農楽里ファームでそば栽培始まる

平成１７年7月３０日（土）・３１日（日）

さいたま蕎麦打ち倶楽部では、そばについて基本から理解を深めるために、平成９年から平成１４年まで、埼玉県都幾川村及び鴻巣市でそばの栽培を実践してきました。

しかしながら、福祉施設訪問などのボランティア活動の充実や各地で開催されるそばまつりへの出店などと栽培期間が重なること、さらに、気候･風土のためか私達が期待する味のそばには程遠いものしか収穫できないことなどの理由で、平成１５年から休止していました。

そのような中で、さいたま蕎麦打ち倶楽部と親交のある太田・遠藤ファミリーが飯能市から長野市大岡（旧大岡村）に「農楽里（のらり）ファーム」を開設しました。

田畑と山林３．９ヘクタールの中で、循環型農業により米や野菜を栽培するだけでなく、解放された農場として都市住民の体験農業も受け入れることとしています。

倶楽部では、この話を伺ったときから「是非、そば栽培を手掛けてほしい。種蒔き、土寄せ、花見、刈り入れなどの節目節目の時期には一緒に作業をしていきたい。」とお願いをしていました。

もちろん、収穫されたそばは倶楽部で買い入れ、そのそばを老人ホームや児童養護施設などのボランティア活動に使用できればと思っています。

この度、種蒔きを実施する時期に合わせ、さいたま蕎麦打ち倶楽部の精鋭？１０人が現地へ伺いましたので、その様子を紹介します。

農楽里ファーム　太田和夫＆遠藤夏緒　　長野県長野市大岡甲１７９１
ＴＥＬ・ＦＡＸ　026-266-3034　E-mail : norari@grn.janis.or.jp

先ずは、太田さんの案内により、全員で農楽里ファームの視察です。

ここ大岡は「日本の棚田１００選」の認定された棚田が３箇所ある“棚田の地区”です。

中央の家が農楽里ファームの母屋です。

昨年、地元農協がそばを栽培したものの、秋の長雨で収穫が遅れ、こぼれ種から咲いたそばの花が涼風に揺れていました。

標高約８００mの棚田は、８月から９月にかけて、朝霧が立つようです。
現に、３１日の早朝には朝霧を確認しました。
“霧下そば”といえば信州そばを代表する良質なそばの代名詞とも言えますが、「霧下とは高原の山すそ地帯のことで、海抜７００から９００mほど。昼夜の温度差が大きいが、晴れた日の早朝は霧が発生し、夜の冷え込みと日中の気温上昇との差を和らげる。秋ソバの成育、結実期にこの朝霧が立つと、味、栄養とも優れたソバが穫れる。」（以上（社）日本麺類業団体連合会企画「そば・うどん百味百題」から抜粋。）
これは大いに期待できそうだ！

農楽里ファームの田には、“あきたこまち”や“もちひかり”が順調に成育しています。
さらに、太田さんは“古代米”がこの土地に合うかどうかも試すため実験的に栽培を始めています。

ここは、地元大岡の小学生が体験農業の一環として田植えをしたところです。
紫米などで魚の形を作るなど、子供たちの元気な声が聞こえるようです。

さあ、種蒔き作業を控えてお昼ご飯にしましょう。
「ビールはないの？」
「仕事の前にビールなんてとんでもない！」

早速ありついたのは、夏緒さん心づくしの、採れたての野菜をふんだんに使った「冬瓜の煮物」、きゅうりなどの浅漬け、昨年越生で栽培したお米のおにぎりです。

さあ、作業開始です。
今日は、水はけの良い高台の畑１枚（約７畝）に種をまきます。
化学肥料は一切使わず、先ずは、干草を焼いた灰を畑に撒きます。

灰を撒いた後、太田さんがトラクターで耕します。
つい昨年春まで公務員（埼玉県立自然史博物館の学芸員）だったとは思えないほど見事に操って瞬く間に全体がきれいに耕せました。
光庵さん！シャベル持って何するの？

さて、種蒔きです。
種は、地元の“大岡在来種”だそうです。「信濃１号」とか「戸隠在来種」は有名で、大岡在来種は耳慣れませんが、おそらくこの地域で栽培され続けてきたものでしょう。
どんなそばか、逆に、期待感が膨らみます。
この種蒔き機を使いますが、道路で種の落ち具合を試してみます。

６０ｃｍ間隔綱を張り、二条蒔きをします。
今まで経験した手蒔きより楽とはいえ、器械をリズムカルに操作するのには慣れが必要です。
それにしても、日なたは暑いのですが、日陰に入るとヒンヤリと心地よく、農作業に慣れない面々は日なたと日陰を行ったり来たりです。

倶楽部の参加者（５０音順）
阿部成水、阿部由吉、石川勇二、伊藤哲也、加藤　憲、鈴木光雄、橋元和夫、益岡玉次
吉田　寛、岡本繁樹（そば道具の岡本木工所特別参加）

畑１枚の種蒔きが終わって、楽しみにしていた温泉に行きました。

農楽里ファームの近くに「大岡温泉」があって、この地区の方たちの憩いの場所になっています。露天風呂に全員集合です。

「労働の後の温泉は格別だなー」と大して働かないのに満足げです。

さあ、温泉の後はメインイベントの懇親会です。

農場主家族（太田和夫さん、遠藤夏緒さん、夏緒さんの長男融成君（小６）、長女綾乙ちゃん（小１））を囲んで、夏緒さんの心づくしの料理と地酒で、農場の将来のことなど大いに語り合ったのでした。

翌朝、倶楽部の面々が起きた頃は、太田さんは草刈に出かけていて、「やはり農業は早起きが出来ないとだめだな」と感心・・・・

朝摘みのきゅうりに味噌を付けて「これだよ！この味が忘れていた本当のきゅうりの味だ」

なんといっても、特筆すべきは母屋の“水”です。

この水は、集落内で豊富に湧き出る水を滅菌しないで配水しているもので、山の湧き水を直接飲めるという、この上ない贅沢な水で、農作業にはペットボトルに入れて持参しました。

仮に、この集落名「慶師」をとって、“慶師水”と名付けましょう。

もちろん、“慶師水”でそばを打ちました。

夕食には、慶師水で茹で・漱いで（氷水は必要ない）ピシッと締まった美味しいそばを皆でいただくことができました。（宮古の“水そば”に負けません。）

今日は、種蒔き組、避け（畑に水分が入るのを防ぐための堀）掘り組、次に種を撒く畑の石拾い組の３班に分かれて作業です。

畑には無数の石が散乱しています。
大きなものは耕運機の刃を傷めたりするので手で拾い集めていきます。

「避け掘り」の作業もなかなか大変です。
棚田を畑として使う場合は特に、水はけをよくする必要があります。
目標の約半分を蒔いて、１泊２日の種蒔き体験ツアーは終了です。

母屋の前で農楽里ファームご家族の皆さんと記念撮影です。
前列左端から、太田和夫さん、綾乙ちゃん、綾乙ちゃんの上に夏緒さん、右に融成君です。

◎　精鋭１０人といっても、僅か１５０坪ほどのそば栽培の経験しかない面々で、栽培予定面積５反のうち、１反５畝を蒔いてきたのが精一杯でした。

◎　標高８００m前後の農楽里ファームは、爽やかな緑の風に包まれ、地区内の湧水を利用した集落水道の水の美味しさ！をはじめ、我々都会人が忘れかけていた自然に溶け込んだ農業があり、朝摘んだばかりの野菜がそのまま食卓に出されるという、単にお金では買えない“贅沢”が味わえます。

それらにも増して、畑までお付き合いしてくれた融成君、そば味噌の大葉巻きを手伝ってくれた綾乙ちゃん、この２人の子供たちが、夏緒さんの作った料理を運んで２階と１階を駆け足で元気に往復する姿が目に焼きついていて、ファームの家族の心づくしのもてなしは、どんな一流ホテルのサービスでも味わえないと感じた貴重な２日間でした。