

イネ科 オオムギ属

オオムギ (大麦)

Hordeum vulgare L.

自生環境

植栽 (畑・花壇など)

原産地

人工的な栽培作物

予想される被害

{今のところ特になし}

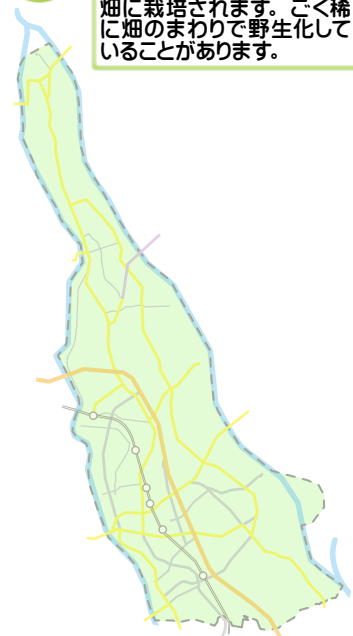
畑の周辺で、たまにこぼれダネから育っていることがあります。しかし、どんどん野生化するほどの繁殖力ではなく、現時点では特に生態系への影響はないと考えられます。

特徴

- ☆ 西アジアに分布する野生種から作り出された作物で、古代文明が栄えていた頃から栽培されていました。挽いて粉にする必要はなく、粒のまま食べられることから、コムギが普及する前はかなりよく食べられていたといえます。
- ☆ オオムギの栽培種にはいくつかの分類方法があります。実用性の観点からは、小穂の中身が取り出しやすいハダカムギと、小穂の中身が殻からなかなかはがれないカワムギの2つのタイプに分けられます。いずれも日本では4~5月ごろに穂を出し、初夏に黄金色に成熟して収穫期を迎えます。
- ☆ お米に混ぜて炊いて「麦ごはん」にするほか、麦茶や味噌などさまざまな食品の原料として使われています。また枯れた茎が「麦わら」で、麦わら帽子などの工芸品を編むのに使われます。

市内の分布状況

畑に栽培されます。ごく稀に畑のまわりで野生化していることがあります。



六条大麦と二条大麦

一般にオオムギと言うと、穂の軸を中心に小穂が6列に並んでつく「六条大麦」を指します。いっぽうで、穂の軸を中心に小穂が2列に並んでつくものがあり、それは「二条大麦」と呼ばれます。二条大麦は、ビールの原料であることからビールオオムギ、穂のかたちが矢羽根に見えることからヤバネオオムギともいいます。六条大麦は、二条大麦の突然変異によって誕生したとされています。



わぴちゃんねる 千葉県野田市の植物を動画で紹介!

<https://www.youtube.com/channel/UCJvrXBjegnWATWd-UZsNzCA>

