

## 第8章 そば

菅原 翔太

### 8.1 ソバ

ソバ（学名： *Fagopyrum esculentum*）は、タデ科ソバ属の一年草である。草丈は 60-130cm で、花の色は白・淡紅・赤、茎の色は緑・淡紅・濃紅であり、果実の果皮色は黒・茶褐色・銀色である。原産地は、1992年に京都大学のグループが中国南部で野生祖先種を発見したことから、中国南部説が有力となっている。

ソバにはタンパク質やポリフェノールの一種であるルチンが多く含まれている。ソバのタンパク質には血中コレステロール低下作用があり、体脂肪をつきにくくする作用もある。また、ルチンには血圧の低下、コレステロール値の抑制、メラニン色素の生成を抑制する作用があるといわれている。

1970年からの減反政策の中で、転作奨励金という補助金も出ることから、余った畑を米栽培からソバ栽培に転作した農家も少なくない。そのため、日本での生産量は増加傾向ではあるが、消費量の80%は輸入品というのが現状である。

### 8.2 北海道そば

蕎麦は“そば75日”と言われるくらい早く成長するため、北海道の短い夏と生育期間があっている。また、昼夜の寒暖の差が激しいため、でんぷん質が高いのが特徴である。でんぷん質が高いと、製麺したときにコシが強くのど越しの良い甘みの強いそばになる。

米の生産調整の結果、大規模・省労働力で低コスト生産可能な転作地帯(空知など)や主要畑作物の収益性が低くソバが名産となった十勝山麓地域(新得、鹿追など)のブランドが有名である。

現在の主な作付品種は、「牡丹そば(富良野産)」から選抜され、「北海一号」という名称で試験栽培を繰り返された結果、1989年に開発された「キタワセソバ」である。

図 8-1 ソバの花



出典：フォト蔵

### 8.3 作付面積・生産量

2008年の日本のソバ作付面積は47,300haで、北海道の作付けは16,500haである。また、北海道のソバ生産量は11,400tで、日本のソバ作付面積、生産量ともに北海道が1位である。

2006年の市町村別作付面積、生産量の上位は次の通り。

表 8-1 2006年の北海道市町村別作付面積・生産量

	市町村名	作付面積(ha)		市町村名	生産量(t)
1	幌加内町	2,670	1	幌加内町	2,740
2	深川町	2,200	2	深川町	1,800
3	旭川市	912	3	旭川市	818
4	滝川市	708	4	沼田町	555
5	北竜町	623	5	音威子府村	554
6	沼田町	592	6	北竜町	441
7	当麻町	477	7	滝川市	337
8	音威子府村	403	8	美深町	300
9	新十津川町	395	9	和寒町	292
10	羅臼町	356	10	名寄市	279

出典：ウィキペディア HP

### 8.4 新得そば

#### 8.4.1 新得そばの歴史

明治末期の開拓当初に、馬鈴薯・きび・むぎ類とともに入植者の主食として大きな役割を果たしてきた作物に「そば」がある。特に開墾の遅れなどにより作物の蒔き付けが出来なくなった時の作物として、更には冷害凶作の年でもそれなりの収穫が望めることから、救荒作物として農民らに重宝がられていた。

1931年には、1205町6反に達し、甜菜などの寒冷地向きの特用作物を除いた農作物作付面積の26.6%と、全村農用地の4分の1以上をそば畑で埋めつくしていた。

その後、農作物の多様化が進むにつれ、そばの作付けも減少し、戦時中や前後は、数百

図2 そばを食べる野村



撮影：角一典

ha の推移を保持していたが、小麦の生産奨励と政府の価格保障等、更には輸入そばの影響から市場の変動も加わり著しい減少をした。そうした作付け減少による良質なそば原料の不足は、輸入そばの資質の問題ともかかわり、市場では良質な新得そばが重宝され「幻の玄そば」として、他の地域よりは高価格で取引される位置にある。

1988 年の実績によれば、低迷していたそばの作付け実績が 108.5ha 前年に比べ 63%増となった。以後少しずつではあるが、伸びを見せており、1996 年には 257.9ha までになった。

1990 年 3 月、そば生産農家が、第 1 回全国そば生産優良経営表彰式において、農家の部「農林水産大臣賞」を、また平成 11 年度団体の部で「農林水産大臣賞」を受賞したことで名実ともに日本一のお墨付きを得、それが大きなバネとなって、そばの生産を高めつつある。

#### 8.4.2 新得そばのお店紹介

##### ・新得そばの館

新得物産サホロ農園で栽培された良質な玄そばを石臼で自家製粉し、「三たて」（「挽きたて」、「打ちたて」、「ゆでたて」）の新得そばが味わえる。新得そばのほか、そば粉をブレンドし、風味を生かした「そばソフトクリーム・そばアイス」も好評である。

##### ・そば処 みなとや

新得町の中心部にあり、創業は大正時代で 80 年以上も続く老舗。早朝からその日の分だけの粉をひき、主人が毎日打つ手打ちの「三たて」そばを味わえる。喉ごしのいいざるそばは黒々とした田舎そばで、濃いめのつゆでいただく。

##### ・そば処 せきぐち

新得駅前にある新得そばの店。新得産のそば粉を使って打ったそばをあっさりとした汁でいただく。

## 参考資料

しんとくいらっしやい

## 参照 HP

ウィキペディア HP(北海道のそば一覧)

<http://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%8C%97%E6%B5%B7%E9%81%93%E3%81%AE%E8%95%8E%E9%BA%A6%E4%B8%80%E8%A6%A7>

新得町史 農業

[http://www.tokachi.pref.hokkaido.jp/d-archive/sityousonsi/shintoku\\_nougyou.html](http://www.tokachi.pref.hokkaido.jp/d-archive/sityousonsi/shintoku_nougyou.html)

新得町 HP

<http://www.town.shintoku.hokkaido.jp/>

新得そば本舗 直販事業部

<http://www.shintokusoba.co.jp/>

フォト蔵

<http://photozou.jp/photo/show/38290/12452517>