

## 地粉「農林61」プロジェクト

嵐山町のある比企地方では、昔から丘陵部の畑地や二毛作の水田裏作に小麦を栽培してきました。その小麦を使ったすいとん、うどんといったものは常食となっていました。

なかでも、地粉のうどんは食べ方のバリエーションも豊富な日常食であり「めんこ」と親しみをこめて呼んでいました。

その小麦は「農林61号」という品種で、うどんや饅頭などに適した、ふっくらとしてもっちりした食感と香り、風味の良さが特色の中力粉です。

近年、小麦は新しい品種や外国産が主流となり、埼玉県内で「農林61号」の種子の流通ルートが途絶えたため、栽培ができなくなり、欲しくても手に入りにくい「幻の小麦」とも言われています。

町では、嵐山町産の純正な「農林61号」を用いて懐かしのめんこ（うどん）を復刻するとともに、めんこと並んで皆さまに親しまれる「新たな嵐山の味」を協賛店と共に創り上げていくプロジェクトに取り組んでいます。