

# 「めんこ<sup>ろくいち</sup>61」プロジェクト 第1弾

嵐山町では、昔から水田の裏作に小麦を栽培してきました。農家では自家製の小麦「農林61号」を使った手打ちうどんが常食であり、ご馳走でもありました。

町では、この魅力ある懐かしい味を待望する声に応えるとともに、地産地消による地域の活性化を図ることを目指して「農林61号の復活プロジェクト」を実施しています。

この度、味菜工房の協力を得て嵐山産小麦「農林61号」を使用したうどん「めんこ61」の販売を開始しました。

この地の方言で、うどんのことを「めんこ」と呼んでいます。かつての味を再現しましたので、ぜひご賞味ください。

また、JA農産物直売所で販売する炭酸まんじゅうも「農林61号」に切り替えました。併せてお試しくだされれば幸いです。

このプロジェクトの一環として、土日祝日営業の仮店舗ではありますがうどん店がオープンしました。いつの日か加須や讃岐にも負けないうどんの町を目指してまいりますので、プロジェクトの輪が地域に広がっていけるよう皆様のご意見、ご声援をお願いいたします。