

流れの  
先に

～とんこつラーメンの本場～

## 福岡の「ラー麦」

福岡県南部に広がる両筑平野<sup>りょうちく</sup>は、古くからかんがい用水の不足に悩まされ、ため池や井戸にたよった稲作が行われてきた地域です。加えて、福岡県や佐賀県の水道水の確保も長年の課題でありました。これらを解消するために建設されたのが江川ダムと寺内ダムを水源とする「両筑平野用水」です。今回は、両筑

平野用水が大地を潤す福岡県筑前町<sup>ちくぜん</sup>に、ラー麦生産農家の池田篤視さんとJ A筑前あさくらの平山純也さんを訪ねました。



### 小麦の生産と土作り

政府の平成25年産作物統計によると、福岡県は、平成25年産小麦の収穫量が50,200トンと北海道に次ぐ第2位であり、我が国における小麦の一大生産地となっています。実際に現地を訪れた5月下旬には黄金色に穂を垂れた小麦が辺り一面に広がっていました。小麦と水利用の関係について尋ねると、「小麦はあまり水を必要としません。むしろ、刈り入れ直前には雨が降らないか、とても気を揉むほどです。」との答え。さらに、「小麦の収穫が終わると、すぐに田植えの準備に取りかからなければなりません。」と続けるように、この辺りでは九州地方の温暖な気候も手伝って小麦と米の二毛作が盛んに行われています。

では、一体なぜ小麦と米という組み合わせなのでしょう？「小麦と米は同じイネ科植物ですし、元来相性が良いのです。窒素肥料を施した後に、麦わらをすきこんでやることによって、地力<sup>ちりよく</sup>を高める効果があり、収量が増します。」と言うように、小麦と米の二毛作は、先行する小麦の作付けにより良い土壌が育まれ、後の稲作を手伝うという側面もあるようです。



小麦畑が広がる両筑平野

### 地元期待の新品種「ラー麦」

「ラー麦」という小麦をご存知でしょうか？福岡県は、言わずと知れたとんこつラーメンの本場ですが、最も重要な食材の一つである麺は外国産小麦から製造されるものが大半を占めています。このため、福岡県産の小麦を福岡県で食べてもらいたい、とんこつラーメンによく合う「強いコシがあって伸びにくい」新たな品種が欲しいという地元の期待がありました。これに答えて、福岡県が開発したのが期待の新品種「ラー麦」です。平成20年秋頃から一般栽培が始められ、福岡県による熱心なブランド

戦略もあり、生産量が年々増大しています。実際に、「評判は上々で需要も伸びていることから、もっと作るようハッパをかけられています。」とおっしゃっていたほどです。「こげ茶色の外見をしているのがラー麦です。」との説明どおり、他の小麦とのコントラストがくっきりと出てどれがラー麦か一目瞭然でした。



写真左のこげ茶色がラー麦です

外見的な特徴のみならず育て方にも特徴があります。「タンパク質が不足すると麺のコシが不足するのです。栽培し始めた当初は品質が安定せず、ラーメン店から怒られることもありました。」では、どうするのか？「この問題を解決するには、ラー麦の中のタンパク質を増やす必要があります。ラー麦では、収穫期直前に硫酸や尿素などの窒素を含む肥料を2回ほど葉面散布しています。」

葉面散布は、植物が葉から無機成分を吸収するメカニズムを利用した肥料のやり方です。高額な農業機械を必要としますが、稲作にも用いることができます。ラー麦と米の二毛作はこうした設備の稼働率を上げるという副次的な効果もあるとのこと。なる

ほど、ラー麦は、この地方の農業に合った特徴を持っていたわけです。

## 「ラー麦」ブランドの向上に向けて

小麦の生産は、外国との競争・天候・営農規模といった様々な要因に左右され、最終製品（ラー麦の場合は麺）に求められる品質を確保するために厳しい環境に置かれていることを知りました。加えて、農業を取り巻く環境が大きく変わりゆくことから、地元ブランドの創出や地産地消へと傾斜するなど、行政・農協・生産者が互いに創意工夫を凝らして営農されている様子がよくわかる取材となりました。特に印象に残ったのは、「他人の話、他の地域の話をお聴くのはとても重要なこと。自らの固定観念にとらわれてしまうという弊害から免れるからです。」という一言でした。関係者の絶ゆまぬ努力によって育まれるラー麦が、やがてとんこつラーメンなどに形を変えて、多くの人々の舌を楽しませ続けることを願っています。



ご協力いただいた池田さん（写真左）と平山さん

## ラー麦を味わってみた



「実際のところ、ラー麦の実力はどうか？」取材前に、ラー麦麺を使うとんこつラーメン店に立ち寄りしました。いただくと、本場ならではの美味しい一杯だったことは言うまでもありません。店主に伺ったところ、「仕入れ値は少々高いのですが、お客さんに喜んで欲しいのでこだわって使っています。最高の麺にふさわしいとんこつスープを作るのが難しかったです。」とのこと。流れの先の彼方には、生産者の苦勞を活かすラーメン職人の存在がありました。



ラー麦使用店舗はこのロゴマークが目印です