



大崎地域の小麦生産の取組み

大崎地域では、水田を活用して小麦が生産されており、作付面積が約 780ha で県全体の約 3分の 2 を占めています。平成元年には、小麦が約 170ha、大麦が約 500ha 栽培されていましたが、新品種小麦の登場や水田ほ場が整備されたことで、小麦栽培への移行が進みました。特に大崎市鹿島台地域や涌谷町、美里町など大崎東部を中心に小麦が生産され、県内でも高い品質と収量をあげています。

宮城県で作付面積の最も多い小麦品種「シラネコムギ」は、色相が良く、加工適性が高いことから、主に「日本めん、醤油、パン」の原料となっています。また「ゆきちから」は、タンパク質含有率が高いことから、「パン、中華めん」の原料となっています。

最近、新しいパン用小麦品種「夏黄金」が生まれました。この品種は高い製パン適性を有していることから、今後作付面積の拡大が期待されています。

(参考資料：宮城県)