

すくすくみやぎっ子通信

令和5年5月号

季節ごとに宮城の旬の農林水産物をご紹介します！

旬の食材

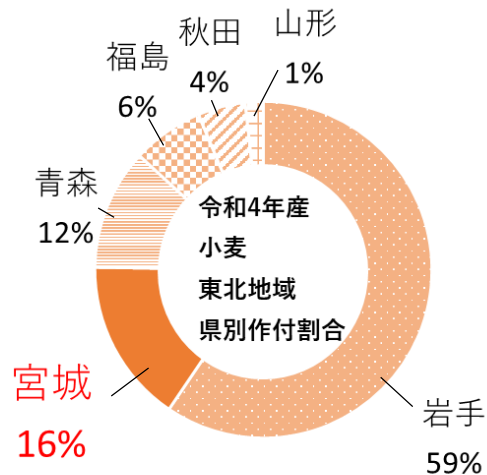
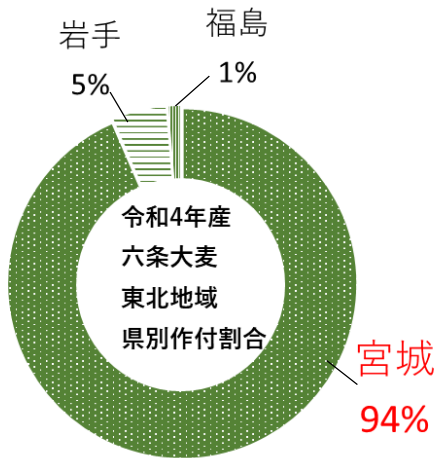
麦 宮城県は東北有数の麦の産地です！！

○県内の生産状況

麦には「小麦」と「大麦」があります。小麦はクッキーなどのお菓子、うどんやそうめん、ラーメン、パンなどの原料として使われます。

大麦は麦ご飯や麦茶に使われる六条大麦(ろくじょうおおむぎ)、麦みそなどに使われるはだか麦、ビールに使われる二条大麦(にじょうおおむぎ)に分けられます。

東北地域では、おもに小麦と六条大麦が作付けされています。宮城県の令和4年産の麦作付面積割合をみると、六条大麦は94%で東北の中で1位、小麦は16%で2位となっており、東北有数の産地です。



農林水産省作物統計より

○栽培カレンダー

麦は秋に種をまいて初夏に収穫する栽培がふつうです。

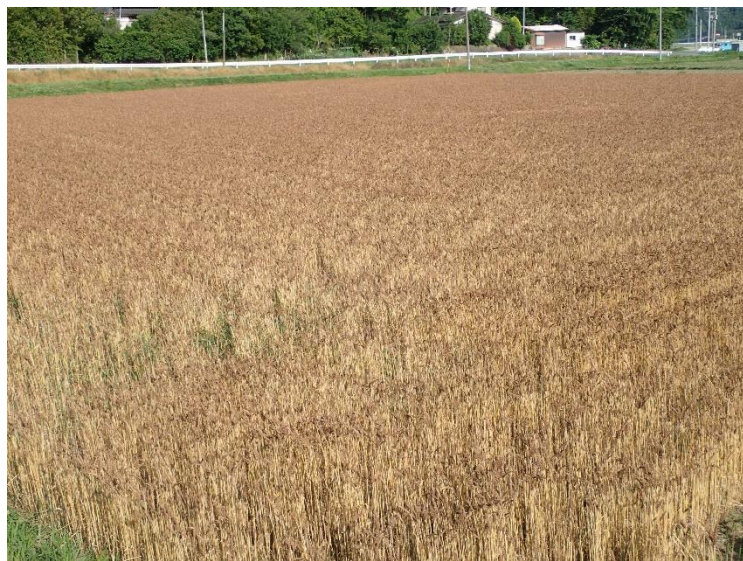
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
				出穂	収穫				種まき		



○パン用小麦品種「夏黄金」(なつこがね)

「夏黄金」は、岩手県にある東北農業研究センターが平成28年に育成した小麦品種です。タンパク質含有率が高くパン作りに適しており、ほとんどの種類のパンを製造することができます。少し赤みがかった黄金色の穂が特徴で、初夏に収穫時期を迎える小麦畑の美しいイメージが、「夏黄金」の名称の由来となっています。

県内の学校給食で提供されるパンにも、「夏黄金」の小麦粉が使われています。



収穫期を迎えた夏黄金の畑



夏黄金の穂

○もち性六条大麦品種「ホワイトファイバー」

「ホワイトファイバー」は、長野県の農業試験場が平成28年に育成したもち性六条大麦品種です。お米と同じように、大麦にも「もち性」と「うるち性」があり、もち性大麦(もち麦)は食物繊維(しょくもつせんい)がたくさん含まれていることが知られ、注目されています。もち麦は、麦ご飯としての味がよいことから需要が増えています。



「ホワイトファイバー」栽培マニュアルより

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見た目が白く、外国産のもち性大麦と比べ、麦ご飯にしたときの茶色味が目立ちません。

発行：宮城県 農政部 みやぎ米推進課、農業政策室

電話：022-211-2963 メール：noseise-k@pref.miyagi.lg.jp

ホームページ：https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/noseise/index.html