

「そばの科学～栽培からそば打ちまで～」の開催報告

関沼幹夫¹⁾・春日重光²⁾・岡部繭子¹⁾ 畠中沈¹⁾・濱野光市²⁾

¹⁾ 信州大学農学部附属アルプス圏フィールド科学教育研究センター野辺山ステーション

²⁾ 信州大学農学部附属アルプス圏フィールド科学教育研究センター

要 約

野辺山ステーションは、ソバを対象とした研究やそば打ち実習などの教育を行ってきた。また、2014年度に食堂・厨房設備の改修工事を終えてキッチンスタジオのような設備となった。その設備を活用したそば打ち集団向けの教育プログラムを行った。野辺山ステーションは、これまで以上に栽培から食品加工までを一貫して学べる場として、そばの文化・食品において重要な「そば打ち」を取り入れたプログラムが可能となり、今後の活用が期待される。

キーワード：そば打ち，教育，栽培

緒 言

信州大学農学部附属アルプス圏フィールド科学教育研究センター（AFC）野辺山ステーションでは、夏季に行われる高冷地植物・動物・生物生産生態演習の3つの実習プログラムのなかでそば打ち実習を行っている。また、野辺山農場としては、研究利用を含む2haの圃場でソバの栽培をし、販売を行っている。野辺山は、高冷地でありソバの栽培にも適した環境であり、多くの研究・教育成果に関係してきた。現在のAFCは、「拠点化」事業の採択により、多面的な活用ができるように施設面、人材面でも強化された。特に野辺山ステーションの改修工事は、食堂設備の改修が行われキッチンスタジオのように活用することを可能にした。これらを受けて、教育プログラムを企画し、そば打ち研究会の団体に活用してもらったので、その様子を報告する。本プログラムは、野辺山ステーションのフィールドを活かしたソバが栽培されるまでの農業教育と、そばの食文化や加工法を学ぶ生涯教育を目的として開催した。

材料および方法

開催は、ソバの花の観察ができる時期と他の実習と重ならない8月下旬に合わせて行った。以下に実施概要を記す。

2015年8月29日（土）～30日（日）の1泊2日

参加者：関沼幹夫助手

信州そば打ち美蕎麦研究会

受付日 2015年12月28日

受理日 2016年2月3日

1日目午後

・野辺山ステーションの紹介・そばの栽培概論・そば打ち・ゆで方の研修

2日目午前

・野辺山のそば栽培方法の紹介・栽培圃場の見学

結 果

本プログラムは、天候に恵まれず雨の多い中で行われた。実施中の様子を写真で記しておく。参加者の感想は、概ね満足した様子であり、表1のような感想が集められた。

さらに、研修会に参加した団体が参加している松

表1 参加者の感想と今後へ期待すること

良かった点

- ・そば打ちだけでなく、ゆで方の勉強ができてよかった。
- ・食堂施設が綺麗だった。
- ・宿泊もできて懇親も深められた。
- ・高冷地の野菜栽培も見学できたこと。
- ・大型トラクタを見られて感動した。
- ・収穫用のコンバインも近くで見学できたこと。
- ・栽培に使う機械が見られてよかった。
- ・研究の情勢が分かったこと。

要望

- ・貯蔵の課程も知りたい。
- ・製粉技術についてももっと知りたい。
- ・旨いそばは、どんなものか知りたい。
- ・そばを安定して収量を得る技術をしりたい。
- ・もっと大規模栽培用の機械を見たい。
- ・次回の開催も期待する。

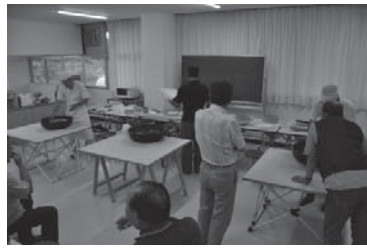


写真1 そば打ち実習の様子



写真2 そば麺のゆで方の研修



写真3 参加者の集合写真



写真4 機械見学の様子

A promotional flyer for the 'Shinshu-Matsumoto Soba Festival'. The top left features a small graphic with the text '信州・松本 そば祭り' and '第21回 日本そば博覧会 2015年10月 10日 11日 12日 会場/松本城公園-他'. The main title is 'そばブース 紹介 [7]'. Below this is a photograph of a group of people in front of a traditional Japanese building. To the right of the photo is the text '地域発' and 'おいしいそばを楽しくを合言葉に結集した美蕎麦交流会は、松本そば祭り発足から出店を続けてきました。今年には信州大学農学部野辺山農場と地元塩尻産夏そばを使用し、十割、九一そばで味の追求と、会員手作りのつゆとのコラボレーションをお楽しみください。★塩尻市広丘高出1313-1'. On the left side, there is a vertical banner that reads '信州・松本そば打ち美蕎麦交流会'.

図1 松本市民タイムスによる広報資料
一部加工あり（記事中の電話番号は個人情報のため消去）

本で開催される「信州松本そば祭り」に野辺山ステーションのそば粉を一部使用して頂いた。図1は、その際の広報資料の一部¹⁾である。

考 察

本プログラムの最大の特徴は、栽培から加工までを扱うことである。そば打ちを趣味とする人は、栽培まで手掛けている人は少数であり、栽培に卓越し

ていることが少ない。加えて、専門農家や大規模な生産をしている人はまれである。そば打ちとしては、資格制度や食文化教室といった様々な形で開催されており、学習する機会も多い。しかし、栽培の詳細までを学ぶ機会は、まだ少ない。参加者からは、栽培に用いられる農業機械の説明に対して好評をえていた。今回のような農業から食品加工までと農学の一貫した教育は、全体像を把握しやすく生涯教育のみならず、学生へも教育を強化する必要がある、貴重な機会となる。ソバの花の認知度は比較的高いが、種のまき方から成長の過程などを知ってもらうことが、強い農業基盤を作るうえで役に立つであろう。野辺山ステーションは、厨房設備の充実したことを受けて、栽培から食品加工をして食べるまでを一貫して行う教育プログラムにおいて、効果的なプログラムが実施できる場所となった。

今回の参加対象者をそば打ち研究会としたのには、理由がある。その理由は、日本におけるそばの加工方法が「麺」として食べることが主となっており、その方法であるそば打ち自体が一つの文化になっているからである。そば打ちにおいては、そば業界の活性化のために全国麺類文化地域間交流推進協議会²⁾によって素人段位制度といったそば打ちの資格制度²⁾が作られており、すそ野が広がっている。そうした背景を受けて、専門の職人ではないけれども、技術力が高いアマチュアのそば打ち愛好家が増えており、愛好家のグループがその文化の牽引役として無視できない存在となっている。そばは、嗜好性の高い食品であるため愛好家が多いが、他の穀類に比べてマイナー作物であるのが事実である。そのため、そばの消費拡大、食する機会を増やすため

にはそば打ち研究会が欠かせないのである。そば打ちグループは、そば店とはことなる二つの役割がある。一つ目は、家庭や地域における食べ方や嗜好性が反映した食文化へ寄与する役割である。二つ目は、生きがいややりがいを目的としている地元地域のグループであるため安価で地域に密着したそば麵の提供が可能となる役割である。そば文化振興は、そばをとりまく業界やそば店が牽引していることは、揺るぎない事実である。しかし、そば打ちグループは、各地域で行われる「新そば祭り」などの各種イベントに積極的に参加しており、それらでそば麵を提供する役割は、無視できないのが昨今の動向である。2015年10月10日～12日に開催された信州松本そば祭りでは、出店ブースの全27団体のうち11団体が愛好会や研究会であった³⁾。そば打ちグループの活動は、そば文化やそばを主体とした農村振興において、重要な役割となっている。さらに、その役割は、知識を深めることが当事者の満足度を高めるだけでなく、参加者の年齢構成からも地域での知識を広げる社会的役割もかねており文化的な社会の構築に貢献すると考えられる。以上の理由から、本研修プログラムの対象とした。

そば本来の風味や味を知らない人が、世代を超えて増えていることを痛感する。それは、そば打ち実習の際に学生がそばの香りや味を初めて認識することが多く、そば食品について様々な人と会話をする際にも強く感じる。そして、そばの食べ方は、麵だ

けではない。最近では、そば粉を薄焼き状にして食べるガレットなども流行している。しかし、麵にする食べ方は、東アジアにおける特徴的な食べ方であるため、その文化を味わうと同時に、そば本来の味や香りを知ってもらうことが、食文化や国内でのそばの位置づけにおいて重要度が高くなると考えられる。

野辺山ステーションは、栽培から食品加工までを一貫して学べる場であり、そばの文化・食品において重要な「そば打ち」を取り入れたプログラムが可能である。今後は、本研修のプログラムが、来夏以降の実習へ反映され、教育の水準が高くなることが期待される。また、地元地域の生涯教育の充実にも寄与できる可能性がある。そばの普及や専業農家が多い野辺山の農閑期における冬の閉じこもり防止としてそば打ちを野辺山周辺の住人へ参加を呼び掛けるなど今後のプログラムの拡大も期待できる。

謝 辞

本プログラムに参加して頂きました信州そば打ち美蕎楽研究会の皆様へ御礼申し上げます。

引用文献

- 1) 松本市民タイムス (2015) 2015年10月3日.
- 2) 土肥大介 (2009) 新・そば打ち教本 (柴田書店), P72-82.
- 3) 松本市民タイムス (2015) 2015年 信州・松本そば祭りガイドパンフレット.

Report on the Education Program "Buckwheat Noodle Processing"

Mikio SEKINUMA, Shigemitsu KASUGA, Mayuko OKABE, Ko HATAKENAKA and Koh-ichi HAMANO

Education and Research Center of Alpine Field Science, Faculty of Agriculture, Shinshu University

Summary

Nobeyama station has been educated on making buckwheat noodles and researched buckwheat production and processing. In addition, the station built a new kitchen studio via a joint usage project in 2015. We made an educational program to make buckwheat noodles aimed at amateur players. In conclusion, we were able to provide for better lifetime education of agriculture and food science.

Key words: Cultivation, Education, Noodle