

## 巻頭言

## 「そば」と「ソバキリ」

信州大学名誉教授 俣野 敏子

「ソバキリ」は「そば」の古い呼び名だをご存じの方々も多いだろう。「そば」で日本全国通じないところはないのだし、外国にも知れ渡った料理名なのに、今更なぜかと、怪訝な顔をなさることだろう。

たしかに、麵の「そば」の始まりとされているソバキリの名が出てくるのは、十六世紀後半で、すでに江戸時代中期には関東や関西の商業都市で「うどん・そば」の看板が残されている。一方、ソバを栽培していた農村地帯では、簡単に作れるさまざまな家庭料理が工夫され、手間のかかる手打ちそばをソバキリとして区別する時代が、少なくとも昭和初期まで続いてきた。つまり、「そば」は商品名として成り立ってきたものと考えてよい。その間、そば打ち職人たちの絶え間ない努力が、今日の日本の「そば」を育てあげたことは間違いない。この「日本のそば」の長い伝統を軽視しようと考えているわけではない。

筆者がここであらためて「ソバキリ」と呼びたがるのには二つの理由がある。

第一は上述したように、ソバには麵以外に多くの利用方法があり、コムギよりも多様な用途があることを思い出して欲しいとの願いからである。

第二の理由、むしろこちらの方が問題なのだが、ソバという作物の基本的な性質にかかわる話である。今更述べる必要のない話だが、ソバは他殖性、無限伸育成、耐倒伏弱・・・等々で、安定多収には不向きな素質を全てとも言えるぐらい多く兼ね備えている。さらに、イネのように生育環境をコントロールし易い水田作ではない。

だからこそ研究が大切だし、研究が面白いという気持は筆者にも良くわかる。そして、その積み重ねが未来につながるだろうとの希望も、極めて

まっとうな夢であると考えている。しかし、いかに優秀な研究でも、即日本のソバの安定生産につながるものではあり得ない。

戦後の日本は、ソバの世界市場を占有的に支配し、それを良いことに、アメリカ、カナダ、オーストラリア、中国など等、多くの国々から低価格で輸入してきた。それによって被害を受けたソバ生産地では「もう日本はこりごりだ」と思っている。一方で、世界の需要は増加し続けている。例えばEUでは、旧東欧諸国の参加に際して、農業政策を重視し、有機栽培とその大きな目玉の一つとしてソバの栽培が奨励された。ヨーロッパへは、モンゴルによってもたらされ、それに続く近世の寒冷期と戦乱の中で、冷涼に適し、生育期間の短いソバが、多くの人々の命を救った過去がある。拡大後のEUでは、古く懐かしい料理の数々や、今風にアレンジした食べ方の開発で、需要は急増した。しかし、生産は続かなかった。工業化社会の中で生産性の悪い作物を栽培して引き合うものでないことは、日本に限る問題ではない。健康食としての見直しもあって、需要の過剰は世界的な問題である。となると、日本は自国内で何とかしなければ仕方がないのが当面の課題であろう。

そこで問題になるのは、イネよりはるかに生産性が低く、不安定な作物を、商品的利用だけでやっていけるかということだろう。もちろん「否」である。

高級料理の香り付けにも、単なるとろみ付けにも使える。子供の遊び料理の生煮えても下痢することはない。どれほど少量の粉でも美味しく食べられる。こうしたことを通して、農作物ソバの不思議な性質を知り、それを愛でる気持ちになってほしいと願っている。