

麦秋

ばく
しゅう

6月は麦の刈り入れ時期。歳時記には初夏の項に「麦秋」「麦の秋」という季語が見え、旧暦4月の別名とも説明されています。また、二十四節気の1期間を3分割した七十二候という季節区分では、5月末から6月初旬にかけての時期を「麦秋至（むぎのときいたる）」としています。

和食といえば米食を思い浮かべますが、実は米食が日常食として一般家庭に全国規模で普及したのは20世紀といわれています。それまでは、白米は行事食で、麦が日常食として親しまれてきて、うどん、ほうとう、きしめん、そうめん、すいとんなど、多様な形で現在まで伝わっています。厳しい暑さを控え、初夏に実る麦は、他の穀類や果実などの収穫が本格化する秋季までの体力の源としても、大切な「実り」であったことは間違いありません。

また、麦の収穫後には麦の茎を乾燥させた「麦わら」が、日常用具や玩具などさまざまな用途で使われました。現在も東京の大森や兵庫県の城崎などで、郷土の工芸として麦わら細工が伝わっています。また、初夏から夏に見られるものに「むぎわら」と名付けられたものがいくつもあって、夏においしく食べられる海鮮に、「むぎわらだこ」「むぎわら鯛」など「むぎわら」をつけている地域もあります。麦や麦わらは、まさに夏のイメージの真ん中にありました。「ばくしゅう」ならぬ「ばくしゅ（麦酒）」などを傾けて、夏の実りに思いを馳せるのも楽しいのではないのでしょうか。

