

「麦畑」に 広がる価値

昔はこの農家でも栽培し、加工していた「麦」。
松前町には、裸麦を栽培する農家がまだまだ残っています。
黄金色に輝く麦畑は、松前町の初夏の風物詩。
見ていると心なごむ風景です。
でも、それだけではなく、
この風景からは、たくさんの価値が生まれています。
今月の特集は、「裸麦」です。
あなたはどれくらい知っていますか、裸麦のこと。



黄金の恵み、裸麦。

輝きの秘密

5月下旬から6月上旬にかけて、裸麦は収穫期を迎えました。愛媛県産の裸麦は、平成23年産で25年連続生産量日本一。中でも松前町は、西条市、東温市とともに三大産地なのです。ここでは、「農作物」としての裸麦に迫ります。

裸

麦は大麦の一種です。脱穀すると簡単に穎(エイ)殻粒を包んでいる皮が取れることから「裸麦」と呼ばれています。寒さに弱いため、気候の温暖な西日本で多く栽培されていて、降水量が少ない瀬戸内沿岸で取れるものが特に高品質とされています。

大麦は世界最古の栽培植物の一つ。1万年ほど前から西アジアから中央アジアにかけて栽培されていたと言われています。日本へは小麦よりも早く、1800年ほど前に中国から伝わり、奈良時代には日本各地で栽培されていました。古くから親しまれてきた大麦。

そんな日本人にかかわりの深い大麦の一種である裸麦は、松前町で盛んに栽培されています。その生産量は全国でもトップクラスです。

25年連続生産量日本一に輝いた愛媛県産裸麦。平成23年の生産量は5250トンで、全国生産量の約4割を占めます。そのうち、松前町の生産量は778トン。西条市に次ぐ生産量を誇ります。現在、134戸の農家が合計約200ヘクタールで栽培しています。松前町の面積は2032ヘクタールなので、まちのおよそ10分の1で裸麦が栽培されていることになりま。まさに「町の特産品」といえる農作物です。

栽

培している農家のほとんどが、裸麦と米の二毛作を行っています。二毛作は、日本では鎌倉時代から普及した伝統的な栽培方法です。松前町では、元禄から享保(1688-1735年)のころに備中ぐわが普及して、二毛作が定着しました。その頃から水田の裏作として麦類を栽培し、麦ごはん、麦みそ、醤油、お菓子など、さまざまな形で食べてきました。麦類の8割は裸麦で、残りは大麦、小麦だったようです。

しかし、戦後の高度経済成長期を境に、麦類を裏作として二毛作を行っている農家が全国で激減。その原因には、国産麦価格の低迷や食生活の変化などがあります。それでも、松前町ではまだまだ二毛作を行っている農家が数多くあり、私たちの日常の風景の中には、当たり前のように冬から春には裸麦が、夏から秋には稲があります。

こ

の裸麦。松前町には語り継がれる伝説があります。江戸時代享保の大飢饉のとき(1732年)、松前町の農民「作兵衛」が食糧がなくなっても種麦には手をつけず、種粉を残すことで多くの人を救いたいと願いながら亡くなりました。翌年、作兵衛の残した種粉をまいて育てた麦は豊作で、多くの村人が救われたのです。

松前町では今でも、義農作兵衛の心を受け継ぐかのように、裸麦の生産が盛んに行なわれていて、毎年初夏になると、町内には黄金色の麦畑が広がります。

黄金の恵み、裸麦は、ここに暮らす人々の誇りで守られてきた地域の宝として、輝き続けています。

生産者の声

15ヘクタールで裸麦を栽培している大川泰範さん夫妻にお話を聞きました。大川さんは、平成22年全国麦作共励会で、個人の部全国一に輝いています。



大川泰範さん・めぐみさん
Okawa Yasunori・Megumi (北川原)

平成12年に就農し、16年からは経営主として妻と父母の4人で15ヘクタールで栽培しています。ここ数年、裸麦の需要が高まっているので、就農時の約8ヘクタールから、面積を拡大してきました。人手を増やすことで対応するのではなく、各工程で省力化を徹底しています。

まず、耕起作業を1回に削減しました。それから、大型のコンバインを購入しました。裸麦を収穫するときは、穂が十分乾燥していなければならないのに、毎年梅雨と重なります。品質を落さないよう適時収穫、時間短縮を考えてのことです。

とにかく麦の収穫期は大忙しですが、収量が多い年は励みになります。それに、太陽の光を浴びて黄金色に輝く麦畑を見ると、やっぱりうれしいです。通学する子どもたちや、朝夕散歩している人、土手を車で通る人も、同じように思ってくれていると信じて、これからもこの景色を作り続けたいです。

裸麦コラム 「栄養」

裸麦の最も主要な成分は食物繊維で、白米の10倍以上。中でも「β-グルカン」と呼ばれる水溶性繊維は、動脈硬化の原因と言われる血液中のLDLコレステロール値を低下させる働きや、ガン予防効果があると言われています。

また、大麦に含まれるカルシウムはお米の4倍です。白米よりもかために炊きあがるため、良く噛む必要があり、強い歯やあごの育成にも役立ちます。

(財)愛媛県学校給食会
はだか麦パン



県産裸麦を使用した「はだか麦パン」が学校給食に登場しています。(財)愛媛県学校給食会が、製パン業者の協力を得ながら配合割合や焼き方など試行錯誤を重ね、裸麦を20パーセント使用して完成させたもの。松前町でも平成15年から給食メニューに取り入れていて、現在2カ月に1度の割合で登場。子どもたちには、「香ばしくておいしい」と人気です。

株媛囃子
宝泉坊



愛媛県産裸麦 100パーセント使用。良質な裸麦を65パーセントまで精麦し、常圧蒸留で仕上げた、香ばしく、上品な甘さの焼酎「宝泉坊」。西予市にある四国唯一の焼酎専門メーカー(株)媛囃子が作る裸麦焼酎です。裸麦特有の香ばしい香りが口いっぱいに広がります。裸麦の焼酎はお湯割りにしてもくずれない本格的な味わいが魅力です。

「麦の香ばしい香りと味わい深さが評判で、最近では全国的に裸麦ブーム。同じ品種でも、栽培する地域が変われば焼酎は違うものになります。松前の農家さんには、こんなにいい原料を作っていたら本当にありがたいです」



(株)媛囃子
来住 正昭 本部長
佐々木重子 課長

(株)まさき村
さくべえコロッケ

「裸麦と地元の野菜使って、手軽に食べられるものを作りたい」という思いからできた「さくべえコロッケ」は、まさき村でしか手に入らない松前町の新名物。コロッケに入っている裸麦は鶴吉の橋本密雄さんから仕入れています。焙煎した麦と普通の麦の2種類が入っていて、香ばしさと、麦のプリプリとした食感が味わえます。

「まさき村は、農水商工連携を促して『まさきオリジナル商品』の企画・開発をする事業運営をしています。第1弾がこのさくべえコロッケ。大型ショッピングセンターの一角という立地条件を生かしたくて、食べ歩きできるものにこだわりました。たくさんの人にまさき村で味わってほしい。『さくべえコロッケ』という名前から、義農作兵衛を知り、松前町を知るきっかけになれば」

愛媛県
愛媛甘とろ豚

養豚の盛んな愛媛県が総力を挙げて開発したブランド豚。その「愛媛甘とろ豚」の餌に裸麦が使われています。県産裸麦を食べさせることで、柔らかさ、ジューシーさ、脂身の美味しさの三要素がそろった、料理のプロが絶賛する肉質に仕上がっています。



保健栄養推進協議会
丸山和子 さん

「小さいころ、はったい粉をおやつで食べていた人も多いのでは？ この麦まんじゅうはそんな昔懐かしい味。たくさんの人に愛されるものになりたいです」

松前町保健栄養推進協議会
麦まんじゅう

小麦粉に裸麦のはったい粉(いって粉にひいたもの)を加えてつくるまんじゅうで、素朴な味が喜ばれています。松前町の郷土料理として広まるのが願われている一品。レシピは丸山和子さんが中心となって会員で考案。文化祭で販売しているほか、最近では、町内の学生に伝授するなど広がりを見せています。



(株)まさき村
佐伯哲也 村長



ギノーみそ(株)

伊予のみそ / ひしお

一般的なみそは大豆を原料としていますが、白くて甘い麦みそが主流の愛媛。その愛媛で県内シェア 50パーセントを誇る麦みそが、松前町で作られています。ギノーみそ(株)の二代目田中正志社長が試行錯誤を重ね、完成させた「伊予のみそ」。裸麦、大麦、大豆、塩だけで仕込み、天然に近い形で贅沢に長期熟成した甘みの強いみそです。麴歩合が高く、塩分が低く、コク・甘味・香りのバランスがとれたこの麦みそは、県内だけでなく全国でも親しまれています。ひしおは、裸麦をふんだんに使用し、麴本来の風味を大切に仕上げた愛媛を代表する「おかずみそ」です。



ギノーみそ(株)
田中正志 社長

「伊予のみそを作るとき、農家を回って昔の味を教えてくださいました。愛媛の麦みそ文化を伝承・発展させ、全国に広げることが私の使命だと思っています。社名は義農作兵衛に由来しています。そして、松前は裸麦の産地。これからもずっと地元松前町を大事にしていきたいです」

裸麦、その先へ。 Part 02
磨かれるおいしさ

前ページで紹介した農作物としての裸麦。

収穫されたその先がどうなっているか、知らない人も多いのでは？ 主な用途であるみそ、焼酎のほか、最近さまざまな場面で使用され、親しまれています。裸麦の「加工品」の一例を紹介します。

まちに彩りを。

だから裸麦でつくる

さまざまな加工品として広がりを見せる裸麦。どうして裸麦が選ばれるのでしょうか。

「裸麦を使う」。それは単に、裸麦の消費拡大を目指すだけではないようです。先に紹介した6つの加工品を見るだけでも、その理由が分かります。

「伊予のみそ」は、愛媛の麦みそ文化を伝承・発展させようとしています。「麦まんじゅう」は、郷土料理として、地域の食を伝承したいと願っています。「さくべえコロッケ」は、義農精神を受け継ぎ、郷土の歴史を商品とともに後世に伝えていこうと考えています。また、農水商工の連携商品の第1弾として見本となり、農産物の生産（1次産業）×加工（2次産業）×販売（3次産業）全てを地元で行い、付加価値

を付けて売る『6次産業』を育成しようとしています。「はだか麦パン」は、地産地消と食料自給率の向上が目的。「宝泉坊」や「愛媛甘とろ豚」は、日本一の裸麦を使うことで、良質の味を生み出しただけでなく、独自性を生み出しました。

つまり、伝統や歴史の伝承というような「文化的な価値」、地産地消、食料自給率向上や6次産業を育成する「産業的な価値」、独自性を求める「オンラインの価値」など、裸麦で得られるさまざまな価値が期待されているのです。

裸麦は、そのものだけでも輝いています。そこにあるだけでは放つ輝きは限られます。そこに住む人の伝統や暮らしと一体化させて磨けば、その地域に住む人々はその地に住むことを誇りに思い、より幸せを感じる事ができます。そうならば、まちに彩りが生まれてくるはず。

よく、「松前町は何もない」と言われます。でも、私たちの生活に溶け込んでいる裸麦一つとっても、これだけたくさん価値があります。裸麦だけでなく、まちには、何気ない景色や生活の中に、私たちが知らない価値が、まだまだたくさんあるに違いありません。



Photo: 北川原

価値あるものに、囲まれて暮らす日常。