



5月下旬から6月上旬の収穫期には、のびのびと育ち、風にたなびく六条大麦を見ることができます。また、大規模治水事業や土壌改良、排水改良が行われたことで畑作も盛んになりました。



近年のヘルシーブームで、大麦が持つ優れた栄養価が見直されています。福井県産の六条大麦は、その多くが麦ごはんとして食されています。



# 六条大麦

優れた栄養を持つ大注目目の六条大麦。  
福井県は生産量全国ナンバー1です。

「産地」坂井市  
「旬の時期」  
5月下旬～6月上旬

優れた栄養価を持つとして、近年注目を集めている大麦。大麦はイネ科の植物で皮麦にはビールや焼酎の原料となる「二条大麦」と麦茶や押麦（麦ご飯使用）の原料となる「六条大麦」があります。六条大麦は二条大麦に比べ粒が小さく、別名「小粒大麦」とも呼ばれます。古くから日本人の食料として栽培され、明治初期まではそのほとんどが六条大麦でした。そんな馴染み深い六条大麦の生産量日本一を誇るのが福井県です。

福井県では昭和50年代から六条大麦の産地化を進め、「ファイバースノウ」という銘柄が栽培されています。これは外観がやや大粒で、粒の張りが良いのが特長。精麦後の色が雪のように白いことから名付けられたとも言われています。主食用としてご飯に混ぜて食する押麦等に使われる割合が高い一方で、品質・生産量ともに全国でも優位な評価を得ています。

10月に播種し、翌年の5月下旬から6月上旬に収穫されますが、大麦は排水性の悪い環境では生育が抑制されるため、播種前に圃場に溝を作り、水はけをよくします。

近年は暖冬傾向で冬でも生育過剰になり、品質が低下しやすくなることを防ぐため、春先の施肥管理を徹底。ひと冬越し、雪に覆われれば虫も付かず、強くて美味しい力を蓄えることになるのです。

気象変動にも対応した高品質な大麦を安定供給できるように取り組んでいくという生産者の思いや努力で、福井県産大麦は県内を越えて全国へ発信されていくのです。

## 炊き上がりは白いごはん!



純麦

北陸の農家との共同開発により商品化した新品種「ファイバースノウ」。雪のように白く、大麦のコシヒカリとも言われています。『㈱はくばく』独自の技術と融合することで黒状線がなく、お米に混ぜても気にならない「白くて食べやすい麦ごはん」が誕生しました。

インターネットでの購入も可能。 <http://www.hakubaku.co.jp>  
商品に関するお問い合わせ：㈱はくばく ☎0556-22-8957