

「おでかけとちぎ 第1号」～足利の大麦を知る～

「おでかけとちぎ」は、きれいな水と豊かな自然を多く持つ栃木県のよいところを紹介したいと思います。そのためには日頃から遊び、体験し、買って食べるなど情報収集に努めています。普段取材を重ねたとちぎの食と農の良いところを知っていただきたいと思います。今回は足利地方の大麦にスポットを当ててみました。



麦の穂が黄色く色づき「麦秋」と呼ばれる季節を迎えます。この麦は二条大麦といって、ビールの原料になります。



JA足利筑波支所近くの定食屋さんで昼食をとりました。



焙煎された大麦を使った麦めし定食。特別メニューです。



国宝指定が予定されている鑱阿寺（ばんなじ）の周辺にはいろいろなお店がありました。



二条大麦を使ったお味噌屋さん。店頭で試飲サービスをやっていました。



看板の文字は「あいだみつお」さんが書いたそうです。



大麦工房「ロア」の工場を見学しました。



工場の反対側に直売店があり、ロアの製品はここで買うことができます。



販売コーナーの隣には明るい雰囲気のお茶コーナーがあります。