

御代田町の秋を彩るそばの花

町のそば生産振興の歩みを辿る

問い合わせ先 産業経済課農政係

32 3113

素朴さの中に
気品漂うそばの花

8月も処暑を迎えるころには町内の田畑で白いそばの花が咲き始め、浅間山を背に美しく広がるそば畑の前で歩みを止めてたたくおむすびの姿を多く目にします。

風に揺れる白いそばの花は、とても心朗らかなになるもので、松尾芭蕉や小林一茶など多くの俳人を魅了し、いくつもの句が詠まれました。

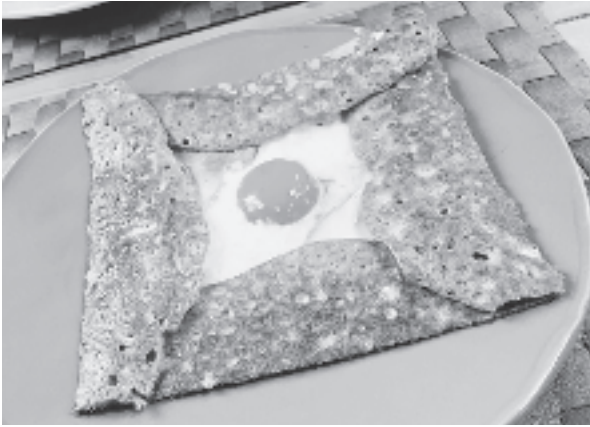
11月から12月にかけては、町内で新そば交流会等のイベントが開催され、各家庭においても新そばを味わう時期を迎えます。

今回は、新そばの季節に合わせて、町のそば生産振興の歩みを辿りたいと思います。

御代田町のそばづくり

信州を代表する伝統食「そば」。その歴史は古く、日本でそばが見られるようになったのは古墳時代からともいわれています。日ごろ、私たちが慣れ親しんでいる「麺」になったのは江戸時代に入ってからで、それまでは「そば粥」や「そばがき」として食されていたようです。

国外に目を向けても、世界中でそばは古くから貴重な食料として重宝されてきました。現在でも、そば粉を使ってクレープのように焼いた生地にはチーズやハムをトッピングしたフランス料理の「ガレット」は、日本



ガレット

でも有名です。

さて、御代田町におけるそば生産の歴史は、御代田町誌によると、昔の畑年貢はほとんどがそばであったため、明治中期以前から広く栽培されていたようです。そばは生育期間が短く、荒れた土地でもよく育ち、手間をかけなくてもそれなりの収穫量を上げることができると、昔から凶作が予想されるような年には特に重宝されていました。また、町の冷涼な気候は、そばの栽培に適した環境であったため、古くから取り入れられていたようです。

明治以降も町では秋そばが主流で、7月下旬から8月上旬を目安に種を播き、秋になると成熟に伴い実の色が緑色、赤色、褐色と変化します。霜が降り始め、実が黒褐色になるころに刈取り、地干し乾燥させ、ムシロの上で2人から4人が交互に向かい合い、長い棒を使って実を打ち落とす「そば打ち」の作業が行われていました。打ち落とししたそばの実は、ふるいで選別し、更に2〜3日天日で乾燥させたそうです。

農業用機械が普及し、性能が飛躍的に進歩した現在では、こうした作業は全て汎用コンバインで行えるようになり、徐々に「そば打ち」をする風景は見られなくなりました。

御代田町の霧下そば

皆さまは「霧下」という言葉をご存知でしょうか。御代田町や軽井沢町は、夏に霧が多く発生します。町内では山間部が特に多く、この霧が農作物にも好影響を与えることから、昔から「夏の霧下で栽培された野菜は出来がよい」といわれています。つまり、「霧下」とは地名や栽培品種等の名称ではなく、標高700mから1000mの高原で、気温差が大きく霧が発生しやすい栽培環境のことをいい、その栽培環境下で育った



そばの花(9月・豊昇)

野菜やそばは「霧下野菜」、「霧下そば」と呼ばれています。霧下そばは、古くから戸隠や木曾などが産地として有名ですが、御代田町も冷涼な高原地帯で、かつ、浅間山の火山灰地から成る大地は水はけがよいため、そばの栽培には好条件といえます。



そば畑(9月・塩野)