

平成21年8月25日

担当課：水田農業振興課

内 線：3947

直 通：092-643-3473

担当者：鐘江

福岡県産「ラーメン用小麦」の名称とロゴデザインを決定！

～ 福岡ブランドに新たに「ラー麦」が誕生 ～

本県は、全国有数のラーメン処として有名なものの、使用される小麦粉のほとんどが外国産の小麦です。

福岡県は、全国2位の小麦生産県である優位性を活かし、全国に先駆けてラーメン用品種の開発に取り組み、平成19年度に、福岡のラーメンに最適な小麦品種の開発に成功しました。

昨年9月には、ラーメン業者を対象に、初めてこの小麦を使った試食会を実施しました。「麺にコシ、甘みがある」、「歯切れがいい」など、高い評価をいただいたところです。

昨年、このラーメン用小麦を福岡のブランド農産物に育てていくため、多くの皆さんに親しまれる名称(愛称)を募集したところ、1,590点という多数の応募をいただきました。

その中からラーメン用小麦普及促進戦略会議に参画された製粉業者の方々による選考を経て「ラー麦」に決定し、先月、商標登録を行いました。

名称採用者には、ラーメン店の食事券や県産農産物詰め合わせ(なし、巨峰、いちじく「とよみつひめ」)を贈呈します。

さらに、ロゴデザインを定め、「ラー麦」がひと目でアピールできるようにしました。

11月7日～8日には、天神中央公園「ふくおか交流お祭りひろば」において開催する福岡県農林水産まつりの会場で「ラー麦」を使ったラーメンの試食イベントを行い、県民の皆さんにご紹介いたします。

販売初年となる本年は、生産数量がまだ少ないため、県内のラーメン店で一斉に食べていただくことはできませんが、一部のラーメン店では年内に提供開始される予定です。その情報は11月頃にはご紹介いたします。

本年は作付け134haで約500トンを生産しましたが、平成24年度には作付けを2,000ha、生産量を8,000トンに拡大し、県内で消費される半量をこの「ラー麦」で供給することを目標にしています。

今後とも、「ラー麦」を使ったラーメンが、多くの皆さんに親しまれ愛される福岡ブランドとなるよう、生産農家や関係業界と一体となって普及推進に努めて参ります。

ラーメン用小麦の名称とロゴデザインについて

1 名称選考と商標登録

昨年9月の応募総数 1,590点

ラーメン用小麦普及促進戦略会議に参画された製粉業者の方々による選考を経て「ラー麦」に決定

平成21年7月3日商標登録（昨年11月申請）

「ラー麦」は10点の応募（ひらがな表記や博多ラー麦等の応募も20点）

命名の理由は、ラーメン用小麦の略、覚えやすい、響きよく親しみやすい、など

これらの名称採用者にはラーメン店の食事券や県産農産物詰め合わせ（なし、巨峰、いちじく「とよみつひめ」）を贈呈する

2 ロゴデザイン



- ・ ラーメン用にできた福岡県産の小麦であることをアピール
- ・ ラー麦を"麵"に似せた1字で表現

3 試食イベントの開催

11月7～8日、天神中央公園「ふくおか交流お祭りひろば」において開催する福岡県農林水産まつりの会場で、試食イベントを実施し、県民の皆さんに紹介する

【参考】

ラーメン用小麦普及促進戦略会議

- ・ 平成20年6月、福岡県産ラーメン用小麦の普及定着を図るため、需要者である製粉、製麺、ラーメン業者と産地関係者により設立
- ・ 小麦品質の評価や最適な製粉・加工方法の検討、利用・消費を促進するための普及宣伝などに取り組んでいる