県内最大の六条大麦産地が推進する麦茶の地産地消

～種子生産から一杯の麦茶まで、愛知発・六条大麦の地産地消モデル～

田中雄一（前・尾張農林水産事務所農業改良普及課稲沢駐在室）

【2026 年 11 月掲載】

【要約】

愛知県北部の大口町及び扶桑町は、県内最大の六条大麦の生産拠点である。本稿では、本地域自らが担う種子生産から、きめ細やかな栽培管理による高品質な玄麦生産、地元メーカーによる全量製品化までの地産地消の取組を紹介した。早期収穫による水田の有効活用や制度的活用に加えて、気候風土による風味の違いや焙煎へのこだわりを活かした産地ブランドを確立することで、今後の地域農業の発展に寄与すると考えられた。

１　はじめに（目的）

六条大麦（写真１）は、その香ばしい風味から麦茶の原料に最適とされる。愛知県北部に位置する大口町及び扶桑町（ＪＡ愛知北管内）は、本県最大の生産拠点となっている。その最大の特徴は、持続可能な生産体制の基礎となる「種子生産」を本地域自らが担っている点及び収穫された大麦が全量地元メーカーへと売却され、「愛知県産 100％の麦茶」として製品化されている点にある。本稿では、本地域における種子生産から消費者へつながる一連の地産地消の取組を体系的に整理し、地域農業におけるその役割と今後の可能性について提案することを目的とする。



写真１　成熟期の六条大麦

２　種子の生産の概要と経緯

（１）　種子生産の概要

本地域では、2025 年産より、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構が育成した品種「カシマゴール」の種子生産に取り組んでいる。2026 年産の種子生産量は、3,950kg（栽培面積 133a）である。



写真２　六条大麦「カシマゴール」の種子生産ほ場における審査

（２）栽培指導の要点

高品質な種子の安定生産に向けて、愛知県米麦振興協会、ＪＡ愛知北、ＪＡあいち経済連および農業改良普及課の連携により技術指導が行われている。具体的には、基本事項である土壌改良剤の施用、徹底した排水対策、適期播種、適切な病害防除に加え、過剰な栄養成長を抑制して収穫時の倒伏を防ぐ減肥管理や、水分測定に基づく適期収穫による品質の維持が徹底されている。

これらの種子の審査は、「愛知県主要農作物種子対策実施要綱」等に準じて、「ほ場審査」と「生産物審査」の２段階で実施されている。ほ場審査（写真２）では、他品種の混入の有無、病害虫の発生状況、栽培管理の状況が審査される。生産物審査では、乾燥調製された穀粒を対象に、外観品質および水分含有量を確認するとともに、発芽試験が実施される。これらの審査に合格したものが「優良な種子」として認められ、翌年の生産者へと供給される。普及指導員は、審査員にとどまらず、種子供給の過程全般を支える技術的なコーディネーターとしての役割を果たしている。

３　カシマゴールの生産

（１）品種特性上の栽培のポイント

従来品種「カシマムギ」に比べて、穂数が増えやすく過繁茂となりやすいため、基肥（窒素成分/10a）は、分施体系の場合 7.7kg、肥効調節型の場合 14kg と少なめにし、播種時期や生育状況に応じて茎立期（写真３）や出穂始め頃に追肥が施用されている。



写真３　茎立期の六条大麦

（２）美味しい麦茶に求められる玄麦品質

焙煎の際、大麦に含まれるタンパク質とデンプンが加熱されることで「メイラード反応」が起き、麦茶特有の色や香ばしい風味が生まれる（写真４）。そのため、玄麦のタンパク質含量の目安は、一般的に 10.5%以上とされている。この基準をクリアするために、３生産者の約 80ha のほ場では、前述のきめ細やかな追肥が行われ、高品質な玄麦が安定して生産されている（表１）。



写真４　焙煎・粉砕されたティーバッグ用麦茶

表１　2026 年産のカシマゴールの成熟期および収量品質調査の結果

項目	成熟期			収量品質			
	稈長 cm	穂長 cm	穂数 本/m^2	収量 kg/10a	くず重 kg/10a	千粒重 g	タンパク含有率% (目標値)
平均値	66	4.6	483	568	118	30.3	10.8(10.5)

３生産者のほ場における坪刈り調査結果（農業改良普及課）

４　麦茶の生産

収穫された六条大麦は、地元の麦茶メーカーに全量販売され（2026 年産約 300t）、ＪＡあいち北管内産六条大麦 100%使用の「六条麦茶」のティーパックやペットボトル飲料として販売されている（写真５）。このうち、ティーバッグは愛知県の地産地消を応援する「いいともあいち運動」の賛同商品となっている。いずれも香ばしくすっきりした味わいと評価されている。



写真５　製品化された麦茶

５　地域農業におけるその役割と今後の可能性

麦茶用の六条大麦は、近年の残暑の長期化やノンカフェイン飲料としての需要の高まりを受け、一層の需要拡大が見込まれている（農林水産省　2026）*。今後は、麦茶と言えば「大口町・扶桑町」と認識されるような、産地ブランドの確立が期待される。具体的には、ワインやコーヒーのように、地域特有の気候風土による風味の違い（テロワール）や、焙煎方法のこだわりを活かした商品価値を高めることが重要である。

本県における「カシマゴール」は、小麦の「きぬあかり」や「ゆめあかり」よりも１～２週間ほど早い５月中下旬に収穫を終えることができるため、六条大麦は水田の有効活用としても注目されている。また、この早生性は、梅雨時期の降雨回避や、後作（水稲・大豆）への準備期間の確保といった作業上の優位性をもたらす。

さらに、水田を活用して栽培される六条大麦は、国の経営所得安定対策による支援もあり、地域農業の経営安定と持続可能な水田農業の推進に貢献している。

種子生産から加工・流通までを一貫して本地域内で支える強みを活かし、麦茶の品質とブランド価値をさらに高めていくことは、今後の地域農業の発展に寄与するだけでなく、他地域における水田農業の新たな展開モデルとして波及していくことが期待される。

＊：農林水産省（2026）麦の需給に関する見通し 令和８年３月

Copyright (C) 2026, Aichi Prefecture. All Rights Reserved.