

三芳町のそばの歴史。

武蔵野の面影を残す三芳町で、そばを栽培し販売する一軒の農家。

「みよしそばの里」の二代目・船津正行さんに、三芳町のそばについて話を聞きました。

農

林業センサス2015によると、三芳町のそばの作付面積は県内一位の3230a(単位:アール、1a=100㎡)。この数値は、そばの名産地、長野県小諸市(3549a)とほぼ同等です。

三芳町という武蔵野の台地(武

蔵野うどん)の影響からか「そば」より「うどん」の印象が強いかもしれません。ですが、統計をみると三芳町が実は立派なそばの生産地であることがわかります。

これだけの面積を誇りながら、「三芳町そば」と認識されていないのはなぜでしょうか。



絨毯のように一面に広がる北永井のそばの花。毎年5月中旬頃と10月上旬頃に満開となり、見ごろを迎えます。



①船津さんが3台所有する汎用性コンバイン。複数所有することで、隔地でも適期にそばを収穫できます。まだ青々とした状態の残るそばを刈るのが三芳のそばの特徴。品種は「キタワセ」。②収穫したそばを乾燥させ、茎や石などのゴミを除いて磨いた玄そば。つやが出るほど輝いています。③選別機で5つの大きさに選別されたそばの実の殻を剥くと、透き通るような緑色の実が顔を出します。剥いた殻は、そば殻枕の中身としても使用されています。④石臼でゆっくりと挽いている所に近づくと、そばのよい香りが漂います。⑤挽きたてのそば粉。緑がかった色が三芳産そば粉の最大の特徴です。口に入れると、一気にそば本来のうま味が口の中に広がります。

「みよしそばの里」の歩み

三芳町のそばを語る上で、欠かすことのできないのが、北永井にある「みよしそばの里」です。十割そばが食べられる直売所(店)は、昨年12月末に惜しまれつつ閉店しましたが、今もそばの栽培から卸売り販売まで行っています。

「みよしそばの里」の二代目・船津正行さん(39)は、26歳の時に民間企業を退職し、先代・貞夫さんの跡を継ぐことを決心。一代でそばの礎を築いた父と二人三脚で、試行錯誤を繰り返しながら歩みを進めていきました。

元々は、近所から畑の管理ができないと頼まれ、遊休農地対策として、平成元年から小麦の栽培を始めまし

て、そばが熟す前に収穫してしまい、コンバインからは水しぶきが。けがの功名で生まれたフレッシュで鮮やかな緑色のそばは、当時大変物珍しがられ、「早刈りによる三芳町の緑色のそば」として、評価されるようになりました。

作物は足音を聞いて育つ

気候や土壌に恵まれていても、それだけで美味しいそばができるわけではありません。「一般的に『そばは撒いて刈るだけ』と言われるますが、品質のよいそばを作るとなると一手間も二手間も掛けなければなりません。作物は足音を聞いて育ちますから」と言う船津さん。「まだ機械が整備されていない時代の手作業



「みよしそばの里」の従業員が揃って着用するオリジナルTシャツ。三芳町産そばの特徴である緑色でそばの実が大きく描かれています。下の2つの○は人を表し、二人三脚で支えあう姿が三芳の「M」を表現しています。

そばの豆知識

「江戸蕎麦御三家」と呼ばれる「更科」「藪」「砂場」の三大系譜。各々の特徴を知って、そばを楽しむのもまた乙なものでしょう。

- ▶ **「更科」**: 一番粉というそばの実の中心を使うため麺が白い。つゆは甘口。
- ▶ **「藪」**: 甘皮による緑がかった麺を辛口のつゆに少しだけつけて食べるのが特徴。
- ▶ **「砂場」**: 御三家で最も歴史が古い。つゆは甘くて濃く、更科と藪の中間くらい。

た。しかし、小麦は連作障害(連作により、次第に品質不良になっていくこと)が起こるため代替案を考えていたところ、知人の紹介により平成7年から小麦と同じ設備で作業できるそばの栽培を始めたといえます。

「二期作」と「早刈り」

三芳町のそばの特徴を尋ねると、「二期作」と「早刈り」と船津さんは言います。そばは元来、霜(寒さ)と風に弱いものですが、年間通して平穏な三芳町の気候と栄養分をたっぷり含んだ良質な土壌が、夏そばと秋そばの「二期作」を可能にしています。

もう一つの特徴である「早刈り」。収穫適期がわからず、風で実が落ちたり、霜でダメになることを懸念し

に無駄はない」という信念から、追肥や除草などの不可欠な手作業をどこまで機械に置き換えることができるか、挑戦し続けたいと船津さんは意気込みます。

「スマート農業」

船津さんは今年、国が定める「認定農業者」として、町から認定を受けました。船津さん自身も含め、今後農家が直面するであろう労働力不足という課題に対し、「スマート農業」を提唱しています。「この地域の伝統的農法と自動運転等によるスマート農業の融合が実現すれば、三芳町が世界に誇れる新たな農業モデルの誕生となるのではないのでしょうか」と船津さんは言います。



好きなそばは「もりそば」だという「みよしそばの里」の二代目・船津正行さん。三芳町のそばと今後の農業に対する想いを熱く語ってくれました。