

大麦栽培記 2015-8-1

縄文式土器が発掘された場所なので、きっと縄文人が住んでいたのでしょう。冬でも陽当りのとてもよい丘の上にある畑をお借りしています。丘の反対側が霜で真っ白でも、ここの畑は霜がすぐ溶けます。昼間ならポカポカ陽気で、農作業が心地よくできます。冬作の麦類も栽培できるので、「ムギジ」と呼ばれる畑です。

関東山地の村々の主作物は、オオムギ（冬が表作）でした。オオムギは梅雨期の直前に熟すので、コムギのように収穫遅れで、穂発芽することが少ないからと40年前に古老から聞きました。ムギジで、オオムギの収穫後は、コンニャク、ヒエ、モロコシ、トウモロコシ、ササゲ、アズキ、ダイズを作付しました。一方で、冬に陽当たりが悪い畑ハルマジは、春になってからジャガイモ、夏ソバの後に、ハクサイ、ダイコン、トウモロコシ、ダイズ、または雑穀類や陸稲を作付しました。山間地の谷間の畑は、日が傾くと、陰になり、とりわけ冬の時期には日照時間が少ないのです。そこで、畑はできる限り陽当たりが良い南向きの山腹に作り、人家は谷間に造ることが多いようです。真冬には、室内でも水が凍ります。家族の食べ物を作ることが優先されていたのです。

オオムギで麦秋を再現するために、縄文人が住んでいた丘の上の畑を、守屋秋子さんに無理にお願いして借りました。彼女の夫、守屋竹治さんが生前に耕しておいでだった場所です。仮小屋にお話を聞きに訪ねたときは、いつもリポビタン D を飲めと勧められました。今回は、学芸大学で平田大介さんが栽培していたオオムギ品種のほかに、モチ大麦（ダンゴムギ）も栽培しました。ダンゴムギは、グレゴリー・マイケルさんが瀬戸内海の大三島で唯一栽培されていた在来品種種子を分譲いただいたものです。この地でモチ大麦が栽培されていることは阪本寧男老師から聞いて知っていました。

オオムギは良く育ちました。何十年振りかにか栽培されたオオムギ畑を、若いころに麦作りを手伝った経験のある加藤増夫さんや教育長のお母さんらの古老たちが、懐かしく、麦畑を眺めて下さいました。彼らが腰かけた丸太の横にはサイダーの缶が忘れてありました。忘れ物を秋子さんの自動車小屋に置いておいたら、飲んだ形跡があり、ホッとしました。

刈り取って、束ね、横棒に掛けて天日乾燥しました。山鳩が啄ばみに来たので、秋子さんと黒澤友彦さんが防雀網をかけて下さいました。その後、梅雨で、ほとんど晴れ間がなく、麦束の内側の一部は穂発芽してしまいました。教育長のお母さんはこれを見て、収穫量が少ないだろうと、心配顔でした。

脱穀調整は穂を棒でたたいて、篩でふるってしました。30年前のチベタンになった気分でした。良い風が吹かず、風選は不十分でしたが、それでも、10 kg以上は取れました。

丸麦への加工は、日本村塾自給農耕ゼミ第2回として、上野原市西原のびりゅう館の

水車を使用させていただき、中川智さんに使用法をご指導いただきました。

丸麦は参加者の皆様に配りました。オオムギの粥はおぼくと呼ばれ、主に昼食として調理されてきました。詳細は下に述べます。

付録参考資料

1. 栽培

播種： 2014年10月16日。

畑はハンドトラクター50年物で耕起してもらい、等高線に添って畝を立てた。畝幅は60cm、長さは7~9m、約0.5a。9畝にオオムギを、1畝に団子麦（モチオオムギ）を、条播した。

施肥： 市販の有機100%顆粒状肥料、基肥3kg、追肥1kgを用いた。

麦踏み： 12~2月の間に3回行った。

防雀網： 4月17日、24日に張った。穂は出揃っていた。

干場： 6月1日に構築。

刈取り： 6月5日

2. 調整

脱穀： 7月12日、15日

精白： 7月25日、上野原市西原の水車。日本村塾自給農耕ゼミ第2回

3. 調理 おぼくの作り方

材料：まるむぎ、水車で精白したオオムギ粒

水、必用に応じて塩少々

季節の野菜、ダイコン、インゲンマメ、ジャガイモ

味噌、ネギ、ノビル

調理法：

1. 水洗し、2時間水に浸す。
2. 大なべに、たっぷりの水で、3~4時間弱火で煮る。必要に応じて差し水をする。
3. インゲンマメは始めから、あるいは途中で加え、ダイコンやジャガイモは仕上がり時に適度に煮えているように、終わりころに加える。
4. ネギまたはノビルは細かく刻み、味噌と和える。
5. ネギ味噌、ヒル味噌をつけて食べる。

木俣美樹男ら1978、雑穀のむら一特に雑穀の栽培と調理について一、季刊人類学：9
(4)：69-106.

写真：



写真1. 2015年4月17日、防雀網の準備、出穂後のオオムギ。



写真2. 2015年5月4日



写真3. 2015年5月22日、団子麦出穂。2015年6月5日、オオムギ完熟。



写真4. 2015年7月12日、天日乾燥。 2015年7月15日、脱穀。



写真5. 2015年7月25日、上野原市西原の水車、搗き臼で精麦。



写真6. 左は挽き割り、右は丸麦。