

全国にとどろけ摩周そば

摩周そば生産組合(釧路管内弟子屈町)



摩周湖や屈斜路湖を有する観光の町、弟子屈町。酪農・畜産が盛んなこの町で、本格的なソバの栽培が復活して26年。風味豊かな「摩周そば」を育てあげた産地の、たゆまぬ努力を追った。

8月の下旬、今年で6回目を迎えた「JA摩周湖農業祭」で「たぶん日本で一番早い新そば祭り」が、2日間にわたり開催された。そば祭りの会場には、新そばを求める長い列ができた。

「口の中に香りが広がり、ゆでかげんもちょうどいい。3歳の子が1人前食べてしまいました」と、祭りを訪れた家族連れの町民が話す。

JAの摩周そば生産組合は、祭りのためにひとあし早い5月20日ごろに、2か所の圃場に『キタワセ』『キタノマシュウ』の2品種を播種。8月5日に収穫した。

「開花時期は天候不順だったけれど、なんとか平年並みの収量になった」

と、生産者の一人、金刺登さん(62)の表情がほころぶ。

組合員戸数は10戸。総面積は147ヘクタール。その9割ほどを『キタワセ』が占める。山あり谷ありの四半世紀をへて、ソバ畑を拡大。徹底して「香り」にこだわり、ソバ産地として成長を続けている。

連作障害をきっかけにソバ栽培が復活

弟子屈町でのソバ栽培の歴史は古く、入植した明治時代から始まったとされる。ところが、昭和30年代後半に作付面積がピークを迎えた後、50年代になるとソバはほぼ姿を消す。ジャガイモやビートなどに取って代わったのだ。しかしその後、畑は連作障害に悩まされるようになる。

そこで、輪作体系を整えるため、昔作られていたソバに着目。61年から本格的な栽培に着手した。平成2年には「摩周そば生産組合」を設立するとともに、古いコムギ乾燥施設をソバ専用に変更した。

「斜里町の農家から、ソバはコムギとジャガイモのあいだに収穫



できるので作付けがうまくいく、と助言を受けたんです。でも、なかなか収量が上がらず、作るのをやめようかと思った時期もありました」

と、設立時から組合長を務める猪狩広昭さん(48)が振り返る。

15年には、付加価値を高めるために精選・製粉施設を導入。並行して、資材メーカーのついで、広島県のそば道場「達磨 雪花山房」のそば打ち名人、高橋邦弘さん(67)とのつながりもできる。

「高橋さんはここ10年、何度も弟子屈を訪れてソバのよしあしを教えてくださいました。作れば売れる、とっていたけれど、この世界の奥深さがわかってきました」(猪狩さん)

こうした出会いに刺激を受けながら、高品質のソバを生産する独自の栽培技術が育っていく。

「摩周そば」は、香りを引き立たせるため、まだソバが青いうちに早刈りする。刈り倒してから1～2日間圃場で乾燥させるのも、香りをさらに高めるためだ。80日前後で収穫できるよう、気象条件や収穫順序を考えて、播種時期などを決めている。

収穫したソバは、生産者ごとにJAの施設の貯留ビンに搬入し、通風乾燥させる。その後は組合員の圃場ごとに分けて玄そば(殻のついたままのソバの実)を管理し、購入者の要望に沿った出荷をしているのだ。

17年には北海道のYES! Clean 農産物の認証を取得し、堆肥による土づくりや土壌診断、農薬使用ゼロ、化学肥料の削減などに取り組んできた。これらの経緯を受けて、町は昨年、「弟子屈町そば栽培指針」を策定し、生産者の実践を支えている。

摩周そばを支える輪で安定生産



町の中心から30分ほどの川湯温泉に、そば打ち体験工房「摩周そば道楽」がある。経営者・藤本義明さん(79)は、午前4時過ぎにはそば打ちを始める。息子の宏一さん(52)は摩周そば生産組合の組合員。17ヘクタールでソバを栽培する。

「息子が栽培したソバの粉を使い、ひきたて、打ちたて、ゆでたてで食べてもらう。ほんとうの粉を使うことがだいじだよ」

65歳で宏一さんに農業経営を譲り、平成16年に体験工房を始めたという。独学で学ん

だ義明さんのそばは、摩周の湧き水を使い、こしの強さと風味が自慢。「体が元気なうちは続けたい」と意気込む。

宏一さんは、「今は生産に忙しいけれど、わたしの子どもが就農したら、父の後を継いで自分がそばを打ちたい」と、今後も摩周そばを一生支えていく姿勢を崩さない。

地域には、さらに頼もしい若手生産者も育っている。

就農して7年の平岡琢磨さん(24)は、14ヘクタールのソバを栽培。整地から播種までの時間を短縮したり、土の乾燥状態をみながら播種することで雑草を抑えたりと、ソバの発芽を促すよう工夫に余念がない。

『摩周そば』がもっと認知されたら、うれしいですね。規模を拡大し、消費者のニーズに応えていきたい

と、顔をほころばせる。

こうした生産者の期待に答えるべく、JAは7年ほど前に「摩周そばファンクラブ」を誕生させた。現在の会員は、道内を中心に約80人。新そばが出回る頃、月によって品種などを変えながら、そば粉や打ち粉、小麦粉を直販している。地元企業などと連携し、摩周そばを使った関連商品も次々に誕生。新そば祭りでは、ソバ粉スイーツも人気を集めていた。

さらに、生産組合とJAはいま、生産者や消費者などの声を受け止め、創意工夫で栽培技術を確認し、将来を見すえた取り組みを始めている。



今夏、JAの新しいソバ乾燥調整施設が完成した(写真上)。農林水産省の「戦略作物生産拡大施設緊急整備事業」の一環で、総事業費は4億円。乾燥後のソバから枝や葉などを取り除く粗選機や、石や泥の除去装置、大容量の貯留ビン、自動包装機などが整備されている。

生産組合長の猪狩さんは、

「これからの課題は安定生産。担い手が減るなか、この工場を積極的に活用して、200ヘクタールの作付けをめざしたいですね。『摩周そば』の名を汚すことのないよう、向上心を持って取り組みたい」

と、きっぱり言いきる。

そばを愛する全国の人たちに支えも受けて、生産組合はさらなるブランド力の強化をめざす。

※そば打ち体験工房「摩周そば道楽」



盛りそば 600 円など、メニューは5品。石臼びきのそば粉 100%の田舎そば(限定 10 食・750 円)が人気。かえしは半年間ねかし、かつおだしのみを使ったつけ汁は、上品な味でそばを引き立てる。そば打ち体験は2人から(1人前 1,200 円。事前申し込みが必要)。

・弟子屈町川湯温泉7-5-12

☎015-483-2929 Fax015-483-2038

・営業時間：午前 11 時～午後 3 時 30 分(火曜日定休)