

# 秋まき小麦

## 1 どうやって作られているの？

秋まき小麦は名前のとおり秋、9月の中旬に種なかがろ たねをまきます。

1週間ほどで発芽はつがした小麦は、そのまま雪の下こになって冬を越します。



9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
----	-----	-----	-----	----	----	----	----	----	----	----	----

たね  
種まき  
●

しゅうかく  
収穫  
■



たね  
小麦の種まき作業



め  
芽が出たばかりの小麦



こむぎこ  
うどんは小麦粉で作られます

7月の終わり頃ごろになると、緑だった茎くきや葉は色が黄色かに変わり、実かたが堅くなります。実の水おおがた分が20%前後になったときに、大型のコンバインしゅうかくを使って収穫し、麦の乾燥工場かんそうに運びます。

乾燥工場では麦を乾かわかし、粒つぶをそろえて貯蔵ちよぞうし、製粉会社の注文によって出荷します。



ほ  
小麦の穂

## 2 どこで売られているの？

小麦は製粉せいふんして、小麦粉こむぎことして売られます。弟子屈町てしかがちょうで作られている「品種：ホクシン」は、薄力粉はくりきこ（ねばりが少なくさらさらした小麦粉こむぎこ）と中力粉ちゅうりきこ（少し粘りの強い小麦粉こむぎこ）の中間せいしつの性質で、主にうどん用と



パンは春まき小麦または輸入麦ゆにゅうで作られます

して売られています。小麦の袋に北海道産の表示がある場合、ほとんどがこの「ホクシン」です。

皆さんは小麦というと、パンの原料と思う人が多いかもしれませんが、パンを作る場合は、強力粉（粘りの強い小麦粉）を使います。

その場合、釧路市音別町で栽培されている、春まき小麦の「ハルユタカ」という品種を使う必要があります。

### 3 どうやって食べるの？

小麦粉の使い道は、種類によって違います。

強力粉は粘りが強いことから、ふくらませても生地が破れにくいいため、パンやパスタに使われます。釧路管内でおもに栽培されている小麦は、特にふくらませる必要のない天ぷらやピザ、うどん、そうめん、ビスケット、クッキー、卵やベーキングパウダーでふくらませるカステラ類に使われます。



スパゲッティー・パスタ



ピザ



そうめん



クッキー



ケーキのスポンジ

#### 《原産地》（どこからきたの？）

原産地は現在のカスピ海南岸地域、アフガニスタンからイラン・イラクあたり（メソポタミヤ）の西アジアで、栽培は1万5000年前から始まったようです。

日本の小麦の歴史はわりあい古く、うどんは飛鳥時代から奈良時代にかけて、すでに中国から伝えられていたようです。