

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の名称です。

(品種名:ちくしW2号)

この小麦は、現在福岡県内の農家によって限定生産されており、平成20年秋から県内で一般栽培を開始。翌平成21年11月9日から販売が開始されました。

また、平成22年11月9日に販売開始1周年を記念し、販売開始の日(11月9日)を「ラー麦の日」に制定しました。

ラー麦ロゴマーク

ラーメン用のために生まれた福岡県産小麦であることをアピール

「ラー麦」を“麵”に似せて1字で表現

ラーメンのために生まれた



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、

麵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。

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、福岡県農林業総合試験場(筑紫野市)において、全国に先駆けてラーメン用小麦の開発に挑戦し、平成19年度に「ラー麦」(ちくしW2号)を開発しました。

3、「ラー麦」の特長

「ラー麦」は、麵にした時に、「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麵を使用した料理をはじめ、福岡名物もつ鍋のメの麵にも使用されています。



4、「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方に親しまれるよう、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。その応募の中から、覚えやすい、響きが良く親しみやすいなどの理由から、「ラー麦」に決定しました。