

〈小麦茶作ってみた〉

麦を収穫し来年用のタネも少し残してあとは鳥やネズミの餌用にと刈り取って放置した。元々小麦粉として使う予定はなく、あくまでも“麦が風になびくのを見たい”から栽培を始めたものなのだ。今年で4年目になり、望み通り毎年タネを蒔いたあちこちで気持ちよく麦の穂が揺れている。しかし待てよ、いくら鳥やネズミの餌になるからと言って、せっかく実った麦を食用にせず、捨ててしまうのはいかななものか？SDGsに取り組む身としてはいささかの後ろめたさが残る。そこで、考えたのが、“小麦茶”だ。ネット検索してみると、小麦でお茶を作ったレシピが載っていたので早速やってみた。まず、一掴みの小麦を洗って天日干し。そのあとはフライパンで乾煎りする。2〜3分でパチパチというはぜる音が聞こえ出し香ばしい匂いもしてきた。まるでコーヒーを煎ってるようで期待が高まる。計10分ほど煎ったあと、飯盒に入れて煮る。時間は5〜6分だろうか、蓋を取る前に噴き出したので火を止めた。飯盒の中をこわごわ覗いてみると、焦げ茶色のそれらしい色に染まった液体が熱々の湯気を上げている。そして、試飲……。麦茶用の大麦と違って少し苦みがあり多少の違和感もあるが、まずくはない。小麦の量、水の量、煎り加減、煮だし時間を改善すればもっと美味しくなるはず。やってみる価値はありそうだ。

