



あきう里だより

トチバニンジンの実



日本の夏。定番の飲み物は・・・麦茶。何処の家庭の冷蔵庫にも入っていることでしょう。先日、市販の麦茶パックで、美味しい麦茶を作る方法というものを、テレビで見ました。我が家ではあまり麦茶を飲むことがなかったのですが、麦はあるのです。脱穀した麦は、麦茶も作らず何に使っていたかという、鶏の餌にしていたのです。子供の頃、母親がかまどに焙烙をかけて、麦を炒っていたのを覚えていま

焙煎のあし!



焙煎中

いい香り～～

す。それを煮出して、飲まれたことも覚えています。その頃は麦茶とは言わず、麦湯と言っていたように思います。汗をいっぱいかいたときに飲んだ麦湯は、冷たいものではありませんでしたが、香りと甘みが口いっぱいに広がって、とても美味しく、ゴクゴク飲んだものでした。番組ではパックを使ったものでしたが、せっかく丸麦(六条大麦)があるのだからと、あの頃の味に挑戦してみました。まず、麦のゴミを取り除き、焦がさないように気長に炒ります。暑い日に汗を拭き拭き、焦がさないようにかき混ぜながら、ガス台の前に立つ 20分弱の焙煎作業は大変でした。煮出す時間は、水から入れて煮立ったら、5分煮出して後は麦を取り出して冷まします。これで終了です。さて、そのお味は・香りも味も抜群・・・とびっきりの旨さでした。手間隙かけて作ったスローな味。いいものです。



煮出中

フシグロセンノウ



クチナシの甘い香りが、厨の窓から入ってきます。その窓の先に、うれしいものを見つけました。ネムノキの花が咲いていたのです。どこから飛んで来たのか分かりませんが、裏の土手に根を下ろしたのです。このネムノキ、3年ほど前に可愛らしい苗を見つけました。葉っぱでそれと分かり、じじ様に「これ、ネムだよな?」と聞いたら、「うんだ・ネムだ」と。それから、その場所の草刈の時には、充分気をつけてもらって、大事に育てました。と言うより、育ててもらいました。今年、いつになったら咲くのかな～と、何気なく見たら、ピンクの花らしきものがあるではありませんか。花が咲いていたのです。幹の太さは9.5cm 樹高は約2m となっていました。今の時期、よく見かけるネムの花、大きくなって枝を広げ、花を付けた姿はとても見事なものです。同じ様になるにはまだまだ先のことですが、大きくなれば良いと思う、今日この頃です。