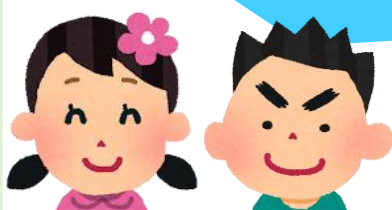




クイズ



種まきから収穫まで、小麦粉の栽培の様子はどうだったかな？
クイズにもチャレンジしてみよう!!



小麦粉マスター

Q1 日本で小麦の収穫量が
一番多い都道府県はどこ？

- ①東京都
- ②北海道
- ③沖縄県

Q2 小麦粉に含まれている
タンパク質は何という名前？

- ①コラーゲン
- ②カゼイン
- ③グルテン

Q3 日本で小麦の種をまく季節と
して、一般的なのはいつ？

- ①春
- ②夏
- ③秋

Q4 うどん一杯分の小麦を収穫する
には、どれくらいの畑が必要？

- ①1㎡
- ②10㎡
- ③100㎡



Q5 「麦踏み」をするのは、どうし
て？

- ①たくさん収穫するため
- ②雑草が出ないようにする
- ③おいしくするため



Q6 小麦にとって良い虫はどれ？
(小麦の害虫をたべてくれるよ)

- ①カマキリ
- ②カブトムシ
- ③テントウムシ



Q7 小麦の花はどこから咲くの？

- ①穂のてっぺん(上)
- ②穂の中央
- ③穂の下の方



Q8 小麦を収穫するときに
必要な道具は？

- ①鎌(カマ)
- ②バケツ
- ③スコップ

Q9 小麦を粉にするときに
必要な道具は？

- ①石うす
- ②ハンマー
- ③包丁



Q10 パンを作る時に使う小麦粉
は●●粉？

- ①薄力粉(はくりきこ)
- ②中力粉(ちゅうりきこ)
- ③強力粉(きょうりきこ)



みんなはいくつ分かったかな？こたえは次のページをみてね！

クイズのこたえ

Q1 ②北海道

日本の小麦は、北海道で半分以上作られています。
(第1回 小麦を育てる前に)

Q2 ③グルテン

小麦の粒には他の穀物にはないグルテンという粘りと弾性を出すたんぱく質が含まれています。(第1回 小麦を育てる前に)

Q3 ③秋

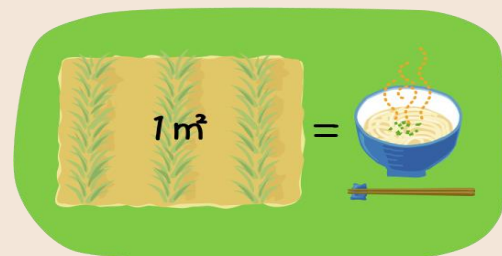
種まきは関東なら10月下旬から11月上旬、
収穫は翌年の6月中旬になります。(第2回 さあ、種をまこう！)

Q4 ①1㎡

1㎡でうどん約一杯分の栽培ができます。
(第1回 小麦を育てる前に)



思っていたより広いかな？
狭いかな？



Q5 ①たくさん収穫するため

「麦踏み」をすることで、より多くの実がとれるようになります。
(第3回 芽が出たら)

Q6 ③テントウムシ



テントウムシは小麦の害虫アブラムシを食べてくれるため、
小麦にとっては益虫です。(第4回 茎が伸びはじめたら)

Q7 ②穂の中央

小麦の花は、穂のほぼ中央部から上と下に咲いていきます。(第4回 茎が伸びはじめたら)



かわいいお花が、朝から夕方まで
次々と咲いていきますよ



Q8 ①鎌(カマ)



根元を足で踏み抑えながら、茎を左手でつかみ、右手の鎌で引くように刈り取ります。(第5回 いよいよ収穫)

Q9 ①石うす



粉にするための粉砕機が必要です。石臼や、コーヒーマルでも挽くことができます。(第6回 うどんを作ろう！パンを焼こう！)

Q10 ③強力粉

パンを作る時は、強力粉をつかうよ。
(第6回 うどんを作ろう！パンを焼こう！)

<教えて小麦粉マスター！ 小麦粉Q&A>



? 小麦粉の保存は、冷蔵庫？常温？

小麦粉は開封前も開封後も常温で保管してください。
冷蔵庫に入れると、冷えた小麦粉を取り出した時、室温との温度差で結露(※けつろ)が生じ、小麦粉にダマやカビが発生することがあるんだよ。

※結露…冬場に温かい室内の窓ガラスがくもったり、冷たい飲み物の入ったコップに水滴がつくような現象。



家族や友達にも
教えてあげよう！

