

栽培しやすいそばだが

象潟地域のそば生産は夏と秋の2期作が主流です。夏そばは4月下旬に播種し7月下旬に刈り取りを行い、秋そばは夏そばの刈り取り後すぐ播種し、稲刈り時期の10月上旬から下旬にかけて刈り取りが行われます。

そばは播種後、手間がかからず短期間で比較的栽培しやすいとされていますが、収穫量は天候により大きく左右されます。湿害に弱いそばは梅雨時期の多雨に注意が必要で、もともと減反による水田地を多く利用しているこの地域のそば畑は排水対策がとて重要となってきました。しかし、暗渠整備には多額の費用がかかるため、畑に勾配をつけて排水する明渠により対応しているのが現状です。そして、そば生産に最も影響するのが台風です。秋そば収穫期の台風到来はそば畑が倒伏、実が落ちたりと収穫量に大打撃となります。このように、湿害や台風など天候に一喜一憂しなければならぬそば生産ですが、今年、象潟の夏そば秋そばは出来、収穫量ともに大変良好でした。

夫婦で始めたそば教室

霊峰鳥海を背に、水平線には日本海を望みながら白い花のそば畑が続く横岡地区、夫婦でそば教室を行うのは、横岡稲倉そば生産組合会長の齋藤喜久男さんと奥さんのおるさんです。

もともとは趣味の範囲ながらも、お隣本郷そば生産組合からそば粉を買い自己流で打ってみると「おいしい」と孫には大変好評でした。その後、国際交流の一環として料理教室でそば打ち体験の指導者を求められたのが本格的に始めたきっかけです。以前から親交のあった岩手県葛巻町にある「森のそば屋」に夫婦で研修に訪れました。手作業での刈り取りや水車を利用したそば打ちなど、大自然の中でのそば生産が有名で、なかでも卵と豆腐をつなぎに使っているのは齋藤さん夫婦もこれに習い、こだわりを持って続けています。そして平成27年、横岡稲倉そば生産組合を正式名称として、そば教室も地元自治会や婦人会の皆さんの協力を受けながら、にかほ市内でも徐々に活動の場が広がってきています。

秋晴れのもとでの刈り取り作業



そばの花。下の茶色の部分がそばの実



夏野菜とそばの花を添えたそば盛り



松尾芭蕉の袋で出荷



選別機では2段階に分けて石などが取り除かれる

夏休みいなか体験で訪れた東京都港区の児童たちによるそば教室



コミュニティバスで行く秋の奈曾滝と新そば打ち体験の参加者の皆さん



実演をおしてそば作りの工程を教える齋藤さん



自分たちで打ったそばをいただいた象潟駅前サロンの皆さん

そば文化の根付きを

種子の黒化率が70%を越える刈り取りが始まります。

本郷そば生産組合では、上浜そば生産組合とほとと奈曾のそば畑の刈り取りを行っています。前述のとおり商品化したものは羽後町のそば研へ出荷し、残りは本郷そば工房からぶなの森はまなす、稲倉山荘や滝の茶屋などに卸し提供しているほか、年越しそばも販売しています。森建設工業も同じくそば研へ出荷、大森そば振興会では、にかほ陣屋で提供しているほか、山形県東根市にある石白十割そば森久に出荷しています。また、横岡稲倉そば生産組合でもそば研へ出荷、そして市内の交流事業や自治会サロンなどでそば教室を開催しながら、周知・普及活動を行っています。

他方への出荷が多い象潟のそばですが、地元での消費も増えてきています。市民の皆さんの中には、まだお口にしない方がいるかもしれませんが、この機会に一度食していただき、少しずつにかほ市にそば文化が根付くことを期待しています。

市民の皆さんと一緒に

国際料理教室から始まったそば教室も、今では恒例の夏休みいなか体験や年越しそば打ち体験、今年は新たにジオサイト奈曾滝ツアーとコラボしたそば教室も開催されました。そして、昨年の浜の町サロン、今年象潟駅前サロンなど市民の皆さんが集まる場にも出向くようになり、象潟のそばとそば教室の認知度は確実に上がっています。

なかでも、自治会サロンでは「参加者の皆さんと一緒にそばを打ち、てんぷらを揚げたり盛り付けをしたり、そして最後に一緒にいただく。その過程の中で、短い時間ではあるけれどもそば教室をとおして交流することができ。それが何よりもうれしい」と話す齋藤さん夫婦。減反政策の折り、少ない有志により少し駆け足に始まった象潟のそば生産。まだまだ浅い歴史ですが、市民の皆さんとふれあひながら、まずは知っていただきたいと思っています。いつか、お隣山形のそば街道ならぬ「にかほそば街道」と呼ばれる日が来れば幸いです。