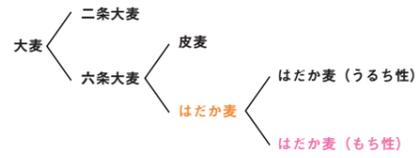


麦を知る



はだか麦やもち麦は、大麦の一種。はだか麦の呼称は、脱穀すると簡単に皮が取れることに由来する。その中でも、もち麦は紫色で粘りのある、もちもちした食感が特徴。



愛媛県は麦の生産量が33年連続で日本一。全国シェアの約3割を占め、今年は約6,500トンの収穫を見込んでいるそう。(写真：もち麦)



はだか麦は、水に溶ける食物繊維の「β-グルカン」を多く含む。β-グルカンが多いと、糖質や脂質の吸収が抑えられ、満腹感を得やすくなる。また、動脈硬化の原因と言われる血液のLDLコレステロールの低下や、糖尿病や心臓病のリスクを増加させると考えられている血糖値の上昇を抑制する効果などで、注目されている。(写真：はだか麦)



4_ 取材当日、収穫したばかりの麦 / 5_ 芳しい匂いが辺りに広がる / 6_ 西岡地区の圃場での作業。「景色を守ることも農業の仕事」と大森さんは話す

取材当日の5月12日、東温市内の至る所で麦の収穫機材が音を響かせ、刈り取ったばかりの畑から芳しい匂いが漂います。JWFのある北野田地区の圃場には、黄金色に輝く「はだか麦」と紫色の実を大きく実らせた「もち麦」の畑が広がっていました。

差別化した「もち麦」

係だったので、普段の景色にも、思い出にも農業はありません。今でも分からないことだらけです。10年経っても、10回しか収穫してませんから」と謙虚です。

現在JWFでは、約60ヘクタール、700枚の圃場を耕作しています。99%は

田畑を耕す理由

この紫色の麦が「もち麦」です。大森さんは「会社代表の牧が、50年ほど前の海外研修で、農業規模の違いを肌で感じたそうです。海外は一人の農業者が扱う畑が香川県くらいある。大ききで勝負しても日本の農業では太刀打ちできません。差別化を図らなければ、生き残れない。どんな田畑は廃れていきます」と話します。



JWFの会社前には、もち麦の品種「ダイシモチ」の畑が広がる

5月に東温市の大地を黄金色に染める正体は、「麦」。愛媛県は麦の生産量日本一で、東温市は県内有数の産地として知られています。麦といっても小麦ではなく、「はだか麦」や「もち麦」であることをご存じでしょうか？
今月は知られざる「東温の麦」を、第一線で働く農業者の声とともにご紹介いたします。学校給食センターの美味しいレシピも、特別公開です。



大森 陽平さん (37)
おもしろ・ようへい (牛蒡)

Profile

会社の理念を引き継ぐ取締役。農業への想いは優しく情熱的。現在、妻と子の3人暮らし。

特集 美味しい麦と暮らそう。



1_ 田畑の横に事務所を構える / 2_ 刈り取る機械が列をつくる / 3_ 収穫した麦で煎れた麦茶。麦本来の色と味わい

「新型コロナウイルス感染症の影響で、食とはライフラインで一番重要なもの」と、より強く感じました。誰だって家にいても食事をとりません。そんな食材を作っている農業者として、もっとプライドを持ってやっていきたいですし、農業者こそ明るくないといけません。前を向いて農業と向き合っていきたいです。そう話すのは、(有)ジェイウイングファーム(以下「JWF」)の大森陽平さん(37)です。

引き継いだ景色を守りたい

大森さんは就農して10年。関西で育ち、関西で就職。父の実家である下林地区に帰省した際、耕作放棄が進む田畑を見て、幼少期に感じた風景の変化を残念に思い、「先代たちが引き継いだ景色を守りたい」と東温市に移住を決意しました。
現在は会社の取締役として腕を奮いますが、「仕事は初めてのことだらけ。マイナスからのスタートでした。関西の生活は水路や畑とは無関

麦むぎスープ (4人前)

<材料>
もち麦 20g
ベーコン 40g
じゃがいも 中1個
里いも 1個
チンゲン菜 1〜2枚
玉ねぎ 1/2個
にんじん 1/4個
きくらげ 2g
薄口醤油 大さじ1
塩こしょう 少々
固形コンソメ 1個
だし煮干し 10g
水 500g

<作り方>
①もち麦は洗って吸水する。
②だし煮干しを分量の水に浸しておく。
③野菜を切る。
④②に固形コンソメを加え、材料を入れて煮る。
⑤味を整えて、できあがり。

炊飯器で簡単！ 親子ピラフ (4人前)

<材料>
白米4：はだか麦1の割合で2合分
しめじ 1/5パック
にんじん 1/8本
玉ねぎ 1/3個
鶏もも肉 80g
A 〔みりん 小さじ2/3
醤油 小さじ1/2〕
卵 1個
むぎ枝豆 10〜15個
B 〔塩 小さじ1/2
こしょう 少々
固形コンソメ 1個〕

<作り方>
①米、はだか麦は洗って水につけておく。
②野菜を一口サイズに切る。
③卵は炒り卵にする。
④鶏もも肉を一口サイズに切り、Aを加え、レンジ(600w)で7分加熱。
⑤野菜を炒め、①③④とBを一緒に炊飯器に入れ、2合分の水を入れ、炊飯する。

もち麦ハンバーグ (4人前)

<材料>
牛ミンチ 80g
鶏ミンチ 80g
木綿豆腐 40g
玉ねぎ 1/2個
もち麦 12g
塩こしょう 少々
玉ねぎ(スライス) 1/5個
A 〔上白糖 大さじ2/3
ウスターソース 大さじ1/2
ケチャップ 大さじ2〕
水 24g

<作り方>
①豆腐は水気を切ってつぶす。
②玉ねぎをみじん切りにする。
③もち麦は洗って吸水し、茹でる。
④材料を混ぜてよくこね、4等分して形を整える。
⑤フライパンに油を入れて熱し、④を焼く。
⑥ハンバーグが焼けたら取り出し、スライスしてレンジ(600w)で3分加熱した玉ねぎ、Aを加えてひと沸かし、ソースをつくる。

麦を食べる

はだか麦、もち麦を使ったレシピを東温市学校給食センターの皆さんに聞きました。

「自然相手の仕事なので毎日同じことは起こりません。大事なのは麦の『声』を聞

から』と話してくれました」と当時を振り返ります。

農業の喜び

横のつながりを大切に 皆に「食」を届けたい

暗いニュースが多い現代ですが、東温市の田畑は麦の収穫を終え、田植えが始まり次の米作りに備えています。きつと来る実りの時期を迎えるために、明るく、前を向いていきたいと思います。

借地だそうです。大森さんは「就農して少し過ぎた頃、代表の牧と話したことがあるんです。『なんで耕作しづらい田まで引き受けるんですか?』って。今となっては恥ずかしいですけど。牧は『単純に効率を求めれば、三角の形や小さな圃場は抜いづらなもの。けれども効率だけを求めては、私たちの会社の存在意義がないよ。地主との人間関係をつくり、景色を守っていくことが、私たちの理念だ



くことだと思っています。色が悪かったり、病気にかかっていたり、何が足りていないのか、補いすぎているのかを推察していく。やったことが違っていることも当然あります。でも、うまくいったときはしっかりと美味しく育てられる。収穫の時やお客様の『美味しい』の声に、農業の喜びを感じますね。自然がコントロールできないものだからこそ、大森さんは毎日の観察を大事にしているそうです。

大事なものは横のつながり

大森さんが大事にするのは自分の田畑だけではありません。「農業は自分のところだけよければいいという気持ちではできません。水だって上から下に流れて、多くの人が恩恵を受けて大事にしています。ただ若い農業者として、自分たちが引つ張っていくんだという気持ちと、横のつながりを大事にして、東温市の皆さんに『食』を届けるスタートに立っていきたいと思いますね」と話す目は、温かさと決意に溢れます。



ひでのり
同社代表の牧秀宣さん(写真左)とJWFの皆さん。大森さんは「子どもたちが『農業ってかっこいい』と思える仕事でありたい」と締め括った。