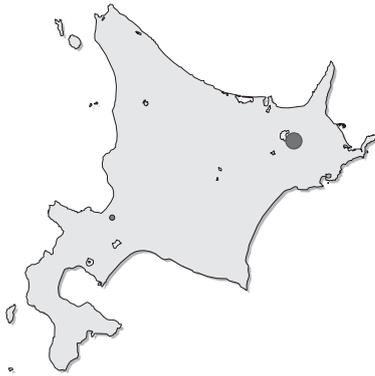


高品質そば産地（キタノマシュウの栽培）弟子屈町

北海道農政部食の安全推進局技術普及課 道総研農業研究本部技術普及室

主任普及指導員 木俣 栄



神秘の湖「摩周湖」

弟子屈町は北海道の東部、網走市の南、知床半島の付け根に位置した観光の中心となる地域に隣接し、摩周湖や屈斜路湖といった湖を有し、年間の観光客も400万人と風光明媚な環境と川湯、摩周など温泉が豊富に湧く観光地域である。

弟子屈町の農業は、畜産地帯の中で澱粉原料用ばれいしょ、てんさいを主体として約1200haの畑作耕地面積を有し、20戸の畑作生産者が経営を展開している。

長年ばれいしょ中心の作付けが行われていることから、そうか病の発生が拡大、近年はジャガイモシストセンチュウの発生もあり、食用、加工用ばれいしょの拡大は厳しい状況にある。

てんさい、ばれいしょが主体の作付けとなると共通する病害もあり、他作物を導入した輪作体系の確立が急務であった。

そこで入植当時より作付けされてきたそばに着目、昭和61年より本格的に栽培を進めた。

平成15年産そばが実需より食味・品質の好評価を得たことから、輪作作物として位置づけ生産拡大を目指してきた。

また、付加価値販売を展開するため、生産物の安全性の保障となる YESiClean「北のクリーン農産物表示制度」の認証を取得し、食味に思い入れ

を持ったそば生産を展開している。

1. 弟子屈町のそば栽培の歴史

弟子屈町でのそば栽培の始まりは、弟子屈町史を紐解いてもはっきりした作付けの起源はわからないが、おそらく入植当時より作付けされていたものと思われる。

統計情報事務所に残る資料としても昭和35年の264haをスタートに、昭和38年には最高の360haとなったが、以降ばれいしょやてんさいなどの作物に置き換わり減少していった。

作付け面積は昭和50年代にはほとんど見られなくなったが、この頃からばれいしょ・てんさいの連作障害の発生も見られるようになり、対策として輪作を整えることを目的として昭和61年再度そばの作付け拡大がスタートした。

平成2年にはそば生産組合が発足、旧麦乾施設をそば用に改造利用しての取り組みとなった。

以降もそばの価格の低迷、単位収量の低下など種々の問題が立ちはだかり、作付け拡大は進まなかった。

平成15年、そばの付加価値販売を目的として精選、製粉施設を導入。脱皮したそば（丸抜き）のサ

ンプル提示による品質取引、製粉販売が始まった。

製粉施設関連企業の紹介により、広島県豊平「雪花山房」高橋邦弘氏と出会い摩周そばの食味に対する高い評価を得る。

また、一般の消費者に摩周そばをPRするための新そば祭を開催した。併せて摩周そばファンクラブを発足、摩周そばを愛してくださる方々への直販を開始した。(月によって品種を変えたり、粉のメッシュを変えたり、挽きぐるみにしたものを販売)

平成16年には摩周そばの更なるPRの為、各種イベントへ参加し試食PRするためそばの茹で釜、シンク、配膳台、ユニホーム、幟等を整備した。

平成17年そばの安全性をPRするため、YES! Clean 認証を取得、生産者全員が栽培基準を遵守した栽培を実施し、消費者に対しても安全なそばを実証している。

実需先である製粉工場において道内各生産地のそばの食味にふれることができ、弟子屈町産そばの食味・品質に生産者それぞれが自信を持つことができた。

平成17年より弟子屈町の気候風土以外にそばの食味に影響を及ぼす要因を調査、弟子屈町そば栽培指針を策定するために活動を展開中である。

2. 摩周そばの栽培技術

(1) は種

麦のグレンドリルによる狭畦栽培(雑草抑制効果を最大にするため)

収穫日から逆算したは種。早刈りにより青味を重視することから、生育80日前後で収穫できるように、収穫順や地域性(気象条件)を考え合わせたは種順番の決定。出芽を均一にするため、碎土・整地後直ちには種する。

(2) 施肥

秋まき小麦の起生期無機態窒素診断に応用した施肥窒素量の決定。

そば植え付け前60cmまでの土壌の残留硝酸態窒素測定値と、前作により施肥量を設定、YES! Clean 基準の遵守を図っている。

(3) 栽培管理

以下の YES! Clean 栽培基準に沿った作付けの実施

- ・土づくり 有機物の施用 堆肥(年1 t/10a)は輪作の中で5 t施用
- ・施肥管理 土壌診断による施肥の適正化 窒素について暫定基準を設定利用
- ・雑草防除 除草剤は使用しない そばは生育が早く雑草生育を抑制する
- ・病虫害の防除 農薬の使用無し
- ・植物成長調整剤 使用無し
- ・肥料・化学肥料(窒素)の使用基準 総窒素施用量 2.5kg/10a(基準3.0kg)

(4) 収穫

そばの生育期間80日での早めの収穫とし、計画的には種された順番で収穫作業を進めている。

コンバイン収穫については、早期収穫によるそばの青味を活かすため、モアにより刈倒し、3日間の地干し後ピックアップコンバインによる収穫を基本としている。

(5) 乾燥調整

収穫後直ちに農協の乾燥施設に搬入、乾燥機にて通風乾燥。乾燥後比重選、石抜機を経て、生産者単位の貯蔵瓶に収納される。

更に玄そばについては生産者のほ場単位に分けて紙袋(22.5kg)に詰め、出荷荷姿となり、オーダーにより出荷となる。

(6) 品質の提示

生産者のほ場ごとの玄そばの分別ができていることから、そばの脱皮機による丸抜きを作り、サンプルとして実需に提示、実需の要望にあった生産者のそばを出荷できるように努めている。

3. そばの品種

(1) 牡丹そば

平成16年まで作付けされていたが、正式なルートの種子の入手が困難となったため、平成17年より作付けを断念

(2) キタワセソバ

収量性・品質ともに安定した品種であるためメイン品種として栽培

(3) キタノマシュウ

平成15年、16年と北海道農業研究センターの協力を得、試験栽培を行いマシュウの名前をいただいたことから17年より作付けを開始、食味有望品種として期待されている。

4. 摩周そばのPR

味への思い入れを持って栽培された摩周そばは、玄そばの形で製粉業者へ出荷され、製粉販売、製麺販売され好評を博している。

他に高橋邦弘氏のお弟子さんの全国のそば店に、玄そばで販売されている。

また、摩周湖農協にて、摩周粉ブランドとして、摩周粉ファンクラブ、Aコープ弟子屈店では一般消費者向けに1 kg パックにより販売を展開している。

8月下旬には、新そばまつり「たぶん日本一早い新そば祭り」を開催、地元をはじめ、近隣のそば愛好者、強いては道内のそば好きを集め、PRを展開してきた。

平成18年からは摩周の名前をいただいた「キタノマシュウ」をお披露目し、そば生産組合自らそ

そば店を出店し好評を得た。

現在、この「キタノマシュウ」は摩周そば焼酎「傍」の原料と乾麺「摩周八割そば」となって評価も高い。

小さな北海道のそば産地ではあるが、その味は他にひけをとらず、摩周そばの職のあがったそば店を見かけることがあったら足をはこんで確かめていただければと思う。

終わりに

摩周そば生産組合は、その年に生産されたそばについて生産者全員で食味試験を行い、ほ場単位での比較を実施するなど食味に思い入れを持ち、自信をもったそば生産を展開している。

現在は摩周そばの食味が良いといわれる要因の解析と、気候・風土以外に栽培管理による食味の向上技術について検討中である。

「今後も良食味といわれる品種等については積極的に導入を図り、更なる思い入れをもって、おいしいそば生産に全力を挙げて取り組んでいきます。」



弟子屈町で販売される1 kg パック



そば祭りにて生産組合の出店「キタノマシュウ」のPR

