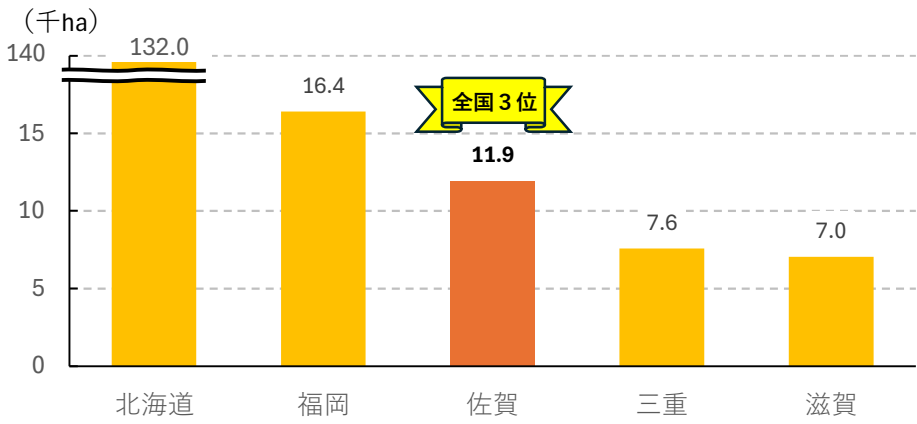


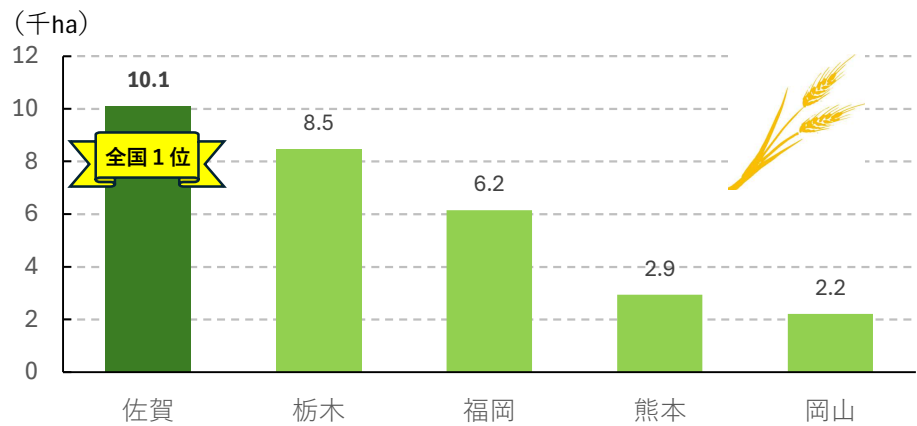


佐賀県の麦類

小麦作付面積の全国上位5道県（令和6年産）

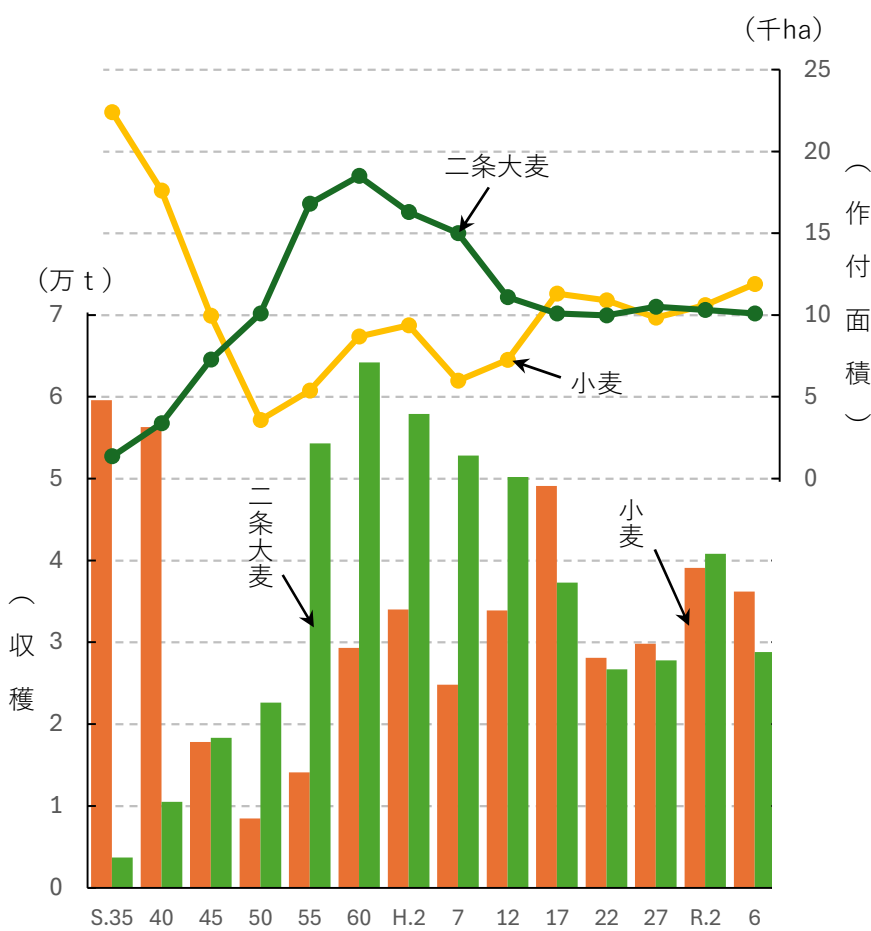


二条大麦作付面積の全国上位5県（令和6年産）



資料：農林水産省統計部『生産農業所得統計』

麦類の収穫量と作付面積の推移



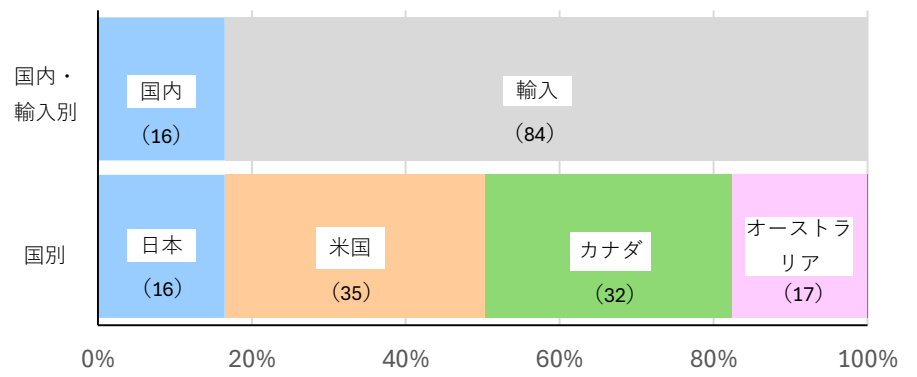
資料：農林水産省統計部「作物統計調査」

佐賀県の令和6年産麦類作付面積は小麦が1万1,900haで全国3位、二条大麦が1万100haで全国1位となっています。近年の作付面積は小麦二条大麦ともに1万ha前後で推移していますが、西南暖地の麦作は梅雨期の雨による被害を受けやすい作物でもあります。

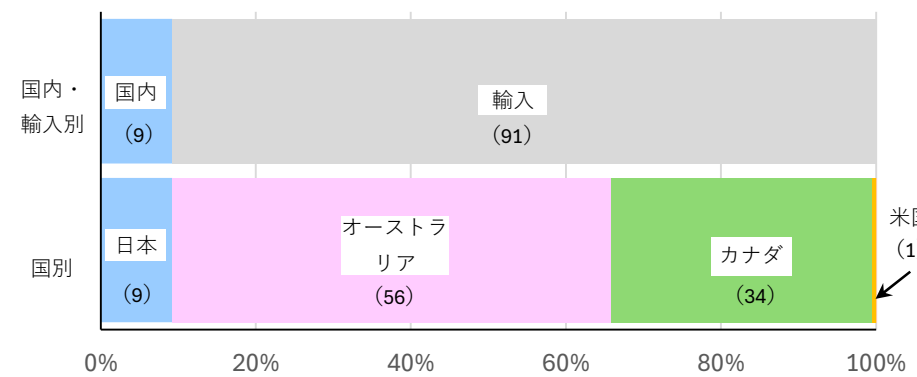
また、国内で消費される麦類は輸入がほとんどで、国内生産量の割合は1割程度となっています。海外の大規模農業に比べ費用はかかりますが、食料自給率アップのためにも農家の生産性向上や増産に向けた支援が望まれます。



小麦の国内生産量と輸入量（令和6年産）



大麦の国内生産量と輸入量（令和6年産）



注：国内の大麦は二条大麦の生産量で、輸入の大麦には裸麦が含まれます。
資料：農林水産省統計部「作物統計調査」「農林水産物輸出入統計」

佐賀県で栽培されている主な品種の特徴

	品種名	品種特性
小麦	シロガネコムギ	昭和51年に九州で育成された品種で、佐賀県では約6割の作付けを占めています。製粉時の品質が良く麺類やお好み焼き、天ぷら粉に適しています。
	チクゴイズミ	北部九州各県で奨励品種に採用されている品種で、うどんやラーメンなどの麺類に適しており、粘弾性やなめらかさなど麺の食感が良く高評価を得ています。
	はる風ふわり	令和3年に育種された品種で、製パン性に優れており、従来のパン用小麦に比べ蛋白含有率が高く、ふんわりもちりしたパンができるのが特徴です。
二条大麦	はるか二条	多収性で倒伏し難く、穂発芽し難い特性から安定した収穫が期待できます。用途は、麦ごはんや麦味噌などの食用や焼酎原料として広く利用されています。
	サチホゴールド	粒が大きく整粒歩合も高いため良質で多収となるのが特徴です。また、麦芽エキス、ジアスターゼ力が高く、ビールやウイスキーの原料に適しています。