

麦秋

ばくしゅう
「麦秋」とは？

「秋」という字が使われているが、実は初夏の風物詩。
「麦秋」は麦の刈り入れ時期、5月から6月を表す言葉。

麦

県内の麦の主な産地は、山口市名田島地区、防府市大道地区、山陽小野田市高泊地区、
下関市菊川町地区および吉見永田地区、美東町など。



県産麦 を使ったパンやうどん、
味噌を食べたい!!
地元の声に支えられて広がる地産・地消の輪!

小 麦粉はパンや麺、お菓子の材料によく使われますが、麦は見たことがないという人は意外と多いのでは？

そこで今回は、県内最大の生産地、山口市名田島へ！

黄 金色にきらめく麦畑に到着。さわさわと風に波打つ麦穂は、まるで**金色の海**のよう！訪れた時は丁度収穫の最盛期。生産者の皆さんは、大型コンバインを使った作業に追われています。

「あれっ？この麦とあの麦は色もカタチも違うみたい！」

麦 と一口に言っても種類は様々。小麦はうどんやパン、大麦は麦ご飯やビール原料、裸麦は味噌などに加工される。

昔 は、どこの農家でも米を作った後の田んぼで麦を作る「**二毛作**」が盛んだったものの、麦の栽培は大幅に減少。しかし近年、県産麦を求める声が多く、作付面積が増加しつつある。

元でとれた麦でパンをつくりたいというニーズの高まりから、県内産のパン用小麦「**ニシノカオリ**」も登場。

麦は、地産・地消の輪を広げる農産物としてこれからが期待されているのだ!!

山口県では2003年からパン用小麦「ニシノカオリ」の栽培が始まる。従来からある「農林61号」や「チクコイズミ」といった小麦は主に飼用。穂の左右に実がつく二条大麦や簡単に皮のとれる裸麦は大麦のなかま。



小麦 (ニシノカオリ)



小麦 (農林61号)



二条大麦 (アサカゴールド)



裸麦 (イチバンボン)

