

〈自家製麦茶〉

去年の11月下旬に蒔いた大麦が収穫時期を迎えた。小麦はまだ青いがここまでくればもういいだろうと、少し採ってみた。細い禾が付いているが比較的簡単に取れて手間がかからなかった。何度か風で殻を飛ばしてスプーン5杯分くらいの量になった。例年、小麦を育てているがあくまで観賞用だった。せっかく作るなら口に入るものにしようと、今回は大麦も育て、“麦茶”に挑戦する算段だった。ようやくその日が来たというわけだ。家に持ち帰り水洗いした後、水気をふき取って早速フライパンで煎った。すぐに香ばしい香りがして期待を膨らませる。やがて、ポップコーンのように“パチパチ”とはぜる音がし、油断していたら何粒か外へ飛び出した。慌てて蓋をして10分ほど煎り続けた。はぜたものをつまんで食べてみると、少し甘みがあってなかなか旨い。さらに期待値が上がる。



煎った後は冷めるまで待って今度は煮だす。麦の量も適当、煎る時間も適当、水の量、煮出す時間も適当、そんないい加減なやり方で果たして麦茶になるのか???。答えはすぐに出た。茶こしに注いだ瞬間、何ともいえない香ばしくまろやかな香りが漂いすぐに一口飲む。予想をはるかに超えて思わず“旨い!”と叫ぶ。太陽を始め、自然の恵みを体内に取り込んだ麦の成分を抽出するわけだから、旨いはずだ。100%混じりつけなしの麦本来の味、今年の夏は美味しい麦茶が飲めそうだ。

