

特集

高アミロース米



# 食べる門には福きたる。

米農家の所得向上や地域活性化の起爆剤として、平成30年から市で生産と商品開発が始まった「ふくのこ」。健康食材としても期待される「ふくのこ」は、今、食べる人にも作る人にも福をもたらす米として注目されています。

生産日本一、直方市。

平成27年に誕生した米の品種「ふくのこ」は、平成30年から市とJA直鞍が一丸となって生産を始めました。その生産量（年間約90トン）は、日本一。遠賀川を中心とした豊かな水と筑豊平野の温暖な気候は、ふくのこがすすくくと育つ環境として適していたのです。

そんなふくのこは、健康食材としても期待されています。血糖値上昇の抑制効果があるとされるレジスタントスターチを約8%も含み、血糖値が気になる人におすすめ

め。さらにデンプンの一種で

あるアミロースが多いため、麺などへの加工にも適しています。ふくのこを米粉として活用すれば、小麦アレルギーの人も安心してパンやパスタを食べることができます。

これまで市では、ふくのこの米粉麺や冷凍炒飯を開発し、PR活動を行ってきました。関東で行われた食の展示会「フーデックス」でPRした際は、世界中から問い合わせがありました。まだまだ、無限大の可能性を秘める「ふくのこ」。ぜひ、あなたも食して福を呼んでみませんか。

農業振興課 担当者が語る！

**血糖値が気になる人に福**  
血糖値上昇の抑制効果があるとされるレジスタントスターチを含有。  
(含有率例) ふくのこ 約8%  
一般的な米 約0%

**麺やお菓子などの加工に福**  
高アミロースの米粉は、一般的な米粉に比べてふっくら。小麦アレルギーの人も安心。  
(含有率例) ふくのこ 約29%  
一般的な米 約18%

**地域活性化に福**

ブランド化が進めば、直方市がふくのこの産地として全国的に有名に。米農家の所得向上にもつながります。

これまでの取り組み



のおがた秋祭りで巨大たい焼きの振る舞い。



園児らが、ふくのこの田植えを体験。



立派に育ったふくのこを園児らが収穫。



中華料理店「福新楼」(福岡市)が冷凍炒飯を試作。



アジア最大級の展示会「フーデックス」でPR。



# 生産者の 開発者の の想い



この長  
の組合  
ふく組  
市組合  
直方生  
産香

ふくのこは、健康食材としての魅力や加工がしやすいなど、大きな可能性があります。買い手を増やし、ふくのこの生産者を増やすことで、直方

をPRしていきたいと考えています。

それには生産者も米を作るだけでなく、直方市ならではの米粉商品を考えたり、広く魅力を発信したりする必要があります。それが、ブランド化や地産地消につながると信じています。



葉製堂大観部  
松本さん

米粉パンケーキミックスを開発したのですが、ふつくと焼き上がるのはふくのこならではの。しかも、米粉特有の

もっちり感もあるので、ふわふわもっちりのパンケーキができます。今後、当社の商品である青汁と組み合わせるなど、ヘルシーな商品を開発し、直方のふくのこを応援していきたいです。



## 両者の想いを結んだ パンケーキは 園児らに大人気

6月13日、萬福寺さくら保育園で園児ら29人が米粉パンケーキを作って試食しました。材料には、ふくのこの米粉パンケーキミックスを使用。パンケーキが焼き上がると「良いにおい」と園児らの声が上がりました。

その後、直方産のジャムなどをトッピング。完成したパンケーキを食べた園児らは「ふつくら」「甘い」と米粉パンケーキのおいしさを楽しんでいるようでした。



中闘奮に作りパンケーキ

## ふくのこは、ここで買えます

### 米粉

・市庁舎売店（殿町）、なおみの会（感田）など

### 米粉を使ったパン・菓子類

・田代パン（須崎町）、スケッチャーズ（古町）など

### 米粉パンケーキミックス

・新入グァーグァー市場（上新入）、なのはな畑（植木）など

他にも様々な商品を  
様々なお店が開発中です。  
完成をお楽しみに！



問い合わせ

農業振興課農業振興係・直方市農産物ブランド化推進協議会 TEL 25-2160