

# 小麦

大地くん、みらいちゃん  
こんにちは！  
ぼくが何の作物かわかるかな？



うーん…お米？

よく似てるんだけど、  
**小麦**だよ！

実はきたみらい地  
域では、小麦を作っ  
ている面積が1番  
広いんだよ。

- 1 きたみらい地域の作付面積No.1
- 2 「ホクシン」から「きたほなみ」へ
- 3 春にまく小麦、秋にまく小麦がある

「ホクシン」  
「きたほなみ」って  
何？



小麦の品種の名前だよ。  
きたみらい地域ではずっと「ホクシン」  
が作られていたんだ。

それが「きたほなみ」に  
かわったの？



ホクシンよりも病気にかかり  
にくく、品質も向上する  
期待の品種だよ。

同じ小麦でも  
まく時期が  
違うの？



春に種をまくのを春まき小麦、秋に種を  
まくのを秋まき小麦と言うんだ。  
小麦粉になった時の使われ方が違うんだ。  
詳しくは右のページで見てみよう！



## まだまだあるよ！小麦のヒミツ



どうして小麦粉にするの？

小麦粉の粒をそのまま炊いてもおいしくない  
し、消化にもよくないんだ。  
小麦粉にして水を加えると「グルテン」が  
出来ることで、使いやすくなるんだよ。



グルテンってどんなもの？

チューインガムのように、**弾力とねばり**を  
出すんだ。パンが膨らんだり麺にコシがうまれ  
るのはそのおかげだよ。グルテンの性質に  
よって、強力粉・中力粉・薄力粉という3種類に  
分けられるんだ！

グルテン 強 弱

強力粉

パン・中華めん



中力粉

うどん



薄力粉

ケーキ・天ぷら



春小麦

4月下旬に種をまいて、8月中旬に収穫

秋小麦

9月下旬に種をまいて、次の年の8月上旬に収穫。きたほなみは中力粉。

## 小麦粉ができるまで



① 収穫

黄色色になった“麦”を  
コンバインで刈り取り、すぐにダン  
ブできたみらいの小麦施設に運び  
ます。



② 乾燥・調製・貯蔵

きたみらいの施設で  
小麦の水分を抜いて乾燥させ、次  
の段階への準備をします。



③ 製粉工場

貯蔵していた小麦は穀物船  
に積み込まれ、製粉工場に運ばれま  
す。ここで機械で小麦の粒を粉にし  
る作業を行い、包装して小麦粉とし  
て出荷します。

③ みんなのところへ

