

特集 夏休みに町の特産品を知ろう！

# 松前が誇る はだか麦

Naked barley

5月一。辺り一面が黄金色に輝くはだか麦畑。

皆さんも、町内の至るところで目にしたことがあるでしょう。

そんな町の特産品「はだか麦」を食べたことがありますか。

「町の特産品だということは知っているけれど、食べたことはない」

という人もいるかもしれません。

8月はちょうど夏休み。

この機会に、家族みんなで町の特産品「はだか麦」を知って、食べてみませんか。

32年連続生産量日本一

愛媛県は、はだか麦の生産が盛んです。平成30年度は県内で4910トンを生産し、32年連続で生産量日本一を誇っています。そんな愛媛県のはだか麦三大産地の一つが、松前町です。

愛媛県の市町別収穫量を見てみると、松前町は西条市に次ぐ2位となっています(左下の表)。西条市の総面積は松前町の約25倍ですが、それぞれの作付面積と収穫量を比べてみると、1ヘクタール当たりの収穫量は同じ2.9トンです。また、松前町全体の面積に占めるはだか麦畑の割合は約12パーセントにも上り、収穫量・作付面積の両面から、はだか麦はまさに町の特産品であるといえます。

栄養満点のはだか麦

はだか麦は、白米の10倍以上の食物繊維を含み、β-グルカンが豊富です。β-グルカンが多いと、糖質や脂質の吸収を抑えられ、満腹感を得やすくなるとともに、腸の運動も活発になります。皆さんも、はだか麦を食べる健康になりましょう。

愛媛県内市町別はだか麦収穫量 平成30年産

順位	市町	収穫量 (t)	作付面積 (ha)	1ha 当たりの収穫量 (t)
1	西条市	2,720	933	2.9
2	松前町	725	250	2.9
3	東温市	499	267	1.9

1ha 当たりの  
収穫量は同じ！

※1ha当たりの収穫量は小数点第2位以下を四捨五入  
出典：農林水産省「平成30年産作物統計調査」

市町面積に占める  
はだか麦畑の割合



## Interview



はだか麦農家

大川 泰範 さん夫婦 =北川原=

もともと実家が米農家で、稲作に使う機械を共有して二毛作ができることから、父の代ではだか麦の作付を始めました。

私は就農して20年くらいになります。はだか麦は水に弱く、11～12月の播種期に大雨が降ると発芽が止まったり成長しなかったりするので、等間隔に溝を作って排水したり、複数の作業工程を一括でできる機械を導入したりするなど工夫しています。

皆さんの家庭では、麦みそや押し麦をご飯と一緒に炊いた麦ご飯などで、はだか麦を楽しんでほしいです。

今後も、仲間たちと工夫しながら少しでも多くのはだか麦を管理し、生産量日本一の地域の農業を守っていきたいです。



## マイキムチ&コリアンデリ hanari

### はだか麦のサムジャン

松前町にはおいしいものがたくさんあります。そんな地元のもの韓国料理を融合させた商品を作りたいとの思いで開発しました。

穀物のはだか麦とキムチは結びつきにくいと思いますが、食感の良いはだか麦をダイレクトに感じられる一品に仕上がっています。

今後も、はだか麦を使ったマッコリなど韓国の伝統的なものを町の食材で作ってみたいです。

オーナー 朴 美樹さん



暑い夏は  
冷たいきゅうりや冷奴に!



### マイキムチ&コリアンデリ hanari

筒井 685 番地 5  
営業 11~19時  
定休日 火曜日  
☎ 984-7630



### ちきん亭

北川原 76 番地  
営業 3~13時  
定休日 不定休  
☎ 984-9521



ポン酢とからしでさっぱり!

## ちきん亭 はだか麦のとり天

34年前の創業時からの看板メニュー、とり天の衣にはだか麦を使用しました。水加減がとても難しく、多すぎても少なすぎても鶏肉にまとわり付かないので試行錯誤して作りました。

はだか麦はそのまま、肉にしっかりと下味を付けて揚げています。ポン酢とからしでさっぱり食べられるので女性にも人気です。

今後は、衣以外にもはだか麦を使った新メニューを開発したいです。

オーナー 越智 元興さん



## 明石屋 はだか麦のたこ焼き

まさき村で、はだか麦粉を売り出したのがきっかけでこのたこ焼きを考案しました。

はだか麦はグルテンが豊富で粘りが少ないため、水分量に気を付けないとパサパサになってしまいます。またはだか麦独特のにおいが強いので、味付けを濃い目にしました。

まさき村に総菜も出しているため、今後は、はだか麦を使った麦ご飯などを試したいです。

オーナー 奥田 憲治さん



熱々はもちろん、  
冷めてもうまい!



### 明石屋

筒井 850 番地(まさき村店頭)  
営業 8時30分~18時  
定休日 不定休  
☎ 090-7622-0280

町は、特産品のはだか麦を町内外にPRするため、はだか麦を使ったおやつ・料理を提供するお店を「はだか麦認定店」として認定しています。次のページで、認定店が提供しているはだか麦を使った料理を紹介いたします。皆さんも一度味わってみませんか。(※おやつ認定店については、町のホームページか下のQRコードから確認できます。)

### 町内の「はだか麦認定店」

6月28日、筒井に「持ち帰り専門店松前餃子」がオープンしました。これは商工会青年部の有志が、「町の特産品で町おこしがしたい」と、はだか麦を使った餃子の販売を実現させたもの。餡に使ったはだか麦の、プチプチとした食感が楽しい一品に仕上がりました。当日は試食用の餃子が振る舞われ、訪れた皆さんは笑顔で頬張っていました。

はだか麦で町おこし



お持ち帰り専門店 松前餃子  
筒井 876 番地 11(松前消防署東側)  
営業 10~18時(品切れ次第終了)  
定休日 月曜日  
☎ 909-6920

合同会社オタータ  
大石雅士さん



「はだか麦を使ったヘルシーなおつまみを作りたい」とみんなで話していて、老若男女に愛される餃子にしようと決めました。はだか麦を使った餃子になかったので開発には苦労しましたが、ふるさとの味としてみんなの心に残る、ソウルフードに成長すればうれしいです。



1\_ オープンを祝してテープカット 2~5\_ オープニングイベントで試食会を実施。振る舞われた3種のタレの中で、酢塩こしょう(5中央)が1番人気  
6\_ 松前町商工会青年部有志の皆さん。地元を盛り上げたいとの思いで結集



お店のはだか麦を食べよう

飲食店を経営する皆さん

## はだか麦認定店になりませんか

お店の料理に、はだか麦を使ってみませんか。新しいお菓子の開発や、いつものメニューにプラスするなど、はだか麦を使ったメニューを販売する飲食店を募集中です。ふるって応募してください。

- ▶ 応募方法  
産業課に電話でお問い合わせください。
- ▶ 締め切り  
令和2年2月28日(金)

※ 現在、5ページ掲載の3店舗を含む7店舗を認定中。認定店の詳細は、町のホームページを確認するか次のQRコードを読み込んでください。

▶ 応募先・問い合わせ  
産業課商工水産観光係 ☎ 985-4120





### 下準備

- ①くるみとピーカンナッツは粗めに刻む
- ②オーブンは170度に予熱しておく
- ③天板にオーブンシートを敷いておく



### • 作り方 •

1 ボウルにAを入れ、よく混ぜる



2 別のボウルにBを入れてよく混ぜ、1に入れゴムへらで切るように混ぜる



3 粉っぽさがなくなったら天板に移し、めん棒で3mmの厚さに伸ばす



4 170度のオーブンで35～40分焼く。冷めたら食べやすい大きさに割る



### Point



仕上げはお母さんにバトンタッチ。粉っぽさがなくなるまで切るように混ぜましょう。

香ばしくておいしーい♡  
簡単だったから、  
また作りたいな



町の特産品「はだか麦」一。  
いろんな人の地元愛で、  
さらに魅力的な製品へと変身して  
いきます。  
あなたもぜひ一度、  
愛情あふれる特産品を  
味わってみませんか。



協力してくれたのは  
この3人



野村 由香さん =神崎=  
乙葉さん  
穂華さん

料理上手な由香さんの影響で  
お菓子作りが大好きな乙葉さん  
と穂華さん。  
グラノーラもよく作るという3  
人が「はだかむぎゅ」作りに挑戦!

### 押しはだか麦と レモングラノーラ

グラノーラクッキー。  
ほんのりとレモンが香る愛媛らしい  
おやつで、ナッツとの相性も抜群です。



### • 材料 • (6人分)

- A {
- はだか麦粉……………70g
  - 押しはだか麦……………90g
  - きびざとう……………70g
  - 塩……………ひとつまみ
  - くるみ……………30g
  - ピーカンナッツ……………15g
  - レモンピール……………35g



- B {
- 菜種油……………35g
  - 豆乳……………25g

### 「はだかむぎゅ」ってなあに？

「はだかむぎゅ」とは、平成28年度から始動した町のはだか麦をPRするプロジェクト、「実りと恵みのはだか麦プロジェクト」で開発された、新カテゴリのはだか麦おやつです。ヘルシーで、大人も子どもも楽しめる一品です。

「押しはだか麦とレモングラノーラ」のほかにも右の2種類があります。レシピを公開していますので、町ホームページが次のQRコードから確認し、「はだかむぎゅ」作りにぜひチャレンジしてください。



### えびとあおさのパイ

はだか麦のザクツとした食感を味わえるパイ。干しえびとあおさの海の風味がくせになります。



### はだか麦味噌とくるみ餡クッキー

はだか麦の味噌とくるみを合わせた特製餡に、はったい粉の風味が合わさったクッキーです。