

第1回 そば大学



開催地「幌加内町」は、そばの花が満開であった。

全国麺類文化地域間交流推進協議会（全麺協）主催の「第1回 そば大学」が北海道幌加内町で開催され、さいたま蕎麦打ち倶楽部から阿部成水、石川勇二、梅原 務、吉田 寛の4名が参加しました。

この「そば大学」は、手打ちそばの健全な普及・発展には、全麺協の各加盟団体で指導的役割を担う者が、そば打ちの技術のみならず、そばに対し幅広い知識、教養を身につけることが不可欠であるとして、本年度から開講したものです。

- 1 日 時 平成17年8月5日（金）から7日（日）まで
- 2 会 場 北海道幌加内町生涯学習センター
- 3 参加者 70名（4段15名、3段39名、2段10名、初段4名、なし2名）
北海道各地 45名、道外 25名
- 4 概 要

第1日目(8月5日)



全麺協会長で幌加内町長の峰岸政義氏が、第1回そば大学開催の意義及び地元町長として歓迎のあいさつをする。



第1回そば大学学長に就任した氏原暉男氏(信州大学名誉教授)があいさつをする。



第1講「そばを通じた世界の食文化」
講師は、(株)イナサワ商店取締役社長稲沢敏行氏

稲沢氏は韃靼そばの研究者でもあり、自社でも韃靼そば製品が主力である。

したがって、中国、ネパールなど高地で栽培される韃靼そばについて、そばの栽培やその食べ方など、地域のそば文化を自らの体験に照らしてのお話で、面白く拝聴できた。

特に、韃靼そばは「苦ソバ」とも呼ばれるように、苦味がありますが、ルチンの多いニガニガタイプの粉は、ルチン分解酵素があり、水に接するとケルセチンに分解され黄色が濃くなり苦味も増すとのことです。

これを防ぐには、お湯で練り上げることにより、ルチン分解酵素が熱により分解され苦味も少なくなるとの話も興味深く聞くことができました。



第2講「そばによる地域おこしとそば打ちの技術について」

講師は、全麺協全国審査員代表としての唐橋宏氏(会津「桐屋」当主)

唐橋氏が、会津そばトピアを立ち上げ、利賀村の地域おこしや全麺協の設立に携わった自らの体験に基づいたお話に続いて、地方審査員のための審査技術について実演に基にきめ細かく指導された。

実演は、この春に初段を合格した幌加内高校1年女子です。因みに幌加内高校は「手打ちそば」を正課として取り入れているそうで、流石「そばの町」です。



2 講の後は、センターのホールで「交流会」が開催されました。

全国から集まった「そば打ち家」の貴重な情報交換の場であり、大いに盛り上がりました。



料理は、幌加内町そば料理サークルの皆さんのそば料理です。

地場の食材をふんだんに使った、どんな高級ホテルでも味わえない心づくしのそば料理を、そばビールとそば焼酎で心ゆくまで味わいました。

第2日目（8月6日）



第3講「そば粉について」

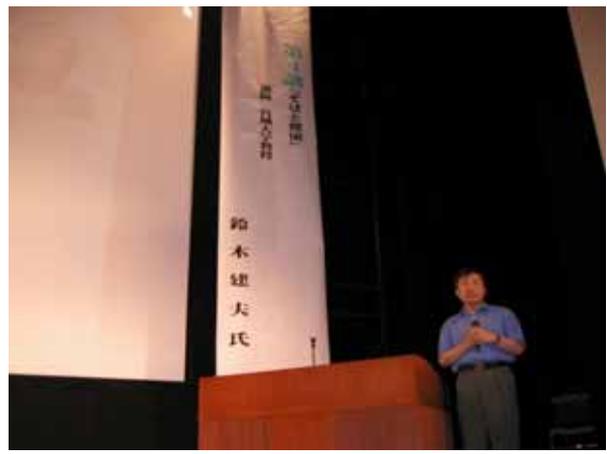
講師は、久津間製粉株式会社（小田原市）社長 久津間康允氏

そば製粉会社の社長としての実績を基に、外国のそばの生産地及び輸入量の変遷や現状、さらに、国内の生産量、製粉の技術まで、画像を解説しながらの講義で面白く拝聴できた。

特に、そば粉の雑菌についてはほとんど無知だったので、今後、勉強していきたい。

因みに、玄そばを製粉する場合、最初に出る花粉（打ち粉）が最も菌が多く、次は殻と甘皮の間の部分だそうで、更科粉など芯の部分が比較的少ないようだ。

やはり、打ち粉は更科を使うほうがよさそうだ。



第4講「そばと健康」

講師は宮城大学 食産業学部 教授

鈴木建夫氏 前（独）食品総合研究所 理事長

講義に入る前に、輸入穀物の燻蒸剤の残留について、「残留は無いと言われているが、僅かにあることが実証されており、拙いことにそばの場合、その残留がそばに甘みが出る影響を与えている。」というショッキングな話から始まる。

まず、人間が一生で食べる食物の量が70tに及び、故に「食」が大切であるということを理解することからはじまる。

続いて「噛む」ことの大切さを卑弥呼の時代から現代までの咀嚼回数の変遷で、特に、和食とファーストフードでの回数・時間を比較し、如何に現代人が少なくなっているかを詳細に説明された。



第5講「幌加内町のそばによる町おこし」

講師は幌加内町そば活性化協議会事務局長の小林四郎氏

幌加内町が、国の政策で米作からそば栽培に主力を移し、日本一の作付け面積に至るまでの30年の経過を苦労話を交えながら詳細に説明があった。

幌加内町が町民を挙げて取り組む姿勢が良く理解できた。



第6講「北海道のそば事情について」

講師は北海道農業研究センター遺伝資源利用研究室長の本田 裕氏

国の研究機関の立場から、北海道におけるそば栽培の現状を説明する。

また、カナダでの自殖ソバ(自家受粉)開発を受けて、北海道でも試験していること。さらに、新種開発の取り組み、幌加内町で開発した「ほろみのり」への期待感も含めて今後のそば生産について熱く語った。



第7講「世界のソバ事情について」

講師は学長の氏原暉男氏

ミャンマーにおけるケシ栽培撲滅のためのソバ栽培事業の苦労話を中心に、中国、ネパール、ミャンマーなどの東南アジアでのそば栽培・文化について語った。



講義も終わると、本日の最大の楽しみ「朱鞠内湖湖水祭」へ。

幌加内町の北端部に位置する「朱鞠内湖」は、1943年に完成した日本最大の人造湖で(知らなかった!)湖と周囲の自然にマッチして自然湖に劣らぬ景観を見せている。

湖畔のジンギスカンガーデンで、まずは乾杯!!



ジンギスカンとビールで満足したら、盆踊りに参加です。
朱鞠内湖音頭(だったかな?)に皆さん酔いしれています。



盆踊りの次は湖上花火です。
関東の大規模の花火大会の派手さはありませんが、大自然の中の花火は格別美しく感じました。(星空も綺麗)

第3日 (8月7日)



翌朝、朝食前に3人で朱鞠内湖探索をしました。
爽やかな緑の風を受け、明るく美しい湖を眺めながらの散策は、都会では味わえない貴重なひとときでした。
(足の調子が完治してなく、参加できなかった梅原さんゴメンネ)



今日第8講は、そば関連施設の見学です。
先ずは、幌加内町の大規模そば農場で、参加者4人で記念撮影です。
背景のソバ畑のほとんど70町歩が全麵協理事で総務広報部会長 北村忠一氏の畑です。このほかに50町歩のそば畑があるそうです。



北村氏が経営する北村そば製粉の大型農機具を視察しました。

左上から、大型種蒔き機で、畑を耕さないで直接17本の筋蒔きができる機械と北村氏
上中央は大型コンバイン、上右は数々のトラクター

下左は耕した跡に筋蒔きをする機械

下中央は筋蒔きでなく、ばら蒔く機械（幌加内ではほとんどこの方式）

下右は薬剤を散布する機械

120町歩の畑を少人数で運営するとすれば、これだけの農機具が必要なのですね。
私どもが手作業で栽培しているのと比べると別世界です。



次に、幌加内町がキタワセの後継種として期待している「ほろみのり」の栽培畑を見学しました。

この70町歩の「ほろみのり」から種を取って、来年から町内の栽培農家に配布する予定です。

「ほろみのり」栽培見学では、狭い農道で見学バスが脱輪してしまい、救援車を呼ぶ羽目になりました。

写真は、どうにも動けなくなったバスから荷物を取り出す参加者達です。



続いて、幌加内町が「そば日本一の館」と銘打つ「幌加内町ソバ乾燥調整施設」の見学です。

1日当たりの受け入れ量 219t

期間処理量 4,380tを誇る日本最大の乾燥調整施設です。

全蕎協事務局長の田丸氏の説明によれば、「除湿マドラ通風乾燥方式による貯留ビン内の均一化とサイロ貯蔵により、自然乾燥に近い製品となるそうです。(要は、他の穀物乾燥機のように温風を使わない。)



「ほろみのり」栽培地視察で“バスの脱輪”というハプニングがあったため、「農業技術センター」の見学を取り止め、閉校式となりました。

峰岸全蕎協会長及び氏原学長のあいさつの後、大学講座修了証書の授与で、全ての日程が終了しました。

私達は、そば打ち技術の研鑽が主で、そばの栽培やそばの科学的性質や栄養など専門的な分野についてはほとんど無知に近いものでした。

ほんの3日間では、幅広く奥深いそばの世界の上辺を覗いただけに過ぎませんが、これからの「そば探求の道」への明るい道しるべになりました。

第1回そば大学は、天候と講師に恵まれ、多くのそば仲間と語り合った楽しい3日間でありました。

この大学を運営した事務局と、受け入れていただいた幌加内町の皆さんに感謝しながら幌加内町を後にしました。
(文責 阿部成水)