



「幻の柳久保小麦」を100%使用した

## 乾めん「柳久保うどん」

6月1日(金)から数量限定で新発売!



空へ向かって真っ直ぐに伸びる柳久保小麦の穂

市では産業振興事業の実施にあたり、地域産業推進協議会を設置し、さまざまな事業展開を図っています。同協議会の農業推進事業部では、市内限定産柳久保小麦を使用した「乾めん」の製品化に取り組み、「柳久保うどん」として、6月1日(金)から数量限定で販売開始の運びとなりました。

柳久保小麦の独特な香りが口いっぱいに広がるうどんの旨みを、ぜひお試しください。また、帰省の際の手土産やお中元などにもご利用ください。

【商品名など】「柳久保うどん」(市内産柳久保小麦100%使用、1袋200g入り、税込み300円。味も香りも抜群です)

【製造者】白田製麺工業株式会社

【取り扱い店】J A東京みらい東久留米支店新鮮館(☎475・0022)ほか(順次拡大の予定。今後食品関連業者の協力を得て販路の拡充を図ります)

詳しくは産業振興課☎470・7743へ。

## 柳久保小麦とは

江戸時代の嘉永4(1851)年、現在の東久留米市柳窪に住んでいた奥住又右衛門が、旅先から持ち帰った一穂の麦を育て、柳久保小麦が生まれたとされています。

この小麦が評判になり、「又右衛門種」あるいは「柳久保小麦」と呼ばれ、第2次大戦前まで東京各地や神奈川県など近隣県でも栽培されました。この麦からは良質の粉が採れ、うどんにすると非常においしく香りが良くて人気がありました。また、麦の草丈が長いので、麦わらは農家の「わら屋根」にも利用された重要な品種でした(普通の麦の高さは75cm、

柳久保小麦は115cmです)。

こうして長い間栽培が続けられましたが、戦時中の食糧増産の中で、元来収穫量が少ないことに加え、草丈が長く倒れやすいので量産が困難なことなどから、昭和17年以後姿が消え、「幻の小麦」となりました。しかし、昭和の終わりに、奥住又右衛門の四代目にあたる子孫、奥住和夫氏が熱意を持って、農林水産省生物資源研究所に保存されていたタネを譲り受け、栽培を復活しました。

現在、地元で農業を営む皆さんの協力を得て、作付けから刈り取りまで行い、製粉・製麺会社に委託し、このたびの発売となりました。

この機会に、ぜひご賞味ください。



袋(200g入り)の見本



箱(3袋入り)の見本

## 新発売を記念して 即売イベントを 開催します!

農業推進事業部では、「柳久保うどん」の新発売を記念して、次の日程で即売イベントを開催します。お誘い合わせの上、ご来場ください。

【日時・会場】6月8日(金)午後6時～7時、東久留米駅橋上駅舎2階西側エレベーター前

【販売方法】当日300箱を先着順で限定販売(1箱3袋入り、税込み900円。一人3箱まで)します。混雑が見込まれる場合は整理券を配布します。



## 柳久保小麦を使用した 市の特産品



市の地域資源PRキャラクター  
湧水の妖精  
るるめちゃん

## 柳久保小麦ふすま (小麦の外皮)を 活用した新商品も ご利用ください

- ▼クッキー
- ▼手打ちうどん
- ▼東久留米 醬(調味料)
- ▼ダックワーズ(焼き菓子)
- ▼そば
- ▼ベーグル
- ▼洗顔石けん
- ▼パン、など

※小麦アレルギーの方は、ご注意ください。

《今号の主な内容》  
・事務事業見直しのための仕分け結果について、ご意見を募集します  
・6月1日～7日に西部地域センターを一時閉館します  
・水防訓練を6月2日(土)に不動橋広場で実施します  
5面 3面 2面