



「癒される六条大麦の風景」

風がなびくたび、見渡す限りの黄金色の穂が波打つように揺れます。加古川市に隣接する稲美町は、西日本最大の六条大麦の生産地です。収穫の季節を迎え、稲美町一帯に「麦秋」の風景が広がっています。私の稲美町ベストショットの一つです。ちなみに“麦秋”は、6月の異名で、夏の季語の一つになっています。

大麦には、二条大麦と六条大麦とがありますが、日本ではふつう大麦というと六条大麦のことをいいます。二条大麦は、ビールの原料になる品種で、ビール麦とも呼ばれています。大麦は米などより繊維質が多く含まれるため、古くから日本独自の技術で押麦（精白して加熱し平たくする）や丸麦（精白したもの）、白麦に加工され、消化を良くして食用にされてきました。他、煎って粉にした麦こがしや、煎った実を煮出す麦茶も日本ならではの味わいです。結実する穂の数により、小花が六条に並んでつく六条種と二条に並んでつく二条種に分類され、さらに皮麦と裸麦に分けられます。皮麦は殻が子実に密着して離れにくいですが、裸麦は容易に離れます。二条大麦は、四国・中国・九州など西日本での栽培が多く、六条大麦の栽培は関東以北に多いです。子実は先端がややとがり、背面に縦溝があります。一般に二条種は六条種に比べ、粒が豊満で大きいです。本来大麦はすべて六条に粒がなるようですが、そのうち穂を上から見たときに対角線上にある2つの列だけが成長してあたかも、穂の列が2つしかないように見えるものが二条大麦と呼ばれているようです。



稲美町で生産される六条大麦は、すべて麦茶の原料として西日本各地へ出荷されます。十数年前、麦茶の加工に適した品種「シュンライ」を導入し、町を挙げて栽培農家を増やしてきました。

これから、暑くなってあの香ばしさでのどを潤してくれる稲美産のむぎ茶と癒される風景は稲美町のすばらしい宝です。すぐそばの別世界を楽しむ時間をもってみては・・・。

ぶらり加古川第3号

平成27年5月