



大麦(おおむぎ)

大麦って、何に使われているかよくわからないよね！

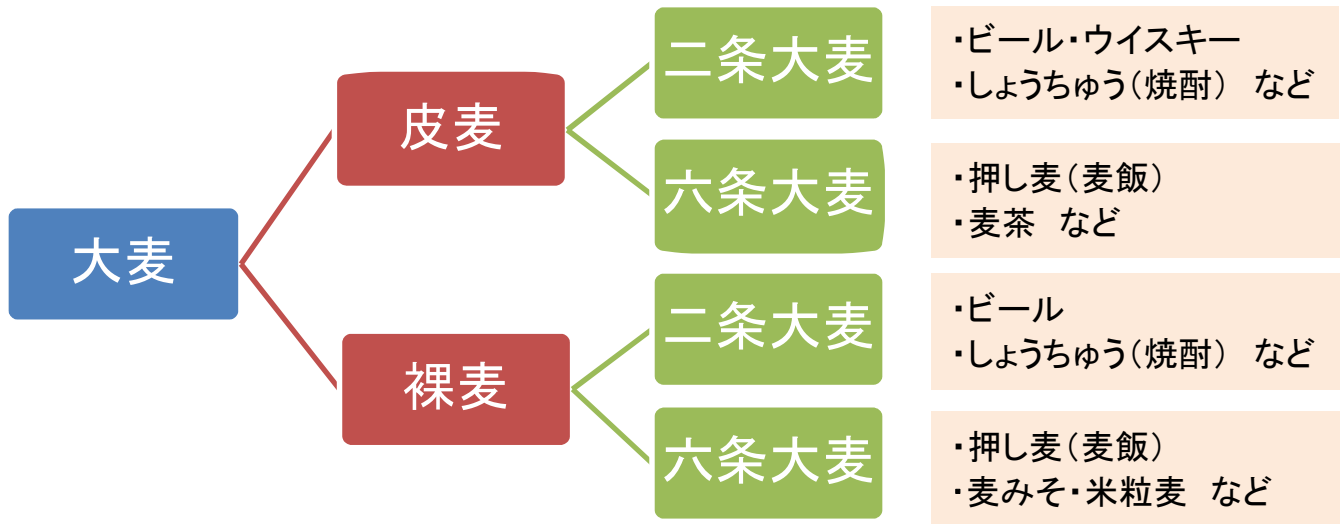
小麦と大麦って、同じイネ科で親戚ではあるんだけど、使い方や性質はかなり違うんだよ！



大麦の種類は、大きく分けて「皮(かわ)麦」と「裸(はだか)麦」があります。(皮がむきにくい品種とむけやすい品種で分けています。)

さらに、穂が2列の二条大麦と6列の六条大麦に分けられます。大きく分けると、二条大麦はお酒用、六条大麦は食用です。

主な大麦の種類と、大麦から出来る製品



食物繊維の宝庫



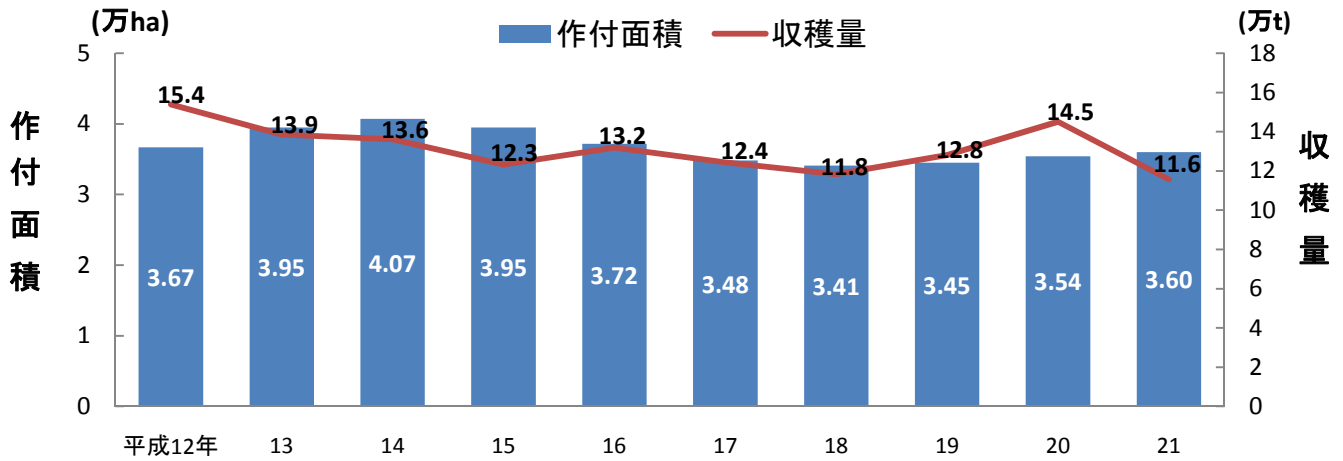
大麦は、小麦と違いグルテンを生成出来ないことから、あまりめんなどに使われません。その代わりに食物繊維を多く含みます。大麦が含む食物繊維は、不溶性(便通を良くするなど)と水溶性(血糖コレステロールの低下、血糖値の改善など)の両方をバランス良く含んでいます。特に、**β-グルカン**(水溶性食物繊維)が豊富で、この成分にコレステロールを低下させる作用があることが確認されています。お父さん、お母さんに教えてあげよう！



二条大麦(にじょうおおむぎ)

国内生産

二条大麦の作付面積と収穫量の推移



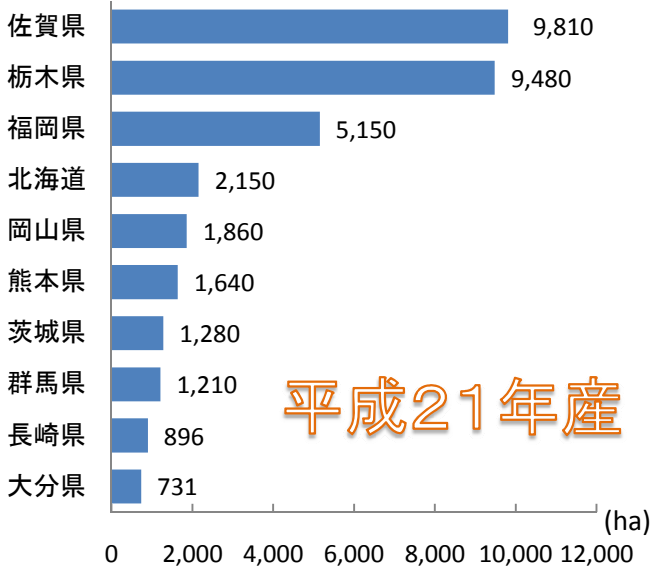
資料:農林水産省「作物統計」



二条大麦は、おもにビール原料用として使われていることから、別名「ビール麦」とも言われているんだ。作付面積は、ここ数年はあまり大きく変わっていないね。

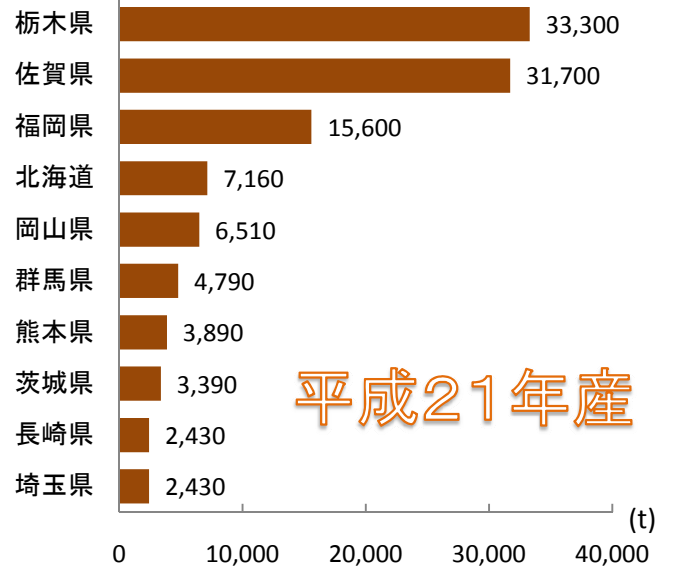


二条大麦の作付面積ベスト10 (都道府県別)



平成21年産

二条大麦の収穫量ベスト10 (都道府県別)



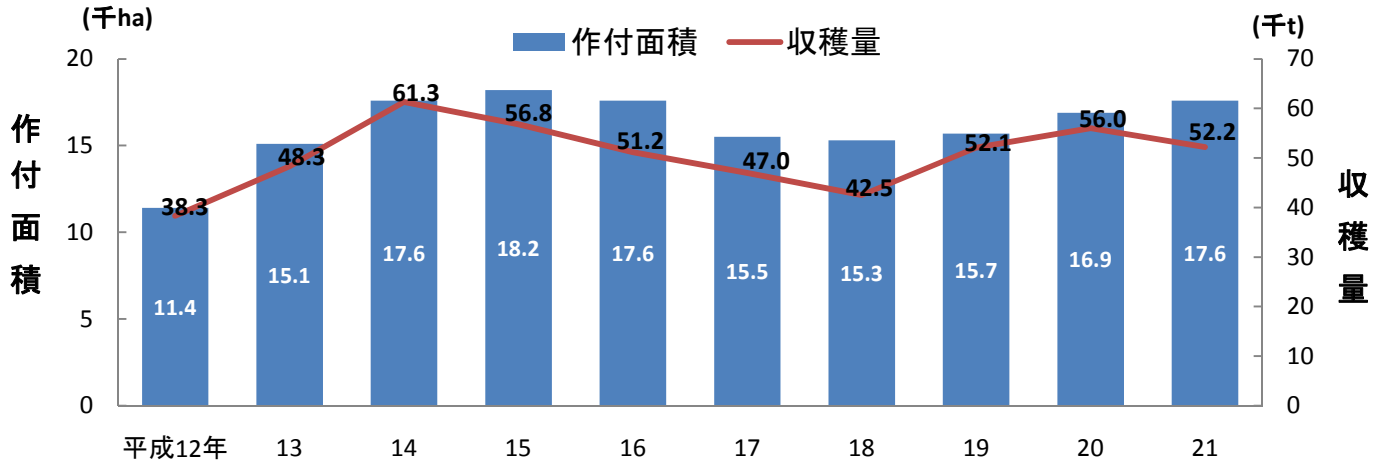
平成21年産



六条大麦(ろくじょうおおむぎ)

国内生産

六条大麦の作付面積と収穫量の推移



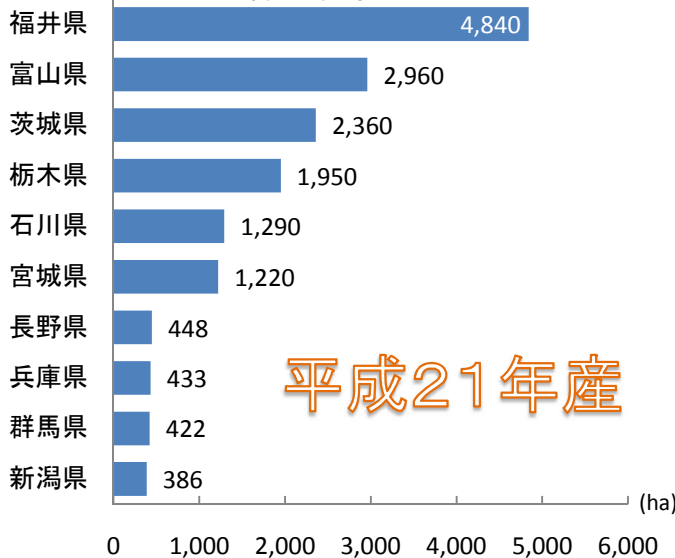
資料:農林水産省「作物統計」



六条大麦は、昔から日本人の食料として作付けされてきました。ごはん混ぜたり、麦茶やみそにしたりと日本人の食生活に欠かせないものですね。作付面積は、近年増加傾向にあります。北陸地方を中心に作付けされているようですね。

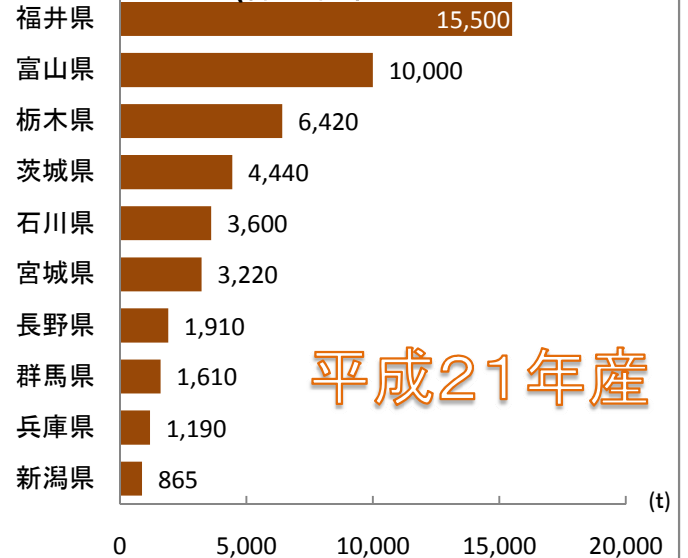


六条大麦の作付面積ベスト10 (都道府県別)



平成21年産

六条大麦の収穫量ベスト10 (都道府県別)



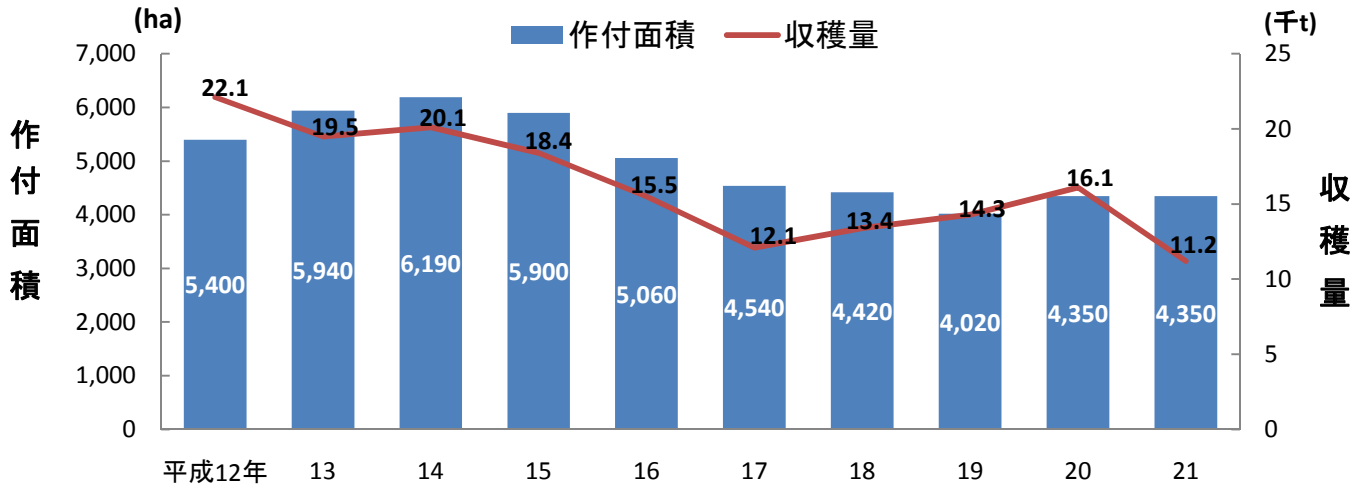
平成21年産



裸麦(はだかむぎ)

国内生産

裸麦の作付面積と収穫量の推移



資料:農林水産省「作物統計」



裸麦はおもに麦みそに加工されて食べられています。作付面積は、ここ数年はあまり変化がないようだね。寒さに弱い性質があるので、おもに四国、中国、九州などの暖かい地域で作付けされています。

