

# 銀座人が選んだ こだわりの逸品

## 小川の麦茶 つぶまる

昔はあたりまえだった美味しさが、  
今もちゃんとここに

昔ながらの味わい、とひとこと言ってしまうのは簡単だが、それが変わらずに存在するのは奇跡に近い。『小川の麦茶 つぶまる』は、間違いなくその奇跡のひとつ。香り高く味わい深い、昔ながらの麦茶だ。



「つぶまる」に使用するのは、国産の六条大麦。味にも香りにもほのかな甘さがあるのが特長だ。素材である大麦自体がとても美味しく、一煎目が終わったばかりのはぜた大麦は、まさにポップコーンのような香ばしさ。そのままちょっと塩でもふって、ビールのおつまみにしたくなる。

### 石釜で丁寧に煎り上げる 粒のまんまの麦茶。

取材当日、取材スタッフを真っ先に出迎えてくれたのは、香ばしい麦茶の香り。それは子供の頃に親しんだ懐かしい香りだ。思い出してみれば、昔はどの家でも麦茶は煮出して飲むのがあたりまえだった。温かいうちに砂糖を入れて甘くした麦茶の美味しさなんて、ペットボトル世代には通じない話だろうか。

香りひとつで、ここまで懐かしい情景を思い起こさせる麦茶がタダモノであるはずがない。そう、『つぶまる』の美味しさは特別だ。それはなぜなのか。答えは大麦の煎り方にある。



麦茶づくりは毎日が真剣勝負。季節や天候によって、砂や熱の入れ方、大麦を入れる量やタイミングも変わる。だから、常に自分の目で、舌で、鼻で煎り具合を確認。これも大切なひと手間だ。

使うのは先々代の時代から伝わる2台の石釜。大麦と一緒に砂を入れ、攪拌しながら煎っていく。美味しい石焼き芋を作るのと同じ原理だ。一煎目は250度で一氣に大麦をはぜさせる。「はぜる」とは、ポップコ

ーンのようにふくらんではじけた状態のこと。はぜた大麦は一度冷ましてからもうひとつの石釜へ。二煎目は180度で焼き色を付けていく。できあがった麦茶はその名の通り、粒のままのまあるいカタチ。これが、昔ながらの香りと味わいを生む秘密なのだと言う。最近の麦茶とは何が違うのだろう。

### 他では決して味わえない 未来に残したい本物の味。

よくあるティーパックの麦茶は麦を砕いて作っている場合が多い。少ない量で早く色を出すためだ。しかしその分、にがりや雑味が出てしまう。麦茶を飲んで「エグイ」と感じるとしたら、それは砕いた麦のにがりや雑味の原因だ。一方、粒のままの『つぶまる』は、麦本来の旨みや甘さを損なわないから、すっきり上品な美味しさになる。澄んだ色合いも美しく、これこそが「本当の麦茶」なのだ実感する。



日本中を探しても、昔ながらの製法で粒のままの麦茶を作っているところはほとんどない。めったに出会えない美味しさだからこそ、雑誌やテレビがこぞって取り上げるのだ。全国から注文が殺到する人気ぶりにも納得。



イマドキは何でも「便利」で「合理的」になっていく時代。どうやって手間を省くかを誰もが追いかけている。そんな時代に流されず、ひと手間かけることにこだわる。地味な仕事を積み重ねることしか生まれえない「本物の味」にこだわる。それが小川流の麦茶づくり。便利に慣れすぎてなくしてしまった、忘れてしまった大切なものを、この『つぶまる』が思い出させてくれるはずだ。「煮出す」というひと手間をかけても飲みたい麦茶。ティーパックや水出し用麦茶、もちろんペットボトルでも決して味わえない、正しい麦茶の味がする。これこそ、次の世代に残すべき日本の伝統の味だろう。

右小川の麦茶「つぶまる」(国産大麦・三角パックタイプ) 1袋 (13g×20パック入) 6袋セット3,150円、10袋セット 5,040円  
左小川の麦茶「つぶまるカナダ」(カナダ産大麦・三角パックタイプ) 1袋 (13g×20パック入) 6袋セット3,276円、10袋セット 5,250円 ※全て送料込



3代目のよきパートナー・順子さん。麦茶を愛する情熱は3代目に勝るとも劣らない。工場内が豆電球なワケを「豆の色を正確に見極めるため」だと教えてくれた。

### こだわりのひとこと 代表取締役(3代目) 小川良雄さん

「別に特別なことをしているわけじゃなくて、代々やってきた作り方を続けているだけ。今どき、石釜の前で汗かきながら麦茶作ってるなんて、めずらしいかもしれないけど、うちはこのままずっと続けていくよ。だって、その方が旨い麦茶ができるんだから。この味はなくしたくないし、若い人にも伝えたいね」

[取材協力]小川産業 江戸川区江戸川16-31-4

購入 HP <http://www.tsubumaru.jp>  
<http://つぶまる.jp>  
TEL 03-3680-4306 FAX 03-3688-4522