

山口県産麦×地産・地消

# 地元で育った麦を 地元でおいしく 食べちゃろ！

山口県では近年、麦（小麦、はだか麦、大麦）の生産量を  
増やしながら県内での利用拡大に取り組んでいます。

学校給食パンの小麦は、県産を100%使用。

また、県内各地の企業が県産麦を活用して  
こだわりの商品を次々と誕生させています。

安心、安全な地元産の麦を使った地元産商品を選んで、  
おいしく楽しく「地産・地消」を進めましょう。

## 学校給食パンの小麦は県産100%

山口県内の小・中学校（約460校）の学校給食には  
平成28年度、県産小麦を使用したパンが約607万個  
（小麦換算:510t）、県産小麦を使用した麺が約17万袋  
（1袋200g/小麦換算:36t）供給されました。



## 山口県産麦のこと

県内で生産されている麦は  
主に3種類、4品種です。

### 小麦

品 種:せときらら、ふくさやか  
主 産 地:県内全域  
栽培面積:1,275ha(平成29年産)  
収 穫 量:3,289t(平成29年産)  
主な用途:パン、麺、醤油

「せときらら」は製パンに  
「ふくさやか」は製麺に  
最適!



### はだか麦

品 種:トヨノカゼ  
主 産 地:県西部  
栽培面積:438ha(平成29年産)  
収 穫 量:573t(平成29年産)  
主な用途:味噌、麦茶

おいしい  
麦みそになるよ!



### 二条大麦

品 種:サチホゴールデン  
主 産 地:山口市、下関市  
栽培面積:133ha(平成29年産)  
収 穫 量:239t(平成29年産)  
主な用途:味噌、ビール

「サチホゴールデン」は  
ビールのカロエに  
優れているんだ!



むぎっちょメモ

収穫時期は  
毎年6月ごろ  
なんだ!

