

松前が誇るはだか麦

Naked barley

32年連続生産日本一

食べて健康になります。皆さんも、はだか麦と一緒に、腸の運動を活発になるといえます。また、糖質や脂質の吸収が抑制され、満腹感を得やすくなるといえます。

栄養満点のはだか麦

町の特産品であるといえます。

はだか麦は、米の10倍以上

が豊富です。β-グルカンが

多く含まれていて、消化器

の働きを活性化するといえます。

西条市は、その他の作物

と比較して、はだか麦

の栽培面積は約12パーセント

であります。また、松前町は

西条市に次いで、西条市

の栽培面積は約29パーセント

であります。西条市は松前町

の栽培面積は約25パーセント

であります。西条市は松前町

の栽培面積は約22パーセント

であります。西条市は松前町

の栽培面積は約20パーセント

であります。西条市は松前町

の栽培面積は約18パーセント

であります。西条市は松前町

の栽培面積は約16パーセント

であります。西条市は松前町

の栽培面積は約14パーセント

であります。西条市は松前町

の栽培面積は約12パーセント

であります。西条市は松前町

はだか麦は、はだか麦と一緒に、腸の運動を活発になるといえます。

はだか麦と一緒に、腸の運動を活発になるといえます。

* 1ha当たりの収穫量は小麥點第2位以下を四捨五入

出典：農林水産省「平成30年生産動向調査」

市町面積に占める
はだか麦の割合

松前町

西条市 約1.8% 東温市
約12.2% 東温市
約1.3%

Interview

はだか麦農家

大川泰範さん夫婦 =北川原=



もともと実家が米農家で、稻作に使う機械を共有して二毛作ができるところから、父の代ではだか麦の作付を始めました。

私は就農して20年くらいになります。はだか麦は水に弱く、11~12月の播種期に大雨が降ると発芽が止まつたり成長しなかつたりするので、等間隔に溝を作つて排水したり、機械の作業工程を一括でできる機械を導入したりするなど工夫しています。

皆さんの家庭では、麦みそや押し麦をご飯と一緒に炊いた麦ご飯などで、はだか麦を楽しんでほしいです。今後も、仲間たちと工夫しながら少しでも多くのはだか麦を管理し、生産量日本一の地域の農業を守っていきたいです。



●作り方●

1 ボウルにAを入れ、よく混ぜる

- 2 切るように混せる
3 粉っぽさがなくなったら天板に移し、めん棒で3mmの厚さに伸ばす



下準備
①くるみとピーカンナッツは細めに刻む
②オーブントーストは170度に予熱しておく
③天板にオーブンシートを敷いておく

Point

仕上げはお母さんにバトンタッヂ。粉っぽさがなくなるまで切るよう混ぜましょう。



香ばしくておいしーい!
簡単だったから、
まだ作りたいな

「はだかむぎゅ」ってなあに?

「はだかむぎゅ」とは、平成28年度から始動した町のはだか妻をPRするプロジェクト、「美りと恵みのはだか妻プロジェクト」で開発された、新カタゴリのはだか妻おやつです。ヘルシーで、大人も子どもも楽しめる一品です。

「押しはだか妻とレモングランーラ」のほかにも

右の2種類があります。レシピを公開しています

ので、町ホームページ次のQRコードから確認し、「はだかむぎゅ」作りに

ぜひチャレンジしてください。



えびとあおさのパイ
はだか妻のザクッとした食感を味わえるパイ。干しあじとあさの海の風味がくせになります。

はだか妻味噌とくるみ醤クッキー
はだか妻の味噌とくるみを合わせた特製餡に、はついたクッキーです。



はだか妻をお家で食べよう

料理上手な由香さんの影響で
お菓子作りが大好きな乙葉さん
と穂華さん。
グランーラもよく作るという3
人が「はだかむぎゅ」作りに挑戦!



協力してくれたのは
この3人

野村 由香さん =神崎=

乙葉さん

穂華さん

「押しはだか妻とレモングランーラ」を作ってみました。
町のプロジェクトで開発したおやつ、「はだかむぎゅ」の中から
今回は、野村さんと穂華さんに協力してもらいました。
はだか妻を使ったおいしいおやつをお家で作ってみませんか。

親子で過ごす時間が増える夏休み。

今月は、野村さんと穂華さんに協力してもらいました。

いかが

A	はだか妻粉	90g
きびさとう	70g	
くるみ	ひとまみ	
ピーカンナッツ	30g	
レモンピール	15g	



●材料● (6人分)

押しはだか妻と
レモングランーラ

グラノーラクッキー。
ほんのりとレモンが香る愛媛らしい
おやつで、ナツツとの相性も抜群です。



●材料● (6人分)