

親から子へ
伝えていく、

黄金色の麦茶

えがお育む
大地から

太陽に照らされながら、
爽やかな初夏の風に揺らめく大麦の穂。
この畑から生まれる
甘く香ばしい麦茶に出会うため、
鶴岡市にある
庄内協同ファームを訪れました。



安全で豊かな味を 庄内から食卓へ

夏本番まであと少し。青々とした稻がすくすく育つ庄内平野の一角に、大麦の畑を見つけました。

「最高のロケーションでしょ」と笑顔で案内してくれたのは、三川町で約30年大麦の栽培を行う庄内協同ファームの組合員・菅原孝明さん。庄内協同ファームは、鶴岡市・庄内町・三川町で稻作や野菜・果樹栽培、また農産加工に従事する組合員によって構成された農事組合法人です。1987年に小さな餅の加工場を開設して以降、もち米やうるち米、枝豆、黒米など、有機栽培や減農薬にこだわった農産物の生産及び加工に取り組んできました。もちろん、菅原さんが育てている大麦もその中の一つ。転作作物として25年ほど前から育てるようになつたと言います。また大麦は収穫期

が梅雨に重ならないことも大きなメリットになったそう。さらには、「麦茶を作るための麦作り」にしようと麦茶の加工も同じ頃から開始。「最初の3年はお茶の本場である奈良県にある専門業者に麦を持ち込み煎つてもらつていたのですが、将来的には自分たちで焙煎したいという想いを持つていました」と菅原さん。そこで、当時開発責任者だった菅原さんを中心に、農業機械を焙煎用に改造するなど、麦部会のメンバーといろいろ試行錯誤を重ねてきたと言います。その結果、低温でゆっくり時間をかけて煎る「低温焙煎」という方法にたどり着き、庄内協同ファームを代表する商品・低温焙煎麦茶「むぎちゃん」が誕生しました。





麦畠を活かして作る
渡り鳥の楽園

収穫を約2週間後に控えた菅原さんの麦畑は、青空の下、風に揺られてとても気持ちよさそう。そんな麦の年は秋からスタートします。9月末から10月上旬にかけて播種を行い、雪の下で越冬。年が明け5月になつて穂が出てくると、より麦らしい姿になります。そして6月上旬から中旬頃に収穫の時期を迎えます。寒さや乾燥に強く、「朝露だけで育つ」と言われ

者の皆さん、農薬を使わずに大麦を丁寧に育ててきた庄内協同ファームの低温焙煎麦茶「むぎちゃん」。グラスに注がれた麦茶を見て最初に驚かされたのが、その透き通るような色。「私たちは『黄金色の麦茶』と呼んでいます」と菅原さん。その言葉の通り、まるで収穫期を迎えた麦畑のようにキラキラ輝いていました。そして口にした瞬間さらに驚いたのが、今まで飲んでいた麦茶では感じたことのないような甘みと香ばしさ。「もっと焦がせばよく見かけるような濃い色の麦茶にはなるんです。でもそうするとどうしても麦本来の甘みが出てこない。私たちで、麦が持つ甘さと香りを引き出

妻の甘さに感動

るほど雨を必要としない」とから、熱帯地域を除く世界の広い範囲で栽培されているそうです。そのため天候面での悩みはほとんどないという菅原さんですが、それでもひとつ、とても苦労されているのが草対策だと言います。庄内協同ファームでは作物の安全と美味しさを守るために、除草剤は使わないので鉄則。そうすると草が生えてそのままにするしかなく、草から麦が負けてしまうこともあるのだそう。そこで「水田用の除草機械を麦畑に持ち込んで使ってみ

A color photograph of a man with dark hair and a gentle smile, standing in a field of tall, golden-brown grass or wheat. He is wearing a light-colored, long-sleeved button-down shirt with a small pocket on the left chest, dark trousers, and a belt. The background is a vast, open landscape with a line of trees and a cloudy sky. The lighting suggests it might be late afternoon or early evening.

庄内精國フェーム組合員の資産透明化

していただける、そう自信を持っています」。美味しいことはもちろん、農薬を使わずに育てた安全で安心な麦茶は、子どもを持つ親にとっても嬉しい一品。菅原さんのお子さん、そしてお孫さんもこの麦茶を飲んで育ったと言います。「むぎちゃん」は庄内地区の産直や鶴岡市内のスーパーなどで購入できるとのこと。「市販のものより少し高額になりますが、農薬を使用しない安心で安全な麦茶なので、私たちとしては少しずつ広がっていってくれればいいかなと思っています」。

麦を煮出すとふんわり漂つくる甘く芳ばしい香り。そこから、生産者一人ひとりの麦に対する愛情、そして子どもたちの健やかな成長への願いが感じられました。

成分や旨みを大切にする庄内協同ファームの理念を胸に、生産者の皆さんには日々、麦の栽培に力を注いでいます。

そんな中、菅原さんが4年前から始めたことがあります。それは以前、連作障害で生育不良に陥り悩んでいた時、生物多様性の勉強会で知った「なつみずたんぼ」という取り組みです。「これは、麦を収穫したあと農地に2ヶ月だけ水を張つて、草が生えるのを抑えたり地力を回復させるというもの。渡り鳥の休息地や水生生物の生息地にもなるので、連作障害を回避

するだけでなく、環境にもとてもやさしいんですよ」。実際、取り組み始めたその年から様々な野鳥が飛来し、2013年にはなんと絶滅危惧種である「ウノトリ」まで現れ、驚きの連続だったそうだ。「今では、孫を撮るために買ったカメラを使って鳥を撮影することを楽しみのひとつにしています」と充実した表情を浮かべる菅原さん。ただ麦を栽培するのではなく、いかにそこにある農業をしていくか。菅原さんは真剣に日本の未来と向き合っています。



農事組合法人
庄内協同ファーム