



ひやくねん こむぎ はかせ 百年小麦博士シート①



たてばやし し おも しゅるい むぎ
館林市では主に4種類の麦がとれます。

こむぎ 小麦



めんるい かし
パンや麺類、お菓子・
しょうゆなど様々な
ものに使われます。

おおむぎ 大麦



かし
お菓子やしょうゆ、
みそなどの発酵食品、
麦ごはんなどに使わ
れます。

むぎ ビール麦



おおむぎ しゅるい
大麦の種類ひとつで
ビールをつくるため
に使われます。

むぎ ライ麦



べつめい おも
別名クロムギとも呼
ばれ主にパンを作る
のに使われます。

ひやくねん こむぎ 百年小麦とは



おうら たてばやし ちいき こむぎ
邑楽館林地域でとれた小麦
100%を館林創業の日清製粉
株式会社の協力のもと作られ
たプレミアムな小麦です。
もちもちとした食感が一番の
特徴です。
おうら たてばやし ちいき ひやくねん いじょう つづ
邑楽館林地域に百年以上続く
麦の歴史と文化の素晴らしさ
と百年先まで続くことを願っ
て「百年小麦」としました。



ひやくねんこむぎ ひんしつ よ とうき
百年小麦の品質が良いのは、冬季の
空っ風と日射量のおかげです（冬季の
日射量は日本一）。
ぐんまけん こめさく うらさく こむぎ さいばい
群馬県では米作の裏作で小麦の栽培が
盛んで、うどんなどの小麦文化が栄え
ました。また、館林市には利根川・
渡良瀬川によって栄養たっぷりの土が
運ばれ、小麦栽培に適した土壌があり
ます。

こむぎ かんさつ 小麦の観察カレンダー

じき 時期	さぎょう 作業	かんさつ 観察
10月	はたけ じゅんぴ 畑の準備 たね 種まき	
11月		め で 芽が出る
12月		ぶん くきわ はじ 分けつ(茎分れ)が始まる
1月	むぎ ふ 麦踏み	ようほ はじ 幼穂ができて始める
2月		
3月		しょうほ はじ 小穂ができて始める
4月	くさ と 草取り、 むし くじょ 虫の駆除 など	くき の はじ 茎が伸び始める はな はじ 花ができて始める ほ で 穂が出る
5月		はな さ 花が咲く み じゅく はじ 実が熟し始める
6月	しゅうかく 収穫	



百年小麦博士シート②

1. 麦でおいしいものができるまで



2. 小麦でできる食べ物



3. 小麦の構造

こむぎつぶ やく
小麦粒の約 83%を
はいにゅう
占める胚乳が
こむぎこ
小麦粉になります。
しゅせいぶん としつ
主成分は糖質と
たんぱく質です。

はいにゅう
胚乳

こむぎつぶ やく
(小麦粒の約 83%)

はいが
表皮

こむぎつぶ やく
(小麦粒の約 15%)

こむぎつぶ やく
胚芽

(小麦粒の約 2%)



4. 百年小麦クイズ

ひやくねんこむぎ
Q. 百年小麦とはどういう小麦でしょうか？

- ①「ひやくねん」という品種の小麦
- ②邑楽館林地区で収穫された小麦
- ③百年前に収穫された小麦
- ④食べると百年長生きする小麦

こたえはみぎうえをみてね



なまえ
名前

ホームページはこちら



きょうりょく
【協力】
いっばんしゃだんほうじんちいきそうこうせいびだん
一般社団法人地域総合整備財団
おうらたてばやし ぐんまけんたてばやし
JA 邑楽館林 / 群馬県館林市
しょうだしょうゆかぶしきがいしゃ にっしんせいふんかぶしきがいしゃ
正田醤油株式会社 / 日清製粉株式会社
【作成】
たてばやしひやくねんこむぎ か いんかい
館林市百年小麦ブランド化委員会

<https://www.100y-komugi.jp>