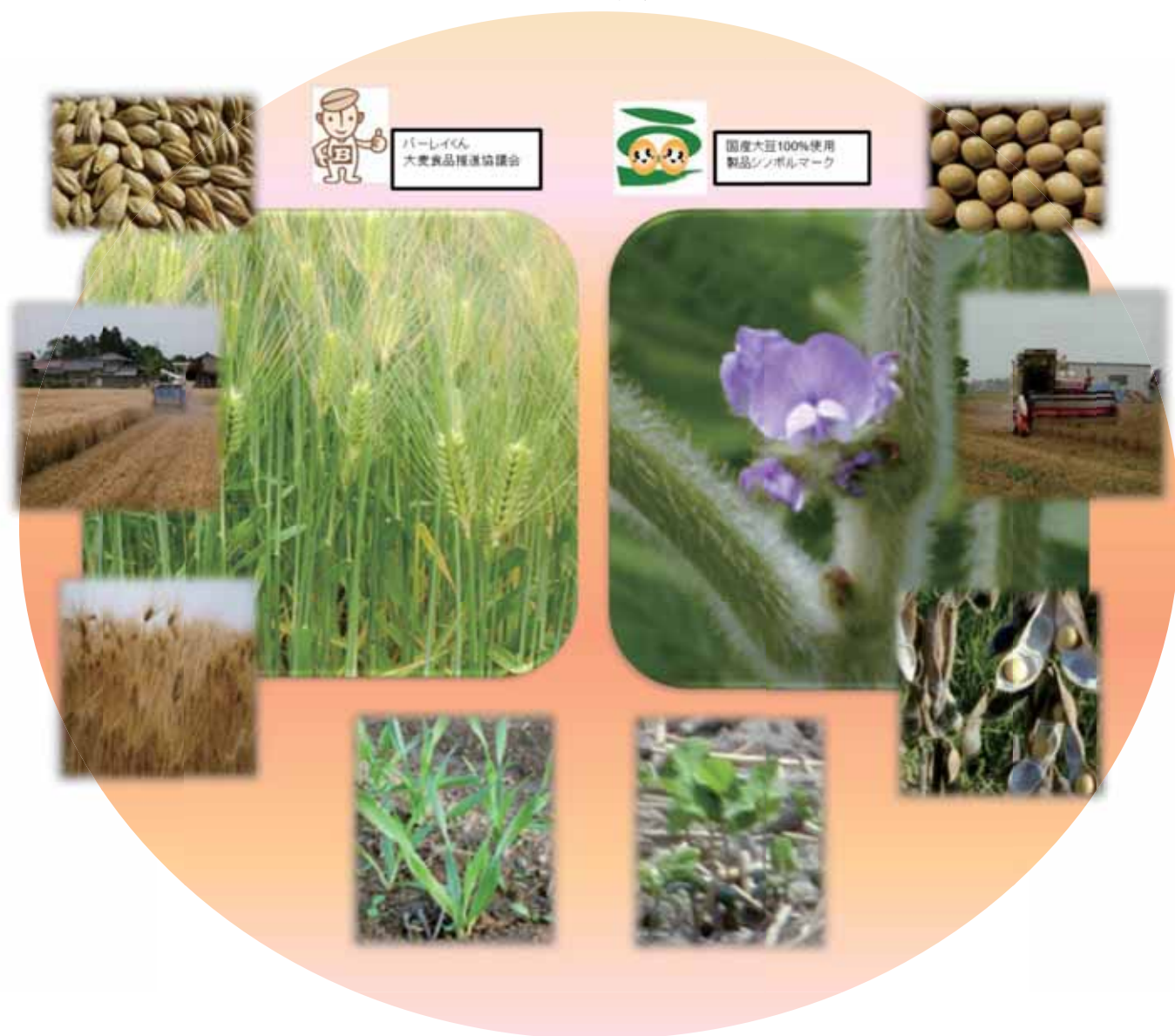


北陸の大麦・大豆

～国産（北陸産）大麦・大豆の商品等～

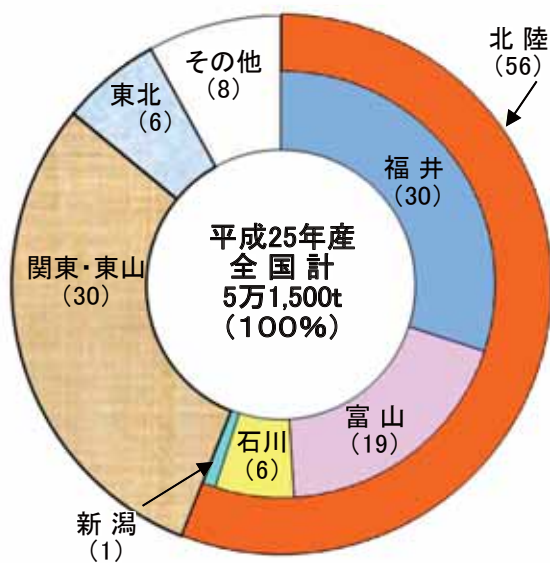
北陸農政局



農林水産省

●大 麦

北陸は六条大麦の主産地



資料: 農林水産省統計部

◆北陸（新潟県、富山県、石川県、福井県）は、日本の六条大麦生産の56%を占めている主産地です。25年産の生産量は**福井県が全国第1位**、**富山県が第2位**となっています。

◆また、北陸産六条大麦の用途は、ほとんどが**麦ごはん（精麦）**用です。

【大麦の種類と用途】

・大麦は、穂の形によって分けられる、二条大麦・六条大麦と、外側の皮（外皮）がはなれやすいはだか麦の3種類があります。

◆ 六条大麦

（麦ご飯、麦茶）

◆ 二条大麦

（ビール、焼酎）

◆ はだか麦

（麦ご飯、麦みそ）



麦ごはんは「食物せんい」がたっぷり！

～ メタボ予防に大麦 ～

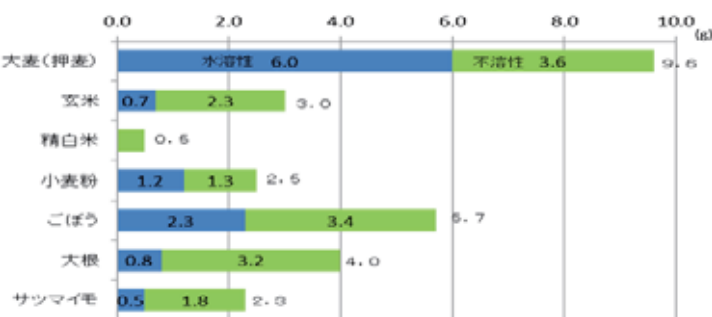
◆メタボを予防するには、内臓脂肪をためないことが大切です。そのために、食べ過ぎと運動不足に注意する必要があります。

◆大麦は血糖値が上がりにくいために、吸収された糖質は脂肪になりにくく、エネルギーとして利用されて肥満を予防します。

◆食物せんいが豊富で、なおかつ水溶性、不溶性がバランス良く含まれている大麦は、メタボ予防を期待できる食品の1つと言えます。

資料提供: 全国精麦工業協同組合

食品中に含まれる食物繊維の量（可食部100gあたり）



資料提供: 五訂増補日本食品標準成分表

○● 6月16日は麦とろの日 ●○

麦茶は安心・安全な飲み物です！

夏は涼を！冬はヌクモリを呼ぶ

◆麦茶は、幼児からお年寄りまで誰もが安心して飲む自然飲料です。添加物のほか、カフェインやタンニンなども含まれていません。

◆四季を通じて、あるときはアイスで、あるときはホットで飲むことができます。

資料提供: 全国麦茶工業協同組合

☆☆ 6月1日は麦茶の日 ☆☆

Q. 麦茶をのむようになったのはいつ頃？

A.

・我が国では、はやくから大麦を炒って飲料にする風習がありました。緑茶が普及するはるか以前で、戦国の武将たちも好んで愛飲していたと伝えられています。

・江戸時代末期になると、麦茶は、町人衆の気軽な飲み物、お茶がわりとして商品化され、今でいう喫茶店のような「麦湯店」なるものが出て、大いに繁盛したようです。人びとは縁台に座って麦茶を楽しみ、話に花を咲かせたことでしょう。

・明治になってからも、上野・浅草・両国などの下町では、夕方から夜中まで「むぎゆ」と書いた行燈が通りに立ちならび庶民の憩いの場になっていました。

※「むぎゆ」とは麦茶のことです。

●大豆



大豆は国内でどのくらい作られているの？

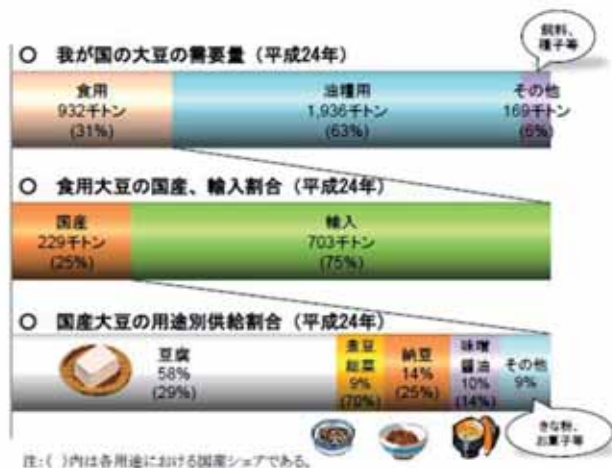
● 私たちが口にする大豆（食用大豆）のうち、**国産大豆の割合は25%**しかありません（平成24年）。

● 今後想定される世界的な人口増加や気象変動を考えると、大豆の自給率を上げることが必要です。

〜〜 自給率を上げるために、大事なこと 〜

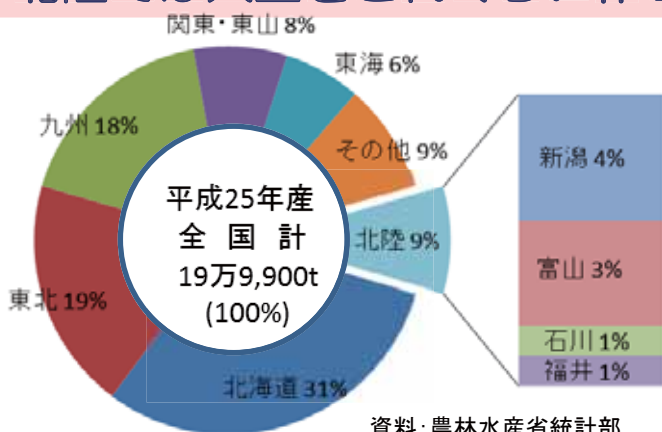
生産者…品質のよい大豆を安定して生産できるようにがんばる。

消費者…国産大豆使用の食品を選ぶことで国産大豆を応援する。



資料：農林水産省「大豆をめぐる事情」

北陸では大豆をどれくらい作っているの？



● 北陸（新潟県、富山県、石川県、福井県）では、日本の大豆の**約1割**を生産しています。

● 25年産の生産量
新潟県…全国第7位、 富山県…全国第8位、
石川県…全国第23位、 福井県…全国第22位。

● タンパク質が豊富で、**豆腐への加工に適している**、「**エンレイ**」という品種が最も多く作られています。

国産の大豆を食べよう！！

・大豆のタンパク質はアミノ酸のバランスが非常によく、「畑の肉」と言われるほど身体によいです。

・ビタミンEや食物繊維も豊富で、便秘がよくなったり、コレステロールを減少させる効果があります。

・大豆は加工することで一層おいしくなる上、身体により成分が増加したり、吸収しやすくなります。
納豆にする過程ではナットウキナーゼという酵素が作られ、血栓を溶かし、血液をサラサラにする効果があります。

特に、記念日には国産をえらんで食べよう！



◇◆7月10日は納豆の日◆◇

▽▲10月1日は醤油の日▲▽

☆☆10月2日は豆腐の日☆☆

☆☆毎月12日は豆腐の日☆☆

□■毎月30日は味噌の日■□

●国産(北陸産)大麦・大豆の商品等

〔現時点で農政局において確認できたものです。今後も逐次追加掲載を行っていきます。〕

麦ごはん等

○『押麦/米粒麦/麦ごはん』等

:(株)はくばく

TEL 0556-22-8989

(山梨県)



- ・国産六条大麦を使用しています。
- ・全国のスーパー、米穀店等で販売。

○『押 麦(おしむぎ)』

外皮を削り取った大麦を蒸気で加熱後、押しつぶしたもので、真ん中に黒いスジがあるのが特長です。

お米といっしょに炊いて、麦ごはんとして利用します。

「麦とろ」には欠かせません。



○『米粒麦(べいりゅうばく)』

真ん中のスジに沿って二つに切り、さらに磨いたもので、型や比重がお米とほぼ同じに加工されています。

炊きあがりも均一に混ざり、麦の混入が目立ちません。学校給食で使われている麦は、このタイプが主流です。



○『白 麦(はくばく)』

真ん中の黒いスジが気になる人向けに、スジに沿って二つに切って黒いスジを取り除き、蒸気で加熱し、ローラーで平らにしたものです。

麦ごはん入門の方に最適です。



○『日の出押麦/むぎちゃん』等

:阿部精麦(株)

TEL 025-375-4143

(新潟県新潟市)



- ・国産六条大麦を使用しています。
- ・スーパー等で販売。

大麦粒・大麦粉等

○『大麦粒/大麦粉/大麦デミグラスソースルウ』等

:福井大麦倶楽部

TEL 0776-97-6369 (福井県福井市殿下町48-6)

<http://www.oomugi-club.com/>

- ・福井県産六条大麦を使用した商品を開発・販売しています。



- ・大麦粉・粒のほか、六条大麦粉を使用した大麦麺、カレールウ、レトルトカレー、麦みそ、焼きドーナツ、麦茶プリン等販売しています。



・日本で初めて、福井県産六条大麦で作った手作り感たっぷりのおいしいデミグラスソースルウです。

福井大麦倶楽部の大麦粉・大麦カレールウ等を使ったお店

○『大麦パン/大麦を使ったランチ』

:たねと、はっぱ

TEL 0776-52-8835

(福井県福井市松城町10-7)



- ・大麦を使ったパンやランチを提供しているパン屋&カフェ

○『六条大麦カレーそばセット』等

:大久保茶屋

TEL 0776-36-0306

(福井県福井市足羽山公園内)



- ・大麦カレールウを使ったメニューを提供している料理店



○『大麦粒(ゆ)』

六条大麦の外皮を除去し、玄麦の表面を少し削った大麦粒です。

食べ方は、白米に混ぜ、通常の白米を研ぐように一緒に洗い、普通のご飯と同様に炊いてください。

薄いピンク色のごはんになり、食べた時のプチプチという食感、ほんのり甘い食味が好評を得ています。ごはんのほかにもリゾットやスープなどに入れても大麦のおいしさが味わえます。

麦茶

○石川の麦茶『雪穂』

：(株)米心石川
Tel 076-240-5788
(石川県金沢市)



- ・石川県産六条大麦(ファイバースノウ)を100%使用しています。
- ・(株)米心石川直営店及び一部の石川県内Aコープ等で販売。

○国産有機『六条大麦茶』等

：(株)金沢大地
Tel 076-257-8818
(石川県金沢市八田町東9)



- ・石川県金沢市郊外に広がる河北潟干拓地と能登の農場で自社栽培する有機六条大麦だけを使用しています。
- ・玄麦、大豆、納豆及び豆腐など、自社栽培する石川県産有機栽培原料を使った製品を販売しています。

○福井県坂井産『大豆入麦茶』

：JA花咲ふくい
Tel 0776-67-8200
(福井県坂井市)



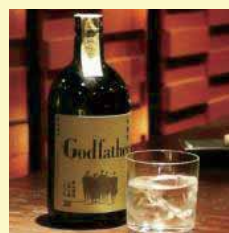
- ・大豆をブレンドした麦茶。福井県坂井平野の麦と大豆を使用しています。
- ・新たに、ティーバッグも発売。
- ・ファーマーズマーケット「きららの丘」、道の駅みくに、地域交流センターいねす及び福井県内JAグループ各店で販売。

○本格麦焼酎『ファイバースノウ』等

：(株)JAライフ富山
酒類事業部
Tel 0766-67-0801
(富山県小矢部市)



- ・富山県産六条大麦「ファイバースノウ」を100%使用した本格麦焼酎です。



- ・富山県内JA、Aコープ及び空港売店等で販売。

焼酎

○『越前大麦ココア』等

：(株)高橋製粉所
Tel 0776-54-5681
(福井県福井市)



- ・福井県産大麦を使用しています。
- ・トーストやヨーグルトにそのままふりかけるだけで、大麦とココアの絶妙な風味が楽しめます。

高橋製粉所では、福井県産六条大麦を100%使用した「越前麦茶」や国産大豆、福井県産大豆を100%使用した「打豆」(P6参照)を取り扱っています。



その他

味噌

○『食彩味噌』

：農事組合法人食彩あさひ

TEL 0765-82-1093

(富山県下新川郡朝日町)

- ・富山県朝日町の地元産大豆を使用しています。
- ・富山県朝日町のお店、JAみな穂、あじさい広場等で販売。



○『手前味噌』

：徳光味噌加工グループ

TEL 076-276-1835

(石川県白山市)



- ・石川県白山市の地元産大豆を使用しています
- ・石川県のJA松任「まいどさん市場」、北陸自動車道徳光サービスエリア等で販売。

○『こだわりの竹直味噌』

：農業法人 竹直生産組合

TEL 025-548-2335

(新潟県上越市吉川区竹直)

- ・自家生産した大豆「スズユタカ」と酒米の麴を原材料に、甘みとコクの絶妙なバランスの味噌を製造。
- ・消費者自ら仕込みが楽しめる「手作り味噌キット」も販売中。



- ・宅配および直接販売、地元直売所・スーパー等で販売。

○『大豆にこだわりました。』等

：山元醸造（株）

TEL 0766-21-1111

(富山県高岡市)



- ・富山県砺波地方の大地が育んだ豊かなコクとすっきりとした甘みと、大粒で艶のある良質な契約栽培の「エンレイ」大豆を使い、伝統製法で発酵熟成させました。
- ・富山県のスーパー等で販売。

油揚げ

○“上江の緑豆”使用

『緑豆生厚あげ』等

：上江ファーム

TEL 0776-51-8584

(福井県坂井市春江町)

- ・上江ファーム(福井県坂井市)で育てた青大豆・黒大豆を使用しています。



- ・上江ファームの直売所で販売(要予約)。
- ・とうふ・豆乳も販売しています。

- ・緑豆とうふは、かんぽの宿(福井市)、ドマーニ(坂井市)、小春日和(坂井市)で食べられます。

○大きな油揚げ・谷口屋の

『竹田のおあげ』等：(有) 谷口屋



TEL 0120-58-2202

(携帯からは 0776-67-2202)

(福井県坂井市丸岡町上竹田37-26-1)

<http://www.taniguchiya.co.jp>

- ・特別栽培された国産高級大豆のみを使用しています。この厳選された大豆を使い、風味豊かな豆乳を自社で作り出し、豆乳やおからを使った美味しいスイーツも販売しています。
- ・福井県越前・竹田のレストラン、直売所で販売。また、予約・お取り寄せ等については、フリーダイヤル等にお問い合わせください。



打豆

打豆の種類



打豆を使った料理



打豆みそ汁



打豆コロッケ



打豆キャラメルチキン

ハンバーグ、餃子、サラダ、ピザ、てんぷら、カレーライス等

○『たかはしの打豆』等

：(株) 高橋製粉所
Tel 0776-54-5681
(福井県福井市)

・福井県産大豆を100%を使用した打豆もあります。



○『打豆入り雑穀米』

・大豆に含まれるポリフェノールがご飯に沁み込んで、美味しい健康ご飯が簡単に作れます。



・国産大豆を100%を使用しています。

○丸大豆醤油『もろみの雫』

：直源醤油(株) Tel 076-268-1113
(石川県金沢市)

・石川県加賀産の大豆「エンレイ」と国産小麦を使用しています。

・金沢市大野町、醤油処 直江屋 源兵衛及び石川県内のスーパー等で販売。



醤油

○『石川県産大豆納豆』等

：(株) 金城納豆食品
Tel 076-274-9898
(石川県白山市)

・石川県産大豆(中粒)を使用しています。
・石川県内のスーパー等で販売。



○『福井の納豆/永平寺納豆』等

：(有) 小金屋食品
Tel 0776-53-7511
(福井県福井市)

・福井県産エンレイ大豆を使用しています。

・福井県内のスーパー等で販売。



○『枝まめ納豆』等

：(株) 山ノ下納豆製造所
Tel 025-273-7421
(新潟県新潟市)

・枝豆用の新潟県産大粒青大豆を使用しています。
・おもに新潟県内のスーパー等で販売。



納豆

豆腐

○『石うすとうふ』等

： 小木豆腐グループ

Tel 0259-86-2733
(新潟県佐渡市)

- ・新潟県佐渡産大豆を使用した商品です。



- ・新潟県佐渡市の工場での販売及び定期購入下さる方への配達。数に限りがあるので、事前に確認をしてください。

○昔、昔の味『横綱』

： 長井食品

Tel 0766-22-4894
(富山県高岡市)



- ・富山県産大豆を100%使用した商品です。富山県産大豆を使った油揚げも販売しています。

- ・富山県内の生協、新鮮市場及びフレッシュ佐武等で販売。

○創業120周年記念『あんやと』等

： (有)美川タンパク

Tel 076-278-5885
(石川県白山市)

- ・豆腐、油揚げ等、商品全てに国産大豆を使用しています。地元の減農薬・特別栽培大豆を使用した「絹もめん豆腐」も販売しています。



- ・石川県内のAコープ、イオン、スーパー等で販売。

○『九郎助の豆腐』等

： 村田豆腐店

Tel 0761-46-1226
(石川県小松市)



- ・小松産大豆とタンタン生水（湧き水）をふんだんに使い、薪で炊き込みました。小松産大豆を使った油あげ等も販売しています。
- ・石川県小松市のJAあぐり、道の駅こまつ木場湯等で販売。

豆乳

○富山県産大豆『あまうらら』

： たけしま食品

Tel 076-454-2421
(富山県富山市)



- ・富山県産大豆を100%使用した商品です。とても甘くて飲みやすいのが特徴です。
- ・富山県産大豆を使った厚揚げ等も販売しています。

- ・富山県内のAコープ、生協及び各スーパー等で販売。

○『青豆とうふ』等

： 農家のとうふ屋さん Tel 0779-66-2218
(福井県大野市)

- ・原材料は100%自家生産(福井県大野市)の青大豆を使用しています。
- ・福井県大野市のお店、カジマート及び各スーパー等で販売。



○『道の駅こまつ木場潟』

石川県小松市蓮代寺町2-2
Tel. 0761-25-1188



・石川県小松産六条大麦
を使用しています。



○『大麦ご飯の素』



○『とまと豆腐』



○『手作り味噌』



○『小松ラスク』

小松産大麦・大豆を使った商品

《道の駅こまつ木場潟、それぞれのお店等で販売しています。》

※問い合わせ等は「道の駅こまつ木場潟」まで

○『トマトと大麦の
野菜カレー』



○『大麦を使ったチキン
のクリームシチュー』



○『大麦を使っ
たにんじんの
スープ』



○『空の駅こまつ』

小松空港ターミナルビル 1 階
石川県小松市浮柳町3 50
Tel. 0761-24-0831



・石川県小松産六条大麦
と小松産エンレイを使用
しています。



○『大麦
チーズケーキ』



○『大麦バウム』



○『小松ワッフル』



○『大麦酒まんじゅう』

○『加賀味噌即席みそ汁』



○『小松フロランタン』



○『アグリらんど喜ね舎』

福井県福井市河増町9-10-1
Tel. 0776-52-8311

- ・農業生産者を中心に、自らが出展し、お客様と直接ふれあう直売所です。
- ・生鮮食料品の他、加工製品も好評販売中。



○『大麦食品コーナー』



○『麦とろ麺』

○『大豆食品コーナー』



○『豆もち』

○『風土金澤』

石川県金沢市武蔵町
めいてつ・エムザ地下1階
Tel. 076-260-2594

- ・能登・加賀の風土の中で育てた自慢の食材を販売しています。
- ・麦、大豆製品も取り扱っています。



表紙写真: 北陸研究センター提供

【 問い合わせ先 】

北陸農政局 生産部生産振興課 石川県金沢市広坂2-2-60
TEL 076-263-2161 FAX 076-232-5824
<http://www.maff.go.jp/hokuriku/>



[H26.10]