

2025年7月15日

みなさん こんにちは〜  
またまた久しぶりの投稿です。

暑いですがね〜。熱中症予防してますか？熱中症が起こる一番多い場所は、じつは住居。  
家の中でも注意が必要です。  
意識して水分補給をしてくださいわ。同時にミネラル分の補給も大事ですよ。

さて今回の土からキッチン®, 岡崎市の東海道藤川宿で栽培されている「むらさき麦」の取材に伺いました。



お話を伺ったのは、藤川まちづくり協議会事務局長の宇野様。

「むらさき麦」は江戸時代に栽培されていたそうですが、いつしか作られなくなったことから幻の麦と言われるようになったそうです。その名のとおり、茎から穂先まで淡い紫色をした美しい麦です。



そんな「むらさき麦」を町おこしの一環として、1994年から少しずつ復活させ30年かけて今の美しい「むらさき麦」畑が作られました。

古代大麦の品種は5種あるそうで、栽培されているのは「大公館（だいこうかん）」と呼ばれる品種。茎が細く、麦が大きいことから鑑賞には美しい品種ですが栽培するのは難しいそうです。



FUJIKAWASHUKU MURASAKI MUGI

**歴史** 幻の「藤川宿むらさき麦」歴史と復活  
万治年間(1680-1689)に、愛知が藩政を敷く。藤川宿は、先づき、江戸・京都を結ぶ主要な交通路として栄えた。そのために、藤川宿は賑わいを見せた。むらさき麦の復活と熟成は、藤川宿の歴史を語る上で欠かせない。藤川宿の歴史を語る上で欠かせない。藤川宿の歴史を語る上で欠かせない。

**麦** 食物繊維・アントシアニンが豊富  
藤川宿むらさき麦の成分。食物繊維が豊富で、アントシアニンも含まれている。健康に良い成分が豊富に含まれている。藤川宿むらさき麦の成分。食物繊維が豊富で、アントシアニンも含まれている。健康に良い成分が豊富に含まれている。

**麦** 昔から、いろいろな用途に使われてきた。その中でも、最も重要な用途は、食用である。昔から、いろいろな用途に使われてきた。その中でも、最も重要な用途は、食用である。

**産地** 岡崎市の地域ブランド推進品目です。  
藤川宿むらさき麦は、岡崎市の地域ブランド推進品目です。その品質と歴史を大切に育てられています。岡崎市の地域ブランド推進品目です。藤川宿むらさき麦は、岡崎市の地域ブランド推進品目です。その品質と歴史を大切に育てられています。

**むらさき麦栽培地**  
藤川宿まちづくり研究会

**むらさき麦**  
今から三百年ほど前、俳人・松尾芭蕉は「露も三河 むらさき麦の かきつばた」の句を残しました。これは、むかし藤川宿で、これを「むらさき麦」と呼んでいました。しかしこの麦は、戦後、作られなくなり、幻の麦となってしまいました。平成六年、地元の人々の努力によって再び栽培されるようになり、以後、毎年五月中旬から下旬にかけて、その美しい色を観賞することができます。

藤川宿まちづくり研究会

「こも三河 むらさき麦の かきつばた」と松尾芭蕉も句を詠まれていて、歴史を感じますね。

そして、この「むらさき麦」は地域の子ども達への食育にも貢献され、2月には麦ふみ、5月に刈り取り収穫を子どもたちが体験し、給食で麦ごはん等として味わっているそうです。

今回、私たちが麦ふみや収穫の様子にも同行させていただきました。



収穫の際は110名の幼稚園児たちが、はさみを使って楽しそうに収穫していましたよ。

また小学校では5年生の恒例行事となっており、毎年麦の種を次の5年生に渡す「引継ぎ式」もあるそうです。受け継がれていく大切な種、とっても素敵ですね。

「この経験が、大人になっても繋がってむらさき麦を後世に残していってほしい」と

宇野様もおっしゃられていました。

岡崎市といえば徳川康生の生誕地。江戸時代に美しく紫に広がっていた藤川宿の「むらさき麦」を家康も見ながら通っていたのかも？しれません。そして麦も食していたかも…

そんな歴史ロマンを感じながら、ぜひ藤川宿を訪れてみてはいかがでしょうか。

今回はこの「むらさき麦」を使った健康レシピをご紹介します。

ぜひ次回もお楽しみに！