



大久保中だより 6月号

さいたま市桜区五関282 Tel 048-852-3554 Fax 840-1430 令和8年度

麦の話

校長 横溝 佳昭

5月の休日。うどんが食べたい気分なので自転車で吉見町のうどん屋に向かいます。治水橋のたもとから荒川沿いのサイクリングロードを北上して行くと、川島町を過ぎた辺りから風景が一面の麦畑に変わります。緑から黄金色に変わりつつある麦穂が風になびく誰もいない一本道。実に気持ちのいい時間です。皆さんは世界3大主食をご存知ですか。1位は米で世界中の約50%の人々が主食としています。第2位は小麦・3位はトウモロコシと続きます。我が国では弥生時代以降、水田稲作が本格的に始まり、米を中心とした食文化を築いてきました。第二次世界大戦後、アメリカの余剰農産物処理法により食糧難の救援物資として大量の小麦粉が輸入され、主に学校給食のパンとして食されるようになったことが、日本人が小麦を食べる機会が増えた一つの要因とされています。我が国の小麦の自給率は約1割。9割はアメリカやカナダを中心とした外国からの輸入に頼っています。国内の小麦生産量で見ると埼玉県は10位。主な生産地は県の北部になります。では小麦をうどんに加工するとどうでしょう。埼玉県はうどん生産量全国第2位、生産額では全国第1位となります。これは小麦の一大生産地である県の北部に製粉工場や製麺工場が集まり、生産と加工が効率よく行われてきたことにあるとされています。またそれを更に活かし、伝統文化の継承や町おこしの事業として近年多くのうどん店ができたことで、「熊谷うどん」「加須うどん」「武蔵野うどん」がブランド化され、多くの人に親しまれるようになりました。



ここで話をもう一つ。埼玉には小麦を語る上で絶対に避けて通れない偉人がいます。“麦王(麦翁)ばくおう”権田愛三です。江戸後期に現在の熊谷市に生まれ、実家は代々大きな農家でしたが祖父の代で家督が傾き、更に愛三の人の良さが仇となり、事業にも失敗。細々とした生活をしていました。そんな愛三は、冬の寒さを凌ぐために畑で育てている麦を踏んでいました。愛三は、江戸時代の三河の農書「百姓伝記」に麦踏み効果が書かれていることを知っていましたが、当時の麦栽培で麦踏みをする者は誰もいませんでした。しかし、愛三が冬の寒さ凌ぎのために踏んだ麦は他の麦と比べると分けつが多く、茎も太く、全体的に勢いのある成長をし、通常の4倍の収穫量になりました。それを契機に愛三は麦の増産を決意し、麦作りの改良に取り組みます。やがて噂を聞きつけた全国の農家が愛三のもとを訪ねると、見返りを求めずに快く麦の栽培方法を教えていったそうです。格好を飾らずボロをまとい、請われれば全国何処へでも出かけては講演をし、生涯数万人に麦の栽培方法を教え続け、日本の麦王(麦翁)と呼ばれるまでになりました。イネ科の植物は分けつをします。分けつを簡単に説明すると根から出てくる茎の数が複数本になる状態です。何もなくても分けつはしますが、より多くの収穫を得るためにはより多く分けつさせることが重要になります。稲は水田の水と肥料の調整で分けつを促進させます。麦は踏まれて倒れ傷つくことで、根が強くなり、茎の数を増やし、自分の力で立ち上がってきます。

いよいよ学校総合体育大会が始まります。3年生にとっては最後の大会。今までの努力の成果と思いの全てをチーム大久保中の一員として、最後まで全力で頑張りたいと思います。大会は勝負ですのでどこかで負けてしまうこともあるでしょう。でも、そこが終わりではありませんよね。

そこから立ち上がった君は、一層強くなっているはずですから…。