

麦こうせん

『麦こうせん(香煎)』あるいは『麦こがし』ってご存知でしょうか？ おそらくは知らない人のほうが多いのではないのでしょうか？ 先日、マーケットで探し物をしていたら、偶然に目に飛び込んできたのでした。名前はずっと以前から知ってはいたのです。子供のころ母親に「昔は麦こうせん・麦こがし と言うのがあってね、砂糖を入れて飲んだり食べたり、香りが良くて美味しかったけれど、今は見ないからね～」と言ったのを何故か鮮明に覚えております。話は脱線しますが、親父の小言や母親の独り言みたいなものが、今の自分の核になっているような気がするの、私だけでしょうか？ 私には子供がおりませんので、こういう継承は途切れてしまいますが、親の役割の大きさに改めて感慨もひとしおの今日この頃です。想えば遠くにきたものです。つくづくと齢をとりました。でも本人は妙に若い気でいるんですが・・・

さて、話は元に戻って『麦こうせん』です。この粉に沖縄黒糖を入れて、お湯を少々、スプーンでかき混ぜて食べてみました。粉っぽい感じはしますが、昔っぽいホンワカとした感じ です。さらにお湯を注いで飲んでみると、何かに似ているなど考えていましたら、『ミロ』にそっくりなんです。昔見たCMで麦芽飲料と言っていたので間違いありません。種々のミネラルや栄養素の塊のようなものですから。温めた牛乳と混ぜれば砂糖無しでも麦芽の香りがとても甘やかで美味しいです。健康食品にもなるでしょうし、料理にも使えそうな気がします。今回は特別なことは致しませんが、この麦こがしをいっぱい飲んで食べて、「強い子になるぞ！」なんて考えています。

母あらばたと銭やろ麦こがし 木田千女

