



令和元年11月9日 ラー麦は販売開始 10周年を迎えます！

1、ラー麦とは

ラー麦は、全国有数のラーメン県である福岡県がラーメンのために開発した小麦で、福岡県内でのみ生産されています。

平成20年秋から県内で一般栽培が開始され、翌平成21年11月9日から販売が開始されました。

ラー麦は、麺にした時に、「コシが強い・歯切れがいい・色がいい」といったラーメンに適する特長を持ち、現在その特長から、ラーメンはもちろんやきそば、ちゃんぽん等の中華麺を使用した料理をはじめ、福岡名物もつ鍋のメの麺にも使用されています。

- ・「ラー麦」の名称は、一般公募され、約1,600点の候補の中から決定されました。
- ・「ラー麦」の名称(平成21年)とロゴマーク(平成22年)は商標登録されています。
- ・平成21年11月9日から販売が開始されたことから、この日を「ラー麦の日」に制定しました。



ラー麦ロゴマーク

2、品種開発の経緯

福岡県は「博多ラーメン」や「久留米ラーメン」に代表される全国有数のラーメン県ですが、麺の原料となる小麦粉のほとんどを外国産に頼っていました。一方で福岡県は全国2位の小麦生産県。しかし当時福岡県で栽培されていたのは主にうどん用の品種でした。

「何とかして福岡の小麦でラーメンを作れないか、、、」農業試験場の研究員の一言から全国初ラーメン用小麦の品種開発が始まりました。

農業試験場の総力を挙げ品種開発に着手。製粉会社やJA全農ふくれん等実需者と協議を重ねた結果、平成20年3月「ラー麦」(品種名:ちくしW2号)が誕生しました。

3、いよいよ販売開始 10周年

令和元年11月9日、ラー麦は平成21年の販売開始から10周年を迎えます。

販売開始以降、福岡県をはじめ、JA全農ふくれん、製粉各社と協力し、普及推進に取り組み、この10年間で作付面積、ラー麦使用店舗数及び認知度は大幅に上昇。県民の皆様に愛される食材に成長しました。

福岡県では、10周年を盛り上げるべく、ラー麦10周年ロゴマークの作成をはじめ、今後イベントやキャンペーンを企画しています。10周年を機に「ラー麦」の更なる普及推進を図ります。



ラー麦10周年ロゴマーク

●ラー麦拡大中！！

使用店舗は年々増加！

平成21年度
(販売開始当初)
10店舗

平成30年度
224店舗

10年で
20倍！

作付面積も年々拡大！

平成21年産
(一般作付開始)
149ha

平成30年産
1,800ha

10年で
10倍！

認知度も年々向上！

平成22年度調査
(初調査)
8%

平成30年度調査
47.7%

10年で
県民の半数
へ浸透！