PR

知って、味わう。

ふくしまの麦

Vol.1 畑から広がる、麦のおいしさ。

福島の畑で大切に育てられた麦は、麺やお酒などに姿を変え、食卓へ届いています。
生産者とその魅力を引き出す加工業者の取り組みを通して、
畑から食卓へと広がるおいしさを紹介します。

福島県産麦の特徴

県産の麦は、現在震災前の水準を超える約530ha（2025年産）で作付されています。さらに浜通りを中心として、作付拡大が進められています。ここでは、県内で特に多く栽培されている小麦の3品種を紹介します。

ゆきちから

パンや麺に使われることが多い。色が白く、しっとりとしたパンに仕上がる。もちっとした食感もあり、ピザ作りにも最適。

夏黄金

パンや中華麺に使われることが多い強力小麦。生地の力が強く、ふっくらとボリュームのあるパンに仕上がる。中華麺はコシが強く、時間が経っても食感が損なわれにくい。

さとのそら

関東地方の主力品種で、県内でも作付面積が拡大中。日本麺（うどんなど）に使われることが多い。色が白く、つるっとした喉越しの麺になる。菓子はサックリしやすい。

福島県の取り組み

県産麦の需要拡大、収量・品質向上のための取り組みに対する支援や、新品種「夏黄金」の栽培・加工試験を行うことにより、県産麦のさらなる生産拡大と地産地消に取り組んでいる。

生産者・加工業者インタビュー - 1 -

塙町醸造用大麦生産組合｜奥久慈塙蒸留所

「奥久慈塙蒸留所」と互いに手を取り合って、もう一度、塙町を焼酎で盛り上げていきたいです。

塙町醸造用大麦生産組合

塙町醸造用大麦生産組合
組合長 生方（うぶかた）さん



水毬（みずまり）

香りが高くフルーティーで飲みやすい。カクテルを作って飲むこともおすすめしており、焼酎が得意ではない人にも人気だとか。

奥久慈塙蒸留所

まろやかな味わいの「水毬」は焼酎に馴染みがない若い方にもぜひ飲んでいただきたいです。塙町から全国、そして世界へと羽ばたく焼酎をこれからも製造していきます。

株式会社奥久慈塙蒸留所
専務取締役 青戸さん



「奥久慈塙蒸留所」の始動に合わせて2023年に設立した『塙町醸造用大麦生産組合』は、焼酎に使用される醸造用大麦「ミカモゴールデン」の生産を行い、「奥久慈塙蒸留所」の酒づくりを支えている。

稲作からの転作がやりやすく、年を重ねるごとに町内での大麦の生産者が増加している。塙町はもともと小麦の生産も行っていたので、大麦の生産に抵抗は無かったそう。過去に葉たばこなどが生産されていた畑を中心に作付が拡大しており、町内の遊休農地も減った。



燈毬（ひまり）

アルコール度数が35度と他の2種（25度）より高く、麦の深い味わいと重厚な飲みごたえを楽しむことができる。ロックでじっくりと味わおう。

玄毬（くろまり）

3種の中で唯一、黒麹を使って製造。黒麹のコクとキレが料理のおいしさを引き立てるため、食中酒として料理と共に味わうのがおすすめ。

かつて焼酎造りが行われていた蒸留所の跡地を引き継ぎ、地域の活性化を目的として2021年に再始動した『奥久慈塙蒸留所』。塙町産の大麦「ミカモゴールデン」や、地下から汲み上げるミネラル豊富な硬水を使用するなど、地元産にこだわった焼酎作りを行う。製造している「水毬（みずまり）」「燈毬（ひまり）」「玄毬（くろまり）」は、世界最高峰の酒類品評会の一つとして知られる「インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ（ISC）2026」で賞を受賞するなど、世界でも高く評価されている。



1.焼酎の風味を左右する蒸留器。性能が高く2種類の蒸留方法を扱える



2.町内の大麦畑。初夏の収穫期には一面の麦の穂が金色に輝く

塙町での大麦栽培の指導や、生育調査等を行っています。活動を通して、塙町を盛り上げる力になれればと思います。

福島県県南農林事務所
農業振興普及部 大橋さん



生産者・加工業者インタビュー - 2 -

会津産直センター｜河京｜喜多方麦作組合

小麦特化の設備を活用して、小麦の需要を広めていきます。

会津産直センター



株式会社会津産直センター
菊地さん



河京

喜多方市産の「夏黄金」で喜多方ラーメンを作り、地産地消で盛り上げていきたいです！



株式会社河京
代表取締役社長 佐藤さん

会津地方の農産物を生産者から集めて販売・流通するための拠点として活動。小麦は「ゆきちから」がメイン。「夏黄金」の生産は始まったばかりで全体の2割ほどに留まる。2022年に小麦の生産に特化した設備を充実化させ、農家が小麦の生産を始めるハードルを下げた。米どころ・会津での小麦生産の普及に力を注いでいる。



1986年に喜多方ラーメンの取り扱いを開始してから、「会津喜多方ラーメン館 本館」や「河京ラーメン館 猪苗代店」、「喜多方ラーメン専門店 喜鈴」などといった喜多方ラーメンを味わえる飲食店のほか、お土産に人気の生麺とスープのセットを販売するなど、喜多方ラーメンの製造・販売・飲食まで手掛ける『河京』。コシがあり、時間がたっても伸びにくい麺にするため、「夏黄金」を使用した麺の開発に力を入れている。「夏黄金」を100%使用した麺で日本ラーメン協会賞を受賞しており、ゆくゆくは喜多方市産の「夏黄金」に移行する予定だ。

喜多方市産の「夏黄金」は年々生産量が増加しており、今後が楽しみな品種です。



福島県会津農林事務所
喜多方農業普及所
後藤さん

市の大切なブランド「喜多方ラーメン」を守り、盛り上げるとともに、「夏黄金」の普及に向けて互いに連携し、小麦の生産振興を行っていきます！



農業振興課 生産支援係
遠藤さん

喜多方ラーメン課
早川さん

喜多方麦作組合

喜多方麦作組合の事務局を担い、小麦の生産をサポートする喜多方市農業振興課と、小麦の販売・流通や「喜多方ラーメン」の事業承継・後継者育成などを支援する喜多方ラーメン課。2024年、30kgの種から始まった「夏黄金」の生産。今年は約13tを収穫した。ラーメンの他にもお菓子やパン、ピザなど幅広い分野での利用を探りながら、市を代表する小麦の誕生に向けて支援を行っていく。

12月12日（土）
「ふくしま麦フェスタ」開催！
詳細はCJ Monmo12月号で発表します。
お楽しみに！

次回、CJ Monmo12月号では
福島県産麦の製粉業者「阿部製粉」、
生産者「飯豊ファーム」、
加工業者のパン店や菓子店にインタビュー！