

<R2年度 そば栽培について>

レポート作成者：出雲崎町農業委員会事務局 黒崎

出雲崎町農業委員会では令和2年度遊休農地対策として「そば」の栽培を行った。

今回は事務局員である私の家族が所有する休耕地を利用することにした。元々、減反政策で埋めた田んぼであるが、それ以降一回も作付けしたことが無く保全管理していた耕地である。河川工事の残土で埋めたこともあり、肥えてもなければ奥の方は水捌けが著しく悪く、果たしてここで作物が育つかどうか不安であった。

今年度は町総合戦略において食の伝承支援事業が実施される。そのメニューの一つである体験型観光メニューで「そば打ち体験教室」が開催されることになっていた。そこで、そばは肥えていない土地での栽培に適していることから、今年度はこの食の伝承支援事業に賛同し、そば打ち教室で使用する「そば」の実を栽培する運びとなった。

時期的には「春そば」となるので早速年度初めから着手した。

○畑作り（4月上旬～5月上旬）

まず枯草等を除去し水捌けが悪い山側の方を除き乗用トラクターで耕した。かなりの粘土質であったので一応少々の石灰と肥料、もみ殻を撒いて再度豆トラで柔らかくした。仕上げに畝を作り、さらに水捌けを良くするために溝を掘って土水路を作った。

完成した畑は約6畝（600㎡）である。



枯草等除去



乗用トラクターで耕運



耕運完了



石灰、肥料撒き



もみ殻撒き



豆トラで仕上げ



畝作り



溝切り



畑完成

○播種～鳥対策～発芽～開花（5月上旬～6月～7月中旬）・・・・・・・・

いよいよ種まきの日が来た。一応、畝を補正してから種を撒いた。成長が速いそばは種を撒いてから2カ月後がおおよそ収穫のタイミングとしているようだ。試しに種を埋めず畑全体に対して均等にばら撒いてみた。するとスズメがそばの種を突いて食べている。今度はレイキで均して種を隠したが、人が居なくなると掘り返して突き始める。何分、委員もそば栽培の経験者もいなく、やむを得ず不織布シートを被せて防護した。まさか鳥害があるとは。日照に関しては恵まれている土地であったので3日後には発芽し始めた。かなり成長が速い。シートで芽が焼けると悪いのでシートを撤去した。そばは水やりをしなくても良いし、除草もあまりする必要がないので管理が楽だ。その後、順調に6月中旬にかけて見る見る背丈が伸びて徐々に開花を始め、6月下旬には畑一面満開となった。しかし、この後状況が一変した。梅雨入りしてからはほぼ毎日雨が降り、茎も徐々に傾いていった。実が付き始めて来たががどれを取っても中身が無い。結果、生育不良で徐々に枯れて行き、断念せざる負えなくなった。



畝補正



畝補正



播種（種まき）



不織布シート張り



発芽（シート下）



発芽



6月5日の様子



6月11日の様子



6月23日の様子



7月中旬（枯れ始め）



7月中旬（生育不良確認）

○再挑戦（8月下旬）

枯れた原因は水害なのか管理が悪かったのか、それとも春そばに合う気候条件ではなかったのか不明であった。それに付け加え新型コロナウイルス渦によりそば打ち教室も中止となったがこのまま諦めるのも嫌だ。もう一度秋そば（信濃1号）で再挑戦することになった。そして収穫した実を自分達でそば粉にし、そばを打ってみんなで食べようと言う計画となった。

新体制2期目に移行し、そば栽培経験のある委員が就任したこともあり作業も順調に進んだ。枯れたソバの茎を撤去し再度、乗用トラクターで耕したあとは畝を作り、鳥害を防ぎや雑草に栄養分を取られないよう、かなり贅沢ではあるが今度は穴あきマルチを敷いて種も埋めることにした。やはり水捌けが悪いので前回よりも約2畝減らし4畝（400㎡）程の畑を作り直した。8月下旬の炎天下でのきつい作業であった。秋そばにしては少しばかり播種が遅いようであるが頑張ってなんとか完了した。

それからは順調に生育（写真は撮り忘れ（汗））し茎周りの雑草もほとんどなく、たまに畝間の除草を行った程度であった。土水路もそれなりに効いていたようである。



○収穫～乾燥作業（10月下旬～11月）

10月29日、いよいよ収穫の時が来た。今度は実の中身があり固くしっかりと付いている。写真だと枯れている様に見えるかもしれない。経験のある委員の話では下から徐々に実が成っていくので、一番上の実が茶色くなり始めた頃が収穫のポイントの一つだと言う。刈り取りの方法は鎌を使用し5～6人程で作業を進めた。たった4畝でも中々しんどい作業であった。その日は風も少し強かった。刈り取った実がバラけて落ちて風で飛んでしまうと悪いので軽トラの荷台にブルーシートを敷き、みんなで叩き落したり茎を握り擦り付けて実を落とすなどして収穫した。これもかなり根気のいる作業だ。収穫後は会長が念入りにふるいにかけてゴミを取り除いた。その後、普通なら唐箕（とうみ）などを使用するが、会長の自宅は海沿いにあり宅地のコンクリート土間の庭がかなり広いので、晴れた日の天日と自然の海風で乾燥させつつ、さらにその海風でゴミを綺麗に吹き飛ばして取り除いた、まさに「潮風そば」であった。



収穫前の様子



刈り取りの様子



叩いて実を落とす様子



ふるいでゴミ等を取り除く様子



乾燥後の実（約15kg）

○そば粉精製～手打ちそば作りに挑戦（1月下旬）

1月26日いよいよそば打ちに挑戦。実の水分値も14%前後で上々。会長が近所の方から借りてきた精製器でそば粉を引き、さらに各種ふるいで細かく砕かれた殻を取り除き、ほぼ混ざり気のない真っ白なそば粉に精製した。そば粉のつなぎは「ふのり」を使用し、二八（ふのり2割、そば粉8割）そばを作ることにした。ボールに入れたそば粉にふのりを投入し、満遍なく小塊程度に混ぜ合わせる。混ぜ合わせたら一つにまとめ、玉状態にして前後左右向きを変え空気を抜きながら良く練りこむ。一般的にここまでの所要時間は約10分程度で仕上げなければならないのでかなり難しい。唯一そば打ち経験のある山田委員が頼りだ。事務局員の私もやってみたが、途中で割れてしまったり、徐々に弾力が無くなっていくような始末であった。初めての委員もかなり苦戦していたようだ。

なんとか作業が終わりおよそ20人分の玉が出来た。打ち台での作業に入る前に玉（生地）を寝かせ表面の乾燥を防ぐためラップで包んで置く。



①精製器でそば粉を引く



②ボールで粉を受ける



③ふるい（荒目）



④ふるい（中目）



⑤ふるい（細目、極細目）



⑥そば粉完成



⑦ふのり加熱（つなぎ）



⑧ふのり投入そば粉と混ぜる



⑨合わせて玉にする



⑩生地（玉）を練る



⑪生地完成



⑫生地を寝かせる

生地を作っている間に、汁、そばの具と天ぷらの調理もほぼ完了した。山田委員がDIYそば打ちセットで早速打ち込み開始。まず手で生地を円く伸ばしてから麺棒を使って転がすように延ばす。精製したそば粉を打ち粉に使いさらに生地を回しながら延ばし、生地を繰り返して反転させては巻き取って延ばしては角出しをする。そして生地を適度な厚さにする為、肉分け、幅出しを行い本延しをして完了。これもかなりのスピードと技術が必要だ。切る前に打ち粉をふりながら生地をたたんでいく。



トッピング



かき揚げの具



さつまいも、春菊など



天ぷら調理中



遠藤委員のかき揚げ☆



汁完成 (具たくさん!!)



山田委員 DIY そば打ちセット☆



手動パスタ機 (珍)



①延し (丸出し1)



②延し (丸出し2)



③延し (角出し)



④肉分け・幅出し～本延し



佐藤委員も挑戦!



田中委員も挑戦! (苦笑)

生地を切る作業は会長が主に担当。初めてとは思えない程の包丁さばきだ。山田委員のDIYそば切り包丁も切れ味抜群。これも打ち粉をふって切る。切った生地（そば）は容器に並べて乾燥しないように施す。お昼も近くなり沸騰した鍋に生そばを手でほぐしながら投入し、鍋の中でもほぐしながら1～2分煮る。煮すぎると固くなるようだ。程よいタイミングでザルに上げ、冷水で一気に冷やしそばにコシを与える。そして最初のそばが出来上がった。



生地を切る



切った生地（生そば）



生そばを煮る



そばをザルで上げる



そばを冷水で冷やす

丼ぶりにそばを盛り、具たくさん汁を盛り付けて具を乗せ、天ぷらセット、さらにデザートに佐藤委員自家製ハックルベリージュース、岡田委員自家製ハックルベリージャム付のお菓子、山田委員自家製干し柿を添えて・・・・・・・・

☆農業委員会特製「潮風そば」天ぷらセットの出来上がり☆



みんなで美味しくいただきました!

《最後に》

今回のそば栽培を通して、あまり耕作管理のいない「そば」を最初に失敗した時は少しショックであったが、猛暑の中再挑戦をして枯れたそばの茎を片付け、畑を打ち種を撒き、そして付近の除草作業をして何とか実ってくれた時は充実した気分になった。400㎡程の小さな畑であったが、これを1人でやるとなると相当な根気と体力が必要になる。あらためて農家の皆様に感謝の一言である。

この体験を生かし当農業委員会も引き続き出雲崎町の遊休農地の有効活用に向けた活動をして参りたいと考えております。今後ともよろしく願いいたします。

