

麦茶は語る

あえてふぞろいに焙煎するといいます。

創業は戦中の1940年。精米・精麦からはじまり、

穀物を「煎る」ことを生業としてきた川原製粉所(東京都練馬区)を訪ね、

80年以上続く麦茶製造を見つめました。





麦茶は籾殻に覆われた大麦の玄麦を煎って作られます。最初はこんな姿。この段階では色も強く強い香りもありません。原料は大地を守る会の生産者、仙台黒豚会（宮城県大崎市）と古代米浦農園（群馬県藤岡市）の大麦。

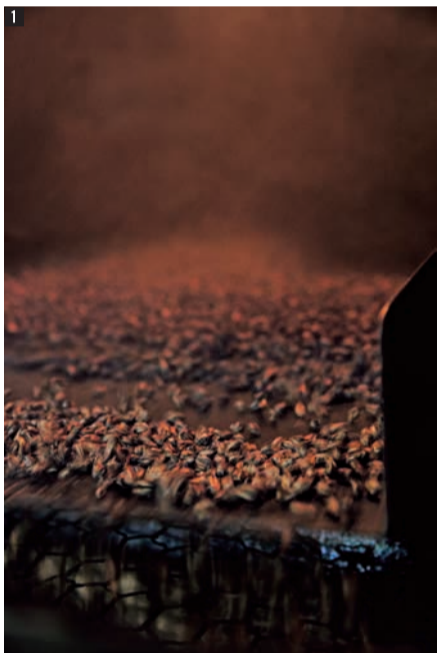


左が熱風、右が砂釜焙煎の麦茶。砂釜の方は粒が大きく膨らんでいるのが分かります。

麦を煎る 香り立つ

皆の暮らに ある麦茶

東京都練馬区の住宅街に町工場の風情で佇む川原製粉所。夏の気配が近づく6月のはじめ、軒先に並ぶ直売の麦茶を目当てに、お客さんが絶え間なく訪れています。「うちはずっと川原さんの麦茶です。冷蔵庫に朝2本作っておいて、なくなると子どもたちが教えてくれます」



1 二つめの窯で300℃ 90秒の深煎りに。ここで色を見極めます。画一的な一色を求めるのではなく、8割の濃さもあれば6割もあるというグラデーションが、味わいを作ります。
2 一つめの窯ではおよそ100℃で30秒焙煎。ほんのり色づいた麦粒が次々と出てきます。
3 粉碎して仕上がった麦の色はまばら。白い部分がないと甘みが出ません。



コーヒーのように、嗜好品として原料や焙煎が注目されてはいません。麦茶は普段の生活にあまりにも自然にあるため、価値を意識することは少ないのではないのでしょうか。しかし川原製粉所の麦茶は、「明らかに違う」「ほかに戻れない」と、人々を魅了しています。その秘密は長年培ってきた「煎る」技術にありました。

二度煎りで あそびのムラ

「焙煎が麦茶の味を決める大事な作業。かつ一番大変な工程です」。三代目・代表取締役社長の川原涉さん（50歳）が話します。家業の川原製粉所に入ってから21年、創業以来続く麦の焙煎を担います。

朝8時過ぎ。川原さんは松明のように燃え盛る炎を2カ所の窯に差し入れて火を点けました。霧状になった重油に種火が引火し、ゴウーッと低い炎の音が響きます。

川原ブレンド。そう呼びたいおいしさの秘密は「二度煎り」にあります。窯の間で立ち働しながら、川原さんが教えてくれます。「まずは低めの温度で30秒ほど煎ります。その後、高温の窯で90秒煎ります。一次焙煎では麦がたたまたま

る程度。まだ浅い麦色です。二次焙煎で焦げる寸前まで煎ります。このとき、浅煎りと深煎りが適度に混じって煎りムラがある状態にすることで、甘み、苦み、香ばしさといった奥行きのある味になるんです」

一斉に投入口に送り込まれた大麦でしたが、窯から出てきた色は一様ではありません。

「煎り見本」の麦と見比べて、色が薄ければ、投入量を減らしたり、火力を強めたり、麦の色が「そろっていない状態」に「そろえる」焙煎。麦も炎も一定ではない中で簡単なはずがありません。

「麦茶は焦げる手前の色が一番おいしいんです。油断すると焦げるので片時も目が離せません。夕方火を落とすまでつきつきりですわね」

窯の前で汗をにじませ、刻々と変わる麦色を見守ります。

砂と煉瓦が 熱を伝える

深い味わいはなぜ生まれるのか。もう一つ種明かしをすると、窯の話に行き着きます。川原製粉所の焙煎窯は「砂釜」。窯の中には、麦より小さな粒の黒い砂（珪砂）が入っています、回転しながら下からの炎で熱せられています。その熱い砂と一緒に麦が通っていくしくみ。砂は出口でふるいにかげられ、窯に戻ります。

「熱い砂に抱えられるようにして芯まで熱が伝わることで、麦が爆ぜるんです。ほら、麦が膨らんで破裂していますよね。砂がないところはなりません。表面だけ焦げて中まで火が通らない。麦の芯に熱が届いて爆ぜて、内側の甘みと香りを引き出せるんです」

砂釜以外の麦茶の製造方法として、熱風焙煎というものがあります。ド



ライヤーのような風を当てることで均一に仕上がりが、大量の麦を焙煎できますが、全体に色づく程度。砂釜焙煎では大量生産はできないものの、芯まで火が通り、香り高い麦茶になります。

現在、砂釜で麦茶を作るところは、東京都内に川原製粉所を含めて2軒のみだそうです。加えて川原さんの二次焙煎の窯は、お父さんの義明さん（80歳の代で耐火煉瓦を組みながら、モルタルでかためて手作りしたもの。煉瓦の輻射熱によってもまた、じっくり熱が伝わります。

川原さんが20代後半のころ、家業を継ぐか否か、迷っていた時期がありました。そのとき出会ったのが旅する中で口にした世界のお茶。どこかの国にも人々が語らうそばに、お茶があったといえます。インドではチャイ。中国には数多の中国茶。そこでふと気づきます。

「日本には麦茶がある。自分の家にはおいしい麦茶を作る技術がある。」

自宅で作る 麦茶のすすめ

- 二次焙煎の窯下で火力を調節。気温や湿度、麦の水分量でも仕上がりが変わるため、煎り加減が安定するまで何度も調整します。
- 鉄製の窯が煉瓦で覆われています。平成から使い続けて30年以上の窯は三代目。
- 香りが命の麦茶。なるべく煎りたてをと、焙煎から遅くとも1週間以内にバックに詰め

- て出荷します。6包ずつ手に取って袋詰め。
- 午前中の麦茶休憩。この間も窯は動き続けているため麦が焦げないように交替で一服。
- 麦茶のある夏に心が和みます。川原さんの自宅では前の晩に丸粒の麦茶を煮出して冷蔵庫に入れているそうです。工場の冷蔵庫にも休憩用に3本のボトルが入っていました。

C O L U M N

自給率12%の 大麦から

「大麦はか麦」の自給率は、令和4年度概算でわずか12%と9割弱を輸入に依存する現状があります※。一般の麦茶飲料、家庭用麦茶の原材料原産地表示に、カナダ、アメリカといった国名を見ることもあるでしょう。そうした中で、大地を守る会で扱った川原製粉所の麦茶は国産六条大麦100%。かつ大地を守る会の生産者のものを使っています。普段の飲料を選ぶ。一見小さな選択ですが、食糧自給率を上げ、環境負荷を抑える一歩となります。

※出典：食料需給表令和4年度（概算）／農林水産省（令和5年8月）

これは尊いことではないか」
 実際家業に入ってみると、二度煎り、砂釜、大地を守る会の生産者が作る国産の大麦……と、製法も原料も貴重なものでした。

「自分が継がなかったら途絶えていたかもしれないですね。かけがえないものをつないできた道を振り返る川原さん。「これで良かった」と胸をなでおろします。

時を経て川原製粉所の麦茶は、フ

ランスや台湾など、世界からも注文が来るようになりました。麦茶の価値に気づき、作り続けて20余年。喜ばしいことに国の垣根を越えておいしさが広がっています。

気軽に飲めるペットボトルの良さもあるでしょう。けれども川原さんの麦茶を丸粒やパックで煮出してみると、深い味わいに驚きを覚えます。

インスタントコーヒーやティーバッグの紅茶が一般的だった時代から、ハンドドリップやリーフティーへと、手間をかけて味わう嗜好品としてのお茶が見直されたように、麦茶を家庭で作る文化に再び目を向けたい、そう思います。

今年も酷暑となりました。濃く甘く、香ばしい麦茶のどを潤し、暑さを乗り切って参りましょう。

水出しで楽しめるお手軽タイプ
 徳用・特撰 職人香味焙煎
 むぎ茶パック
 (国産六条大麦使用)

1748 11
 10g×48包
 780円(税込842円)

煮出して濃厚、麦茶の原点
 職人香味焙煎
 麦茶
 (丸粒・国産六条大麦使用)

2610
 500g
 507円(税込548円)

④川原製粉所(東京都練馬区)
 ※同時配布の「カタログ大地を守る」と
 お買い物サイト134号を合わせてご覧ください。



ソーシャルレポート

今号は「100万人のキャンドルナイト@増上寺」の開催レポートと大地を守る未来募金についてお知らせします。

編集後記 ↓ かつて川原製粉所の周りには田んぼや麦畑があつて、近隣の農家の精米、精麦を請け負ったのがはじまりだそうです。マンションが立ち並んで街の景色は変わりましたが、作り方も味も変わらず守ってきえてくれたおかげで、このおいしさがあります。感謝して味わいたいと思います。(編集部・青木)

12,000人以上の方にご参加いただきました

「100万人のキャンドルナイト@増上寺」夏至当日に開催!

梅雨の時期に入り、当日は朝から雨となりましたが、夕方には雨も上がり、たくさんの方にご来場いただきました。ご参加いただきました皆さま、ありがとうございます。今年地球の未来をともに考えることをテーマとして掲げ、新コンテンツとして地球の未来、能登復興を応援するメッセージをキャンドルツリーとして灯しました。マルシェでは、大地を守る会の生産者もブースを出店。キッチンカーでは、大地を守る会のもったいナイ野菜を使ったスープが好評でした。トークステージでは、LiLiCoさんや栗岡東京都副知事、生産者を代表して遠忠食品宮島大地さんにキャンドルナイトへ寄せる思いを語っていただきました。

そのほか、20時のカウントダウンで場内と東京タワーが消灯した後は、LiLiCoとKenta Dedachiさんによるミニライブを実施しました。これからも大地を守る会は、電気を消したスローな夜にゆっくりと考える時間を持つことを呼びかけていきます。



1 消灯後のミニステージ。一夜限りのライブの美しい歌声に会場は一体感に包まれました。
2 大地を守る会の生産者が出店したマルシェブース。ご来場の皆さんで賑わいました。
3 大地を守る会のマルシェブースでは、旬の青果やオリジナル商品を販売しました。

第一次産業を守り育てることを目的とした基金

大地を守る未来募金

「大地を守る未来募金」は、東日本大震災の被災地支援や放射能除染対策、自然災害への迅速な対応など、第一次産業を守り育てることを目的とした基金で、「大地を守る第一次産業支援基金」に充当し、活用されます。2023年度は、2023年8月に発生した台風6号により7~8棟のパイプハウスが風の影響で倒壊し、冬の本シーズンに向けて建て直しなどが急務となった、真南風の会(沖縄県宮古島市)に寄付を行いました。また、2024年1月1日に発生した能登半島地震で多くの従業員が被害にあわれたふくべ鍛冶(石川県鳳珠郡能登町)にも寄付を行いました。最近では、地震や豪雨災害などの自然災害が絶えず、油断ができない状態です。引き続きみなさまのご協力をどうぞよろしくお願いいたします。



大地を守る未来募金(500円)

お好きなときに500円単位で募金いただけます。
大地を守る未来募金
4800
1口 500円(税込)

登録 大地を守る未来募金(100円)

100円単位で、お好きな頻度(毎週、隔週、4週に1回)で募金いただけます。
登録 大地を守る未来募金
毎週 9993 隔週 9994 1/4週 9995
1口 100円(税込)

未来募金・食べて応援隊(500円)

食べて応援していただくおまかせセットです。冷蔵品1品目を自動的にお届けし、20円が募金されます。
未来募金・食べて応援隊
2400 蔵
1口 上限500円(税込540円)

※同時配布の「カタログ大地を守る」とお買い物サイト134号を合わせてご覧ください。



お届けする商品例

1 昨年8月、台風6号の被害により倒壊した真南風の会(沖縄県宮古島市)のパイプハウス。
2 能登半島のふくべ鍛冶(石川県能登町)にも寄付を行いました。

2023年度基金報告
ご協力ありがとうございました
2023年度の寄付金額
3,458,200円
※2023年4月1日~2024年3月31日

詳細や収支報告はこちら▶



『NEWS大地を守る』はWEBでもご覧いただけます。イベントの詳細・お申込みもWEBからどうぞ。
<https://www.daichi-m.co.jp/>

お問合せ

大地を守る会サポートセンター TEL●0120-158-183
受付時間●月~金・午前9:00~午後5:00/土・午前9:00~午後1:00
お問い合わせフォーム●<https://takuhai.daichi-m.co.jp/support>
E-mail●support@takuhai.daichi-m.co.jp



イベントは左記WEBサイト内の「イベント情報」へ。

●『NEWS大地を守る』に掲載している取り組みは、主に大地を守る会の宅配サービスの年会費・利用料で運営されています。



発行 オイシックス・ラ・大地株式会社
東京都品川区大崎1-11-2 ゲートシティ大崎イーストタワー5階
TEL 050-5306-8513

注意事項

当社は、大地を守る会のイベント及び大地を守る会が告知する他団体のイベントにお申込みいただく際、ご記入いただく個人情報を、お申込み内容に関する確認、参加者への連絡、抽選、抽選結果連絡、お問合せに対する回答、非常時に関する対応、イベントの質向上管理のために利用させていただきます。なお当社は、イベント等を旅行者に業務委託する場合があります。この場合、個

人情報を開示することがあります。業務委託にあたっては、個人情報の保護に関する契約を締結し、業務委託先が契約を遵守するよう必要かつ適切な管理及び監督を行います。上記に同意の上お申込みください。個人情報の取扱いに関するその他の条件については、当社ウェブサイトの個人情報保護方針をご確認ください。
<https://takuhai.daichi-m.co.jp/Information/8>