

聞いてなるほど!

いきいきライフ

好評につき受講生追加募集!

詳しくはアットエスで。
募集に関する問い合わせ先
静岡新聞社・静岡放送 企画推進部
<電話>054-284-9236



アットエス いきいきライフ

公益財団法人 SBS 静岡健康増進センター
〒422-8033 静岡市駿河区登呂 3-1-1
電話▶054(282)1109 URL▶http://sbs-smc.or.jp

田形 治さん
鈴木 俊夫さんの講演は
8/6(日)18:30~19:00
SBSラジオでOA!

SBSラジオ(1404KHz/1557KHz)

在来そばは心の健康

SBS静岡健康増進センターの公開講座「聞いてなるほど いきいきライフ」の2023年度シリーズ(全4回)の第1回がこのほど、静岡市葵区のしずぎんホール ユーフォニアで行われた。第1回の後半は、静岡市内のそば店「手打ち蕎麦 たがた」の店主田形治さんと、SBS静岡放送番組制作プロデューサーの鈴木俊夫さんが「在来そばは心の健康」と題して対談した内容を紹介します。

主催▶公益財団法人 SBS静岡健康増進センター、静岡新聞社・静岡放送 後援▶静岡県、(一社)静岡県医師会、(一社)静岡県歯科医師会、(公社)静岡県薬剤師会、静岡市



SBS番組制作プロデューサー

鈴木 俊夫さん

すずぎ・としお 1979年に静岡放送に入社。93年にはTBS系列ニューヨーク支局に赴任。これまで「イブアイしずおか」「元気!しずおか人」などニュース、ドキュメンタリー、情報番組の取材などを行い、静岡県を中心とした生活、経済、消費、農業、教育問題などを取り上げてきた。



手打ちそば店 店主

田形 治さん

たがた・おさむ 静岡市内でそば店を開業して約20年。そばを通して海と山の農林水産循環を目指し、そば屋だからできること、自分だからできることに取り組んでいる。今年4月に店をリニューアルし、どこにもない新たなそば屋にトライを始めた。

静岡に全国に誇る在来そばあり

清水区に在来そば

鈴木: 私はSBS静岡放送で40年、放送記者をしていました。静岡市内でそば店を営む田形さんを12年前から取材しています。

田形: 私は昔からそばが好きで全国のそば店を訪ね歩き、それが高じて20年前に開業しました。

全国には徳島の祖谷(いや)、宮崎の椎葉村といった山間地に、おいしい在来そばがあります。ある時「静岡にも在来そばがあるのでは」と探したところ、静岡市清水区の湯沢地区で、素晴らしい在

来そばに出会えたのです。非常にとんがったそばといいますが、これ以上強い香りは世界中探してもないというほど、風味の強いそばです。在来種ほど、ナッツ系を蒸したような香りがします。

現在、日本で流通しているそばの約80%が外国産といわれています。残りの20%のうち、半分が北海道産です。それらも大粒だったり、作業性や生産性の良いそばに改良され、今はそちらが主流です。在来種といわれる、昔からその土地に残るそばは6%程度で希少なものです。

湯沢地区のそばは、何世代も育てられてきた在来種です。そばはハチなどを通じて他の種類と交配しやすいのですが、ここは他の畑から遠く、守られてきました。味や香りが強く、かむとつま味や甘みも感じられ、全国の有名産地のそばと比べてもひけを取りません。

田形: このそばの美を製粉したところ、今までかいたことのないスパイシーな香りが部屋中に広がりました。そこで目利きの人を呼び、その粉で打ったそばを試食してもらったのです。

鈴木: 本当にいいそばは、ブーンという香りがします。

焼き畑農業での復活

鈴木: そして田形さんは、この在来そばを焼き畑農業という方法で復活させようと取り組んでいます。井川では焼き畑農業を60年ほど前まで行っていました。焼き畑は風が強い朝から火をつけて行うため、私も夜中から取材によく伺ったものです。

田形: この焼き畑で育てた在来そばは、収穫も手作業です。10日ほど天日干しをするので、茎から栄養分がそばの実に行き、機械作業では出せないおいしいそばの実が取れるのです。

鈴木: とところで、焼き畑には生態系や環境面でもメリットがあるそうですね。

田形: 当初、焼き畑を学ぶうと宮崎県の椎葉村に行ったところ、感動の連続でした。焼き畑を行うと、灰から窒素、リン酸、カリの天然の肥料ができるので、まず化学肥料がいりません。

次に、火で地面を焼くため害虫がいなくなり、農薬も不要です。さらに、焼き畑用に伐採した場所です。雑草を育てることで、雑草を防げます。そばには雑草を抑える作用があり、70日ほど刈り取るため、雑草も生えにくくなるのです。



焼き畑の1年目はそばを植えて2年目は雑穀、3年目になると土地の力が落ちてくるので、小豆などを育てます。また、植樹も行います。椎葉村の場合は25年間土地を放置し、計画的に森を再生させています。森が豊かになれば川の栄養分も豊富になります。そしておいしい作物もできる。焼き畑で育てた作物には、不思議なほど香ばしいうまみがあるのです。まさに良い事づくめです。

椎葉村では山々がよみがえり、害獣も生息しにくくなりました。動物たちとの共存共栄も考え、餌となるドンクグリやクリを植えているのです。この方法を静岡でもやろうと、がぜん力が入りました。

強い風味、守り育てる

鈴木: そういえば、2015年にイタリアで開催された「ミシノ国際博覧会」で、田形さんはそば打ちのデモンストラーションをされましたね。この時も焼き畑の話をしたと聞きました。

田形: パビリオンの日本館です。そば打ちをし、焼き畑の話もしました。すると、客席からイタリアのご婦人が感極まっていた。

田形: あんな昔のそばの味が芽をふくと、と学者に言われるほど、奇跡的な発芽でした。そして地域の方々が3シーズンかけて育て、収穫量を増やしました。野趣あふれるうま味と香りは、まさに宝物のそばです。この在来そばが地域を盛り上げる一役を担ってほしいと信じています。

静岡の人たちが地元の在来そばを食べ、その味に舌つづみを持つ。生産者さんは誇りです。他県の方々が「静岡ってすごい」とうらやむようなおいしいそばをお届けしていきたい。そんな思いで、今後もそばを打ってまいります。

