

地域と共生するFFG



うきは「小麦」 活性化プロジェクト



うきは市の小麦畑で収穫体験。鎌を使った刈り取りの後に記念撮影

うきは市で 小麦収穫体験会を開催

うきは「小麦」活性化プロジェクトが主催となり、6月初旬、福岡県うきは市の小麦畑で収穫体験会が行われました。4シーズン目を迎えた今年は、地元企業・団体、地元県立高校の生徒・教職員、飲食店の方々など総勢100名以上が集まりました。

黄金色に染まった約5,000平方メートルの小麦畑で、昔ながらの鎌を使った刈り取りを約1時間体験した後、コンバインで残りを刈り取り、約2トンを収穫しました。

昼食には、うきは小麦を使ったドーナツ、うどんが振る舞われ、参加者たちはその香りと食感を存分に味わいました。

このプロジェクトは、うきは産小麦の魅力をPRすることを目的としています。代表の松尾さんにプロジェクトについて、インタビューしました。

地域と共生するFFG

▼浮羽実真館高校ラグビー部員も参加

▼新入社員プログラムの一環として参加の鳥越製粉さんと農林中央金庫さん



▲福岡銀行吉井支店からも参加

▲権藤うきは市長もサプライズ登場

▲参加者のお子さん也大活躍

▲収穫体験で親子の絆も深まる

▼「ラ・セーヌ」さんのドーナツタワー

▼ドーナツを頬張る子ども



▲浮羽実真館高校の生徒さん

▲栗木商店さんがうどん調理



▲残りはコンバインで刈り取り

参加者Voice



とり ごえせいふん
鳥越製粉 株式会社
ば ば
馬場さん

今回、新入社員研修の一環として参加させていただきました。

うきは市は当社創業の地であり、このプロジェクトは当社にとっても地域共創を図る機会として大変意義深いものがあります。

参加者Voice



のうりんちゅうおうきん こ
農林中央金庫
かみむら
上村さん

今年は農林中金から6名（うち新入職員4名）で参加しました。小麦を鎌で収穫するという貴重な体験を通じて、生産者の皆さまの努力があってこそ、私たちが日々美味しい食をいただけることを痛感しております。来年度もぜひ参加させていただければ幸いです。



うきは「小麦」活性化プロジェクト 代表
うきは小麦新商品開発協議会 会長

まつ お じゅんいち
松尾 潤一 氏

Profile: 福岡県大牟田市出身、福岡市在住。1969年1月14日生まれの56歳。1992年、福岡銀行入行。企画部門経験(総合企画部、営業企画部等)10年、営業店経験(吉井支店、雑餉隈支店、東京支店等)。現在は関連会社である福銀事務サービスの代表取締役を務める。

小麦収穫量全国2位 麺王国九州

ラーメンやうどん、ちゃんぽんなど、九州は「麺王国」として知られていますが、実は福岡県の小麦収穫量が全国第2位であることをご存じでしょうか。福岡県の中でも、うきは市は代表的小麦の産地です。筑後川の流域に位置するこのエリアは、川の恵みと、耳納山地から流れる栄養豊富な伏流水によって、農地に適した環境が整っています。小麦の栽培は江戸時代中期頃から盛んに行なわれており、その歴史も深いものです。

さらに、うきは市は、冬場が比較的温暖であり、冬から春にかけて小麦などの麦類を手掛ける全国でも珍しい二毛作が行える土地でもあります。

このように全国的に見ても希少な小麦の産地でありながら、その知名度はまだ十分ではありません。そもそも、日本全体の小麦の食料自給率はわずか15%で、その多くが海外からの輸入に頼っているのが現状です。

そこで、鳥越製粉株式会社の発祥の地でもあるうきは市から国産小麦のおいしさを発信し、全国の人々にその魅力を知ってもらいたい。そんな思いを持った人たちが集まって結成されたのが、うきは「小麦」活性化プロジェクトです。

福岡銀行 吉井支店長時代から続く、 うきは市とご縁

よくきつかけを聞かれますが、ここで私のことを少しお話しさせていただきます。現在、私は平日は福岡銀行の関連会社である福銀事務サービスに勤務し、また休日はボランティアとしてうきは市において地域活性化活動を行っています。

うきは市とご縁は、福岡銀行 吉井支店長時代から始まりました。在任期間は2013年10月から2015年3月のわずか1年半でしたが、その後も



プロジェクトメンバーの一人で株式会社みずほファーム 取締役 石井康太氏

地域の方々との交流を続けていました。この吉井支店長としての経験が、私にとって大切な人々との絆を育む基盤となったのです。

プロジェクトの始まりは、2021年6月頃、親交のあった地元の建設会社、株式会社稲富組いなとみぐみの稲富会長から「地域を活性化したいけれど、何かできないだろうか」と相談を受けたことに始まります。それから初期メンバーと共にうきは市の歴史や伝統を紐解いたり、実際にうきは市を見て回ったりする中で、「うきはの小麦文化」に着目しました。

2021年9月、製麺業の株式会社栗木商店の栗木社長ほか有志で『うきは「小麦」活性化プロ



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

『ジェクト』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。

うきは産小麦で新商品の開発
生産↓商品↓販売を基本とした

6次化産業スキーム

「うきはん小麦」で商標登録

うきはん
小麦

小麦生産も軌道にのり、うきは産小麦をもっと多くの方に知ってもらうためにどうしたらよいかを考えました。その結果、商品化して広く販売することが重要だと判断しました。2023年7月に

国の補助事業（麦・大豆

利用拡大事業に係る新

商品開発等事業）に採

択されたことが大きな

弾みになり、10社40商

品以上が完成し、道の

駅やイベントなどで販

売を行いました。

2024年6月には、うきは産100%の小麦

粉を使った商品を「うきはん小麦」と命名し、商標

登録し、「ブランド小麦」に向け1歩踏み出しまし

た。現在、「うきはん小麦」は洋菓子店やパン屋、

飲食店など、多くのお店でご利用いただしていま

す。プロジェクトのメンバーである「カフェ&レスト

ランラ・セーズ」のオーナー江口恵子さんは、うき

はん小麦の生パンケーキ、お好み焼きなど、様々な



協議会による新商品



3



4



1



2

1.プロジェクトメンバーの一人で「カフェ&レストラン ラ・セーズ」のオーナー 江口恵子氏／2.店舗外観／3.うきはん小麦の生パンケーキ／4.うきはん小麦を使った3Dお好み焼き

メニューを考案されています。

年間を通して沢山の「うきはん小麦」を利用さ

れている飲食業者に、佐世保バーガーミュージアム

（有限会社佐世保バーガー）さんがあります。うき

は産100%の小麦粉を使ったバンズは、ふつくら

して香りが豊かです。ぜひ佐世保にお越しの際は

立ち寄っていただき、その香り高いバンズとジュー

シーなパテをご堪能ください。



7



5



6

5.店舗の目の前に九十九島の絶景が広がる／6.バーガーのバンズにうきはん小麦を使用／7.松尾代表が長崎県佐世保市の「佐世保バーガーミュージアム」を訪問した際の記念写真

新商品「うきはん素麺」

「エンニチ」で販売スタート 新たな拠点施設の計画

今夏、新商品「うきはん素麺」の販売を開始いたしました。小麦の雑味や香りをあえて引き立てた特別な麺ですので、ぜひご賞味ください。FFGグループ企業のiBankマーケティングが運営する地域共創型オンラインストア「エンニチ」でも販売します。

また、「うきはん小麦」の新たな拠点施設として、日本初の農民劇団「嫩葉会」を生んだ安元知之医師の生家跡を整備する計画があります。この施設では、うきはん小麦の商品販売や、麺打ち、料理



8



9



10

8.贈答用として人気の「うきは産100%産地限定小麦粉」。左から強力粉、薄力粉、中力粉。各800g/9.うきはん小麦のパンケーキの素/10.夏の新商品「うきはん素麺」

体験、農業体験などができることを目指しています。施設をつくることで雇用が生まれ、地域の活性化につながることを期待しています。この事業は、2025年7月1日付けで「うきは市ふるさと創生クラウドファンディング活用型 個性あるまちづくり事業」に認定されました。現在、8月中旬にクラウドファンディングを開始できるようCAMPFIREと打ち合わせ中です。皆さんもぜひ応援してください。

「道の駅うきは」の西側に位置する円形劇場



今年100周年の円形劇場跡

うきは「小麦」活性化プロジェクト

ホームページはこちら



商品はエンニチで
購入できます



クラウドファンディングは
こちら



です。2016年の発掘調査で建設当時の遺構が見つかり整備されました。今年が100周年を迎えることから、11月にはイベントも計画しています。プロジェクトに関わってから、ほぼ毎週末、福岡市からうきは市へ通う生活ですが、とても充実しています。うきはん小麦を通じて、人との輪が広がるばかりです。銀行にいるときに出会えなかった人たちとの出会いがあり、そのおかげで見識も広がります。私がうきは市に仕事で関わったのは、吉井支店長時代の1年半ですが、まさかこれほど多くのご縁ができるとは思っていませんでした。この活動を通じて、人生が豊かになっていることを実感しています。

うきは「小麦」活性化プロジェクトは、小麦の生産農家、うきは市、地元県立高校、地域企業・団体、金融機関など、多くの方々の地元を愛する想いで成り立っています。これからも「うきはん小麦」の美味しさをたくさんの人に伝えていきたいと思っています。