

コムギ(秋まきコムギ)

■穀物：イネ科の一年草
■原産地：地中海東岸から西南アジア

この穀物の基本的特性(環境適応性)

[温度] 涼しい気候を好み、生育温度は3～30℃、適温は25℃。秋まきコムギ(冬コムギ)は、冬の低温(5℃以下)にあうことによって花芽(幼穂)が分化する。

[光] 日照を好み、日当たりがよくなると実つきが悪い。
[水] 乾燥地でも育つ。梅雨の長雨には弱い。
[土] 酸性土壌に弱く、pH6.5～7.5が適正な土壌酸度。

見つける

花はいつ咲く？

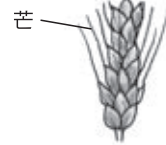
穂が出て3～6日たつと開花するが、30分から1時間で閉じてしまう。その間に自家受粉を行う。



春に花弁のない花を咲かせる

実の先端の長い毛はなに？

芒(のぎ)と呼ばれるもの。野生のコムギでは、湿度の変化によって芒が動き、種子が地上を移動したり、地中にもぐり込むのに役だっている。



栽培品種には芒の退化したものがあり、これを無芒(むぼう)品種、俗に坊主小麦という。

穂から芽が出る？

収穫前に穂についたままの種子が発芽する現象を「穂発芽」という。雨の多い日本では起こりやすい。

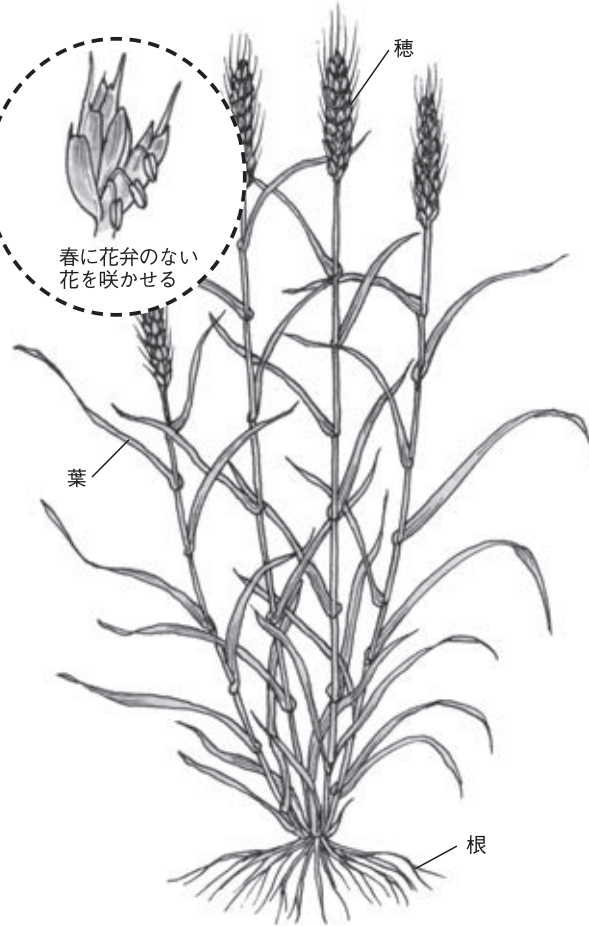


葉脈のつくりが変わっている？

双子葉植物の葉脈はふつう網状だが、コムギをはじめとした単子葉植物の葉脈は平行に走る。

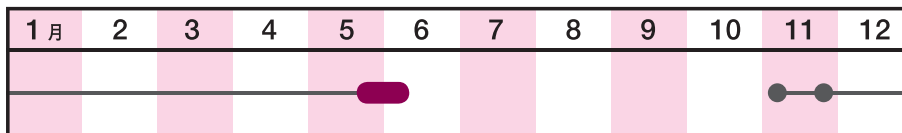


双子葉植物の網状脈
単子葉植物の平行脈



コムギの栽培

育てる

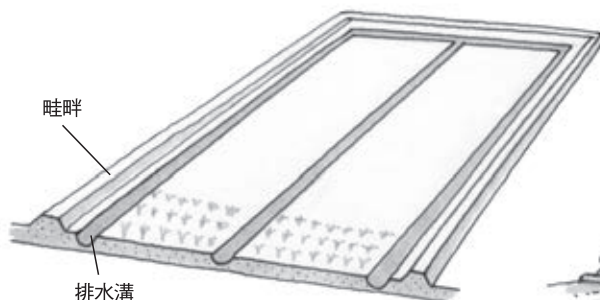


● 種まき
● 収穫

畑の準備

①雨水を流す排水溝を設置

コムギは土壌水分が多すぎると、生育が悪くなる。大雨が降っても畑に水がたまらないように、水を落とす溝をつくっておく。



②耕耘し、土をやわらかくする

生えていた雑草や残っていた稲わらも鋤き込んでしまう。深さを一定に耕すことがたいせつ。酸性土壌なら、中性程度になるように、全体に石灰をまいてから耕す。



③肥料を混ぜて、平らにならす

栽培の多い『農林61号』で、高度化成肥料(窒素成分14～15%)を1㎡当たり50g程度散布する。石灰をまいた場合は、1週間以上あけること。土を細かく砕きながら肥料をよく混ぜる。終わったら土の表面を平らにならす。

種まき

④種は適期にまく

種まきの適期は11月10～25日。早まきすると株が大きくなりすぎ、遅まきすると株が生長不足で収量が少なくなる。

[種のまき方]



慣行まき：

間隔を60～70cmとって、幅12～15cmの幅広の溝をつくり、条(すじ)にまく方法。

ドリルまき(条まき)：

細い溝を15～30cm間隔でつくり、条にまく方法。

ばらまき：

畑全体に種を散布し、土と攪拌してまく方法。

⑥厚さ2～3cmに覆土する

まく種の量は、1㎡当たり200粒程度。溝や全面に均一にまき、厚さ2～3cmに土をかぶせる。



厚すぎると発芽が遅れたり、莖数が少なくなったりするので注意。

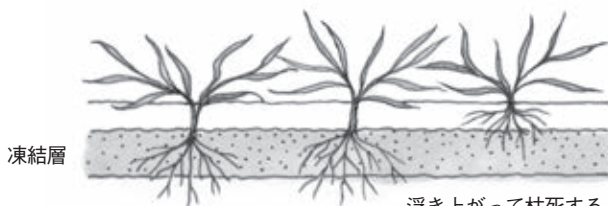
管理

⑦雑草は2月ころまでに取り除く

雑草が生えてきたら、ムギが大きくなって作業がしにくくなる前に取り除く。

⑧葉が2枚以上になったら麦踏み

12～2月にかけて3回程度行う。麦踏みをしないと、霜柱で苗が土ごと持ち上げられて、根を傷める。莖数を増やしたり、寒さにたいする抵抗力を高めるなどの効果もある。



⑨2月中旬に追肥

元肥が切れてくるので、後半の生長のために窒素肥料(硫酸)を1㎡当たり10g散布する。

収穫

⑩株全体が黄色くなったら収穫

穂、茎、葉がほとんど全部黄色くなり、穂が曲がり始めたら、刈り取って収穫する。3～4日、風通しのよい場所に干して乾燥させる。



食べる

【機能性と効果】

炭水化物、タンパク質

エネルギー源
血や筋肉をつくる

〈細胞の主なエネルギー源となり、また体をつくる材料となる〉

【持ち味の引き出し方】

●米より栄養がある？

コムギは殻がかたく、胚乳がもろいので、製粉して小麦粉として使用される。小麦粉の主成分はデンプンだが、ビタミンB1やカルシウムは米以上に含まれる。

●小麦粉の種類

小麦粉に特有の粘りと弾力のもととなるのはグルテンという物質。グルテンの含有量の多少で、強力粉(40%)、中力粉、薄力粉(20%)と分類される。

●ふるってから使うのがコツ

小麦粉はだまにならないように、よくふるってから使う。フライなどの調理のとき残っても、食材の切れ端が混じったり、水分を吸ってカビの原因になるので、元には戻さない。

●熟成させるとおいしくなる

収穫直後のコムギをひいて小麦粉を作って、パンを焼いてもおいしくない。数か月おいて熟成させてから小麦粉にするとよい。うどんなどのめん類の場合は、多少熟成が不十分でも問題ない。

【賞味期限】

湿気を嫌うので、開封した小麦粉は密閉容器に入れて冷暗所に保存する。強力粉で半年、中力粉で1年がめど。香りの強いものを近くに置かないことがたいせつ。

伝える

●美しい収穫期の風景

埼玉県は、昔から良質なムギ類の産地。二毛作(1年間に同じ耕地で2つの作物を栽培すること)を行う大里地方がとくに盛んである。6月ころ、オオムギ・コムギが黄金色に染まる収穫期の眺めは、「ムギの秋」や「麦秋」といわれている。

●世界三大穀物

コムギは、イネ、トウモロコシと並ぶ世界の「三大穀物」。もっとも栽培面積の多いのはコムギで、年間生産量は7億トンにもなる。日本での消費量は約650万トンだが、その収穫量は約76万トン程度で、そのほとんどを輸入に頼っている。

●初夏はムギにとっての秋

麦秋(ばくしゅう)は、「むぎあき」や「むぎのあき」とも読み、ムギの穂が黄金に色づき、収穫期を迎える初夏のころを指す言葉。雨が少なく、乾燥した時期だが、その後すぐに梅雨がやってくるつかの間の季節。

●緑の革命の立役者

インドやメキシコで飛躍的な増収をもたらした、「緑の革命」といわれたコムギの品種改良には、日本の『農林10号』が大きな役割を果たした。『農林10号』は草丈が60cmほどにしかならず、実ったときに倒れにくい性質をもつ。