五代目 花山うどん

まちがい探し

おいしいうどんができるまで

まちがいが10個あるよ!

1 麦栽培

麦は秋に植えて
寒い冬を越して
春になるとぐんぐん
大きくなります。

2 収穫

夏になり、収穫が近づくと
黄金色の穂が実ります。

小麦粒の約83%を占める
胚乳が小麦粉になります。
主成分は糖質とたんぱく質です。

胚乳（小麦粒の約83%）
表皮（小麦粒の約15%）
胚芽（小麦粒の約2%）

3 製粉

小麦の粒を専用の機械で細かく砕き、
ふるいにかけて
粉にします。

厚み・太さの違いで
呼び方（商品名）が変わります。

そうめん　ひやむぎ　うどん
ひらめん（ひも川）　ひらめん（鬼ひも川）

4 製麺

小麦粉に水と塩などを加えて
よく捏ねた生地で麺をつくります。

5 麺料理

麺を茹でてスープと具材を
加えたら、うどんやラーメンの
できあがり。

小麦の生産量　都道府県ランキング（H26年）

1	北海道	551,400トン	国産小麦の65%を作っている！
2	福岡県	57,600トン	
3	佐賀県	34,400トン	
4	群馬県	23,600トン	本州でいちばん多い
16	香川県	4,600トン	意外！たくさん食べるけど作る量はふつう

おいしいうどんができるまで

まちがいが10個あるよ!

1 麦栽培

麦は秋に植えて
寒い冬を越して
春になるとぐんぐん
大きくなります。

2 収穫

夏になり、収穫が近づくと
黄金色の穂が実ります。

小麦粒の約83%を占める
胚乳が小麦粉になります。
主成分は糖質とタンパク質です。

胚乳（小麦粒の約83%）
表皮（小麦粒の約15%）
胚芽（小麦粒の約2%）

3 製粉

小麦の粒を専用の機械で細かく砕き、
ふるいにかけて
粉にします。

厚み・太さの違いで
呼び方（商品名）が変わります。

そうめん　ひやむぎ　うどん
ひらめん（ひも川）　ひらめん（鬼ひも川）

4 製麺

小麦粉に水と塩などを加えて
よく捏ねた生地で麺をつくります。

5 麺料理

麺を茹でてスープと具材を
加えたら、うどんやラーメンの
できあがり。

小麦の生産量　都道府県ランキング（H26年）

1	北海道	551,400トン	国産小麦の65%を作っている！
2	福岡県	57,600トン	
3	佐賀県	34,400トン	
4	群馬県	23,600トン	本州でいちばん多い
16	香川県	4,600トン	意外！たくさん食べるけど作る量はふつう