



### 地元企業と取り組んだ 六条大麦栽培

5月下旬から6月初旬にかけて、大口・扶桑町では六条大麦の収穫が行われた。収穫された六条大麦は地元企業を經由し、麦茶のティーバックやペットボトル飲料としてこれから市場に出回ることとなる。

JA愛知北管内で六条大麦を生産しているのは大口町で4件、扶桑町で1件の、5件の生産者の方たち。約73ヘクタールを伴付し、平成27年度は277トンの収穫を得た。都道府県別による六条大麦の収穫量は福井県が1位、富山県が2位。



広大な農場の収穫にはコンバインが大活躍!

愛知県は15位と決して多いほうではないが、実は愛知県内全体でも六条大麦を栽培しているのはこの大口・扶桑町の5件の生産者のみというから驚きだ。しかも、昔から代々栽培を受け継がれてきたわけではなく、本格的に作るようになったのは平成15年からだそう。

大口・扶桑町では平成2年頃まで、ビールの原料となる二条大麦(ビール麦)を栽培していた。しかし、発芽麦にならないと検査にてビール麦として合格しないため、大粒大麦として扱われることが多く、収穫量は安定しなかった。

その後、地元企業が食用麦や押し麦などに使用されるハダカ麦の「二番星」という品種を四国より持ち込み、大口町の生産者に栽培提案がされた。これをきっかけに、大口・扶桑町では試験的に数種類の大麦の栽培をするようになった。

特に扶桑の土壌は砂を多く含み、水はけがいいのが特徴。湿気を嫌う六条大麦の栽培に適していた。一方、地元企業も地産地消を求めようになり、農地の団地化がしやすい大口・扶

桑町に栽培を依頼。

こうして平成15年に六条大麦の契約栽培が始まり、現在、麦の栽培品種は六条大麦に一本化されている。

### 六条大麦栽培に適していた 大口・扶桑町の土と気候

「病気の発生も少なく、大麦は作りやすい」と生産者の方々は言うが、大口・扶桑町で大麦作りが根付いたのには気候も関係しているという。

実は大麦が作られている農場の多くは、夏から秋にかけて米が作られている田んぼなのだ。この地域は気候的な要因から田植え時期が全国的に遅いため、大麦の収穫を終えてから米作りに取り掛かるという二毛作が可能。そのため、生産者にとっても効率よく農作物を栽培できるのだ。

六条大麦の栽培は10月下旬頃から始まる。米の収穫を終えた田んぼは、大麦作りに適した環境を作るため、田んぼの中間りに溝を掘り、雨が降ってもすぐに水がはけるような圃場

### 巻頭特集

## 愛知県内唯一の生産作物 大口・扶桑産 六条大麦



冷蔵庫でキンキンに冷やされた「麦茶」がとても美味しい季節となりました。実はこの麦茶となる六条大麦を愛知県で栽培しているのは大口町・扶桑町だけだにご存知でしたか?

づくりをする。それが終わってから「播種(はしゅ)」と呼ばれる麦まきを行うのだ。その後は生育状態をみながら収穫の間までに3回ほど肥料をまく。

「味に最も影響を与えるのは3回目の追肥なんです」と生産者の皆さんは声を揃えて言う。花が咲き、実を付ける頃に与える肥料の与え方次第で、甘みや香ばしさに差がつくそう。そして、いよいよ5月下旬から6月上旬までに収穫を終える。コンバインで刈取り、その場で脱穀して粒を取り出し、乾燥して出荷されるのだ。

大口・扶桑産の麦茶はJA愛知北管内の各支店や産直センターで販売される。

農薬をほぼ使わず、生産者の方々に丹念に育てられた六条大麦で作られた麦茶は、スッキリとした味わいと深いコクがあるのが特徴。この夏はぜひ「愛知県産」の麦茶で乾いた喉を潤していただきたい。

〔取材協力〕  
JA愛知北  
JA愛知北管内六条大麦生産者  
〔写真提供〕  
服部農園有限公司

六条麦茶が  
できるまで



10月下旬～  
播種  
(種まき)

田んぼの中間りに溝を掘り、水はけのよい環境を作ってから種をまく



4月  
出穂

グングン育を伸ばした大麦から穂が出現! さらに実を太らせる



5月中旬  
収穫  
間近

実がふくらみ、黄金色に色づきました! いよいよ収穫間近



5月中旬～  
収穫

コンバインで一気に刈取りと脱穀を同時に行う



店頭へ

(左から)麦茶ペットボトル 88円・純六条むぎ茶(中) 250円・六条むぎ茶 230円

愛情をたっぷり注いで育てた六条大麦を  
ぜひ味わってください!



JA愛知北管内六条大麦生産者のみなさん