラー麦」の生産地域



●平成27年産「ラー麦」の生産面積

JA名	面積(ha)
みい	238
ふくおか八女	225
筑前あさくら	200
糸島	181
くるとめ	165
直鞍	100
むなかた	50
福岡大城	36
福岡京築	21
柳川	5
計	1,223

※県水田農業振興課調べ

●「ラー麦」を使用いただいているラーメン店

平成21年11月「ラー麦」発売当初は、10店舗のラーメン店に「ラー麦」を使用していたいただいておりますが、現在は140店舗以上まで拡大しております。

●「ラー麦」を使用した商品

家庭用やお土産用の即席麺等として約50商品が、18業者から製造・販売されております。