

宮城の麦づくりカレンダー

県内で栽培される小麦や大麦は秋に種まきをして、春に穂が出て初夏に収穫します。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				→ 出穂	→ 収穫					← 種まき	←



大麦の穂



小麦の穂

もち性大麦「ホワイトファイバー」

「ホワイトファイバー」は、長野県農業試験場が平成28年に育成した「もち性大麦」品種です。

食物繊維を豊富に含む「もち性大麦」は、便秘解消や血糖値の低下などの効果が期待される食品として近年注目されています。



左: ホワイトファイバー
右: シュンライ

「ホワイトファイバー」栽培マニュアルより

大麦の種類と用途

大麦は実の付き方により二条大麦と六条大麦に分けられ、さらに、皮がはがれやすいものをはだか麦と呼んでいます。二条大麦はビールや焼酎の原料として利用されています。六条大麦は丸麦や押し麦の形で麦飯として利用されるほか、麦茶の原料として利用されます。はだか麦はほとんどが六条の品種で、味噌の原料などとして利用されます。大麦は、穂を作るのに必要な低温要求性や、寒さへの強さが種類により異なり、宮城県では主に六条大麦が作られています。

【上から穂を見た図】



二条大麦



六条大麦



: 実がなる



: 実がならない



ホワイトファイバーの特徴

大麦にもお米と同じように「もち性」と「うるち性」があります。もち麦(もち性大麦)は、血中コレステロールの正常化や血糖値上昇抑制などの機能性を持つとされる水溶性食物繊維のβ-グルカンの含有量が高く、麦ご飯用でも食味がよいことから国内でも需要が増えています。



左: ホワイトファイバー
右: 市販もち性大麦(外国産)

ホワイトファイバーはその名のとおり外観が白く、外国産のもち性大麦と比べ、炊飯したときの茶色味が目立たないことや、国産志向の高まりから、需要が増加しています。

「ホワイトファイバー」栽培マニュアルより

麦の国 みやぎ

～ みやぎの豊かな自然が育んだ小麦・大麦をお届けします ～



宮城県農政部みやぎ米推進課

〒980-8570

宮城県仙台市青葉区本町三丁目8-1

TEL: 022-211-2841 FAX: 022-211-2849

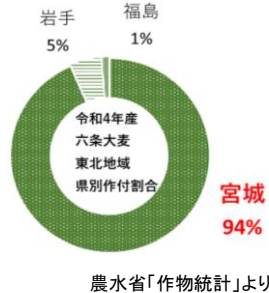
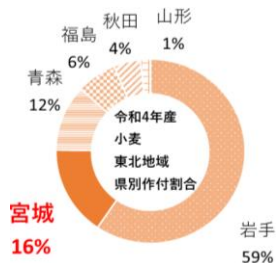
E-mail: miyamai-se@pref.miyagi.lg.jp

みやぎの麦づくり・大豆づくりHP



麦の種類と作付け状況

日本では、小麦、二条大麦、六条大麦、はだか麦の4麦を生産しています。東北地域では、小麦と六条大麦の作付けが多く、二条大麦、はだか麦の作付けは少ないです。宮城県における令和4年産の麦類作付面積は、小麦が994ha、六条大麦が1,410haです。小麦は東北地域の作付け面積の16%、六条大麦は東北地域の作付け面積の94%を占め、いずれも東北における麦主産県です。



農水省「作物統計」より

宮城県で栽培されている「小麦」と「大麦」

宮城県では主に以下の6品種が作付けされています。

<小麦>

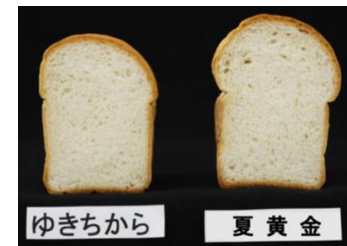
品種名	R4年産作付割合 (%)	品種の特徴
シラネコムギ	48	加工適性が高く、麵用粉として食味良好。
夏黄金	44	硬質小麦。製パン適性が高く、中華麵にも適する。
あおばの恋	6	アミロース含有率がやや低く、製麵適性がある。

<大麦>

品種名	R4年産作付割合 (%)	品種の特徴
シュンライ	35	外観品質がよく、精麦白度が高い。
ホホワイトファイバー	40	もち性でβグルカン含有率が高く、精麦白度が高い。
ミノリムギ	21	多収で耐寒耐雪性に優れる。

製パン適性に優れる小麦品種「夏黄金」

「夏黄金」は、東北農業研究センターが安定多収・高製粉性などを目標として、平成28年に育成した品種です。「夏黄金」は強力小麦で高い製パン適性を示し、従来品種で準強力小麦の「ゆきちから」と異なり、ほとんどの種類のパンを製造することができます。少し赤みがかかった黄金色の穂が特徴で、初夏に収穫時期を迎えた麦畑の美しいイメージが、名称の由来となっています。



食パンの比較
(東北農業研究センターによる製パン試験)



ゆきちから 夏黄金
「夏黄金」栽培マニュアルより

宮城県市町村別麦類作付面積トップ5

(令和4年産)



小麦作付面積トップ5

- ①美里町：259ha
- ②大崎市：248ha
- ③石巻市：155ha
- ④涌谷町：138ha
- ⑤登米市：110ha

大麦作付面積トップ5

- ①石巻市：624ha
- ②仙台市：156ha
- ③登米市：131ha
- ④角田市：120ha
- ⑤東松島市：109ha

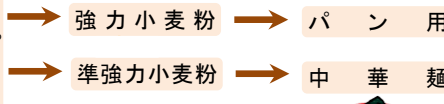
農水省「作物統計」より

小麦の種類と用途

小麦品種は粒の硬さによって硬質小麦・中間質小麦・軟質小麦に分けられます。小麦粉に含まれるタンパク質は5~18%で、その含有量によって薄力粉・中力粉・準強力粉・強力粉に分類されます。

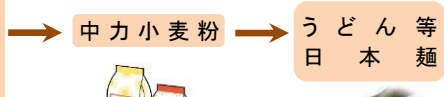
硬質小麦

タンパク含量多い。粉にして水でこねると粘りと弾力が強い。



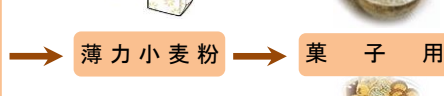
中間質小麦

タンパク含量中程度。粉にして水でこねるとのびがよい。



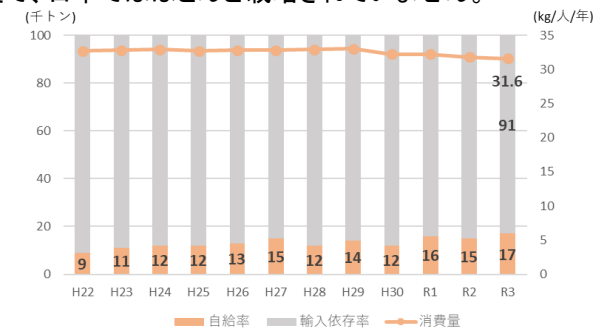
軟質小麦

タンパク含量少ない。粉にして水でこねると適度に柔らかい。



小麦の自給率と輸入について

令和3年度における小麦の食料自給率は17%です。日本は主にアメリカ、オーストラリア、カナダの3か国から小麦を輸入しています。アメリカやカナダからは、マカロニ、スパゲティに用いられるデュラム小麦を輸入しています。デュラム小麦は、パンやうどんなどに使用されている普通小麦の祖先になる小麦で、日本ではほとんど栽培されていません。



小麦の自給率と消費量の推移 農水省「食糧需給表」より作成