

物語

神様のお膝元
出雲が育んだそば

出雲そば

全国の皆様に
おいしさを届けたい

空に、飛行機の音が響きます。ふと見ると、出雲縁結び空港へ飛行機が着陸するところでした。ここは、縁結びで有名な出雲大社の東側に位置する斐川町。南に中国山地、北に島根半島を望む、簸川平野の中にある緑豊かな町です。

出雲には斐伊川と神戸川をまたいで東西に広がる簸川平野があり、出雲平野とも呼ばれています。簸川平野は島根県最大の穀倉地帯であり、米づくりにそば作りが盛んです。

そばといえば、日本三大そばとして有名なのが、長野県の戸隠そば、岩手県のわんこそば、そして島根県の出雲そばの3つです。そばは昔から庶民の食べ物としてその土地で育まれ、親しまれています。全国各地で収穫できますが、特に冷涼な地域で栽培が盛んであり、水田転作物としても栽培されています。簸川平野でも主に麦の収穫のあとにそばの種を蒔き始め、秋に収穫し、冬にかけて新そばとして販売しています。

ここ簸川平野では、毎年44トンのそばが作られています。これは島根平均より13トンも多く、島根を代表するそば処といつていいのではないのでしょうか。

そばは成長が早い約2ヵ月から3ヵ月という短期間で育ち、比較的手もかからないといわれています。しかしそこには、斐川のそば農家ならではの努力が不可欠なのです。



スタッフ紹介

〔名前〕 倉内 伸二
〔部署〕 事業開発部 マネージャー
〔入社〕 8ヶ月
〔居住地〕 島根県雲南市

登山と家庭菜園が趣味で、自分で蕎麦を育てたことがあります。また、前職は金融関係で働いていて、金融機関主催の食品展示会にも関わっていた経緯があり、この会社で働きたいと思い、昨年12月に転職しました。本田商店は製麺時に出る切れ端や、落下した物も廃棄せず、家畜の餌として利用する事で、食品ロスを減らす努力をしていることにも好感をもちました。私の仕事は、若い社員が明るく楽しく働ける環境を作り、企業の成長に力を尽くす事です。その為に全力で取り組んでいきます。将来に向け計画中の事業もありますので、楽しみにして下さい。

本田屋 おすすめ アレンジレシピ

そばと野菜の豚肉巻き

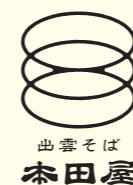
定番の甘辛肉巻きに茹でたそばも加えれば、かさ増しボリュームおかずにご飯がすすむのももちろん、濃いめの味付けでお弁当にもぴったりです。

〇 作り方

- ①人参は細切りにします。鍋にお湯を沸かして塩(ひとつまみ)を加え、いんげんと人参を軟らかくなるまで茹で、ザルに上げて冷ましておきます。タレの材料はすべて混ぜ合わせておきます。
- ②豚ロース肉を広げ、その上に①の人参、いんげんを置きます。手前から奥に向かってくる巻き、ぎゅっと握って形を整えます。豚肉の大きさが足りず十分に巻けなければ、豚肉を2枚使ってもOKです。
- ③巻き終わったら小麦粉を全体に薄く振りかけます。
- ④フライパンを熱してサラダ油を入れ、中火にして③を焼いていきます。全体がこんがりきつね色になるまで回しながら焼きます。
- ⑤弱火にして合わせたいタレをまわしかけ、照りが出るように絡めていきます。
- ⑥食べやすい大きさに切ったら出来上がり。

〇 材料(2人前)
豚ロース肉(薄切り) … 100g
茹でたそば … 1/3人前
いんげん … 4~6本
人参 … 1/2~1/3本
小麦粉 … 適量
タレ
醤油 … 大さじ2
みりん … 大さじ2
酒 … 大さじ2
砂糖 … 小さじ1/2

出雲そば専門店
有限会社 本田商店



〒699-1121 島根県雲南市加茂町神原1106-4
TEL 0854-42-0172 FAX 0854-42-0176
対応時間 平日9:00~17:30
※土日祝日、年末年始、お盆は弊社休業となります

〈オンラインショップ〉

<https://www.sobahonda.co.jp>
会員登録で会員割引 & ポイントGET!



国際味覚審査機構
「優秀味覚賞・三ツ星」を
3年連続受賞



出雲そば 本田屋
by @sobahonda

出雲そば 本田屋
@izumo_soba_honda

本格派出雲そば 本田屋
@793ujxll

LINE友達追加で ¥300 OFFクーポン!



そばづくりは 土づくりから

簸川平野に車を走らせていると築地松が目に入ります。その起こりは定かではありませんが、冬に強く吹き下ろしてくる季節風を防ぐ役割で造られたそうです。今では築地松を持つ家屋も少なくなりましたが、西側と北側に黒松を植え、その枝は人工的に美しく整えられており、島根を代表する風情ある景色の一つです。では、築地松が必要なほどの風が吹き下ろす簸川平野で、そばはどのように育つのでしょうか。

もともとそばは、風通りがよく水捌けの良い、しかも肥えていない土地での栽培が適しているとされています。短期間で育つため雑草も生えにくく、また害虫もつきにくいいため栽培しやすいのですが、その反面、農家の方々はあまり表には出さない苦労と工夫があると伺いました。全国のたくさんの方々へと届けるためにも、安定した収穫量を確保する必要があります。それにはやはり、適正な栽培方法が必須なのです。

まずは土づくり。ここでは肥えていない土で作りません。地元のJAがじっくり研究を重ねた数種類の堆肥を混ぜ、耕していきます。土をならし畝を作り、種をバラバラと蒔いていきます。その上に薄く土を被せ、軽く抑えていくと種蒔きの完了です。

そばは気温が上がると実が付きにくくなります。開花結実させ



「これまでの天候と湿度の統計をとった資料をJAさんからいただくんですが、何せ自然が相手です。計画通りにはいかないのが現実。毎日天気との睨み合いですよ」と、農家の方も苦笑い。この日はトラクターを使っての種まき。

るのは涼しくなつてからの方が収穫量が増えるため、ギリギリまで種蒔きの時期を待ちます。早すぎると倒伏の危険性があり、遅すぎると初霜に遭う危険性があるためタイミングの見極めが重要です。また、雨が少ないと発芽するまで毎日水やりが必要となり、逆に与え過ぎても枯れてしまうため、農家は天候に左右される毎日です。

過去の被害を乗り越えよう

そばは乾燥気味的环境を好みません。逆をいえば、湿度にはきわめて弱いということ。そのため、雨が降ったとしてもその排水対策を徹底しておかなければならないのです。今回はそのお話を、斐川町そば生産部会 部長の福島孝雄氏に伺いました。

「発芽から生育初期に湿害を受けやすく、排水対策が不十分だと発芽

不良や育成停滞を起こし、結果収穫期にまで影響を及ぼすんです」。

この簸川平野でも実は過去にかなりの湿害を受け、そばの実の収穫量に大きな被害がでた時がありました。これを教訓とし、JAにより定められた栽培方法や管理の条件に沿って安定した収穫量を確保するよう、農家の人は努力を重ねていきます。

もう一つの敵は害虫。本来そばには害虫はつきにくいのですが、虫害に遭った時もありました。ハスモントヨウの発生です。

ハスモントヨウは北海道から九州まで広く分布し、多くの野菜やガーデニングの葉などを食べ、被害をもたらす蛾の幼虫です。令和元年、大豆の畑で発生したこの幼虫は、そば畑にも少なからず被害を及ぼしました。日中は土の中で隠れて過ごし、一晩のうちで葉がなくなってしまうほど、夜間に活発に活動する幼虫です。この年は発生の際が人手ででき、すぐ部会で情報共有したためそこまで大きな被害には至りませんでした。

自然界のものは完全に防ぐことはできませんが、卵や幼虫の段階で早めに見つけ駆除していくことで被害を最小限に抑えることができます。そのためにも毎日そばの育成状態の確認を怠りません。万見つけてしまった場合はJAの指導で訪花昆虫に影響の少ない薬剤を使用し、駆除します。

全ての虫がそばの天敵ではありません。味方もちゃんといるので。それが訪花昆虫です。

訪花昆虫もそば

秋口になると、白くて小さな花がそば畑のあちこちに咲き乱れ、緑の葉っぱと白い花とのコントラストが秋の空に映えます。花が見頃になると、訪花昆虫たちがやってきて受粉作業に動きます。

これまでは自然交配で任せていたのですが、気候の変動のためかお盆明けから急激に涼しくなり、訪花昆虫の活動が治まってしまいます。すると交配がむづかしくなり、その結果収穫量に影響が出てしまいます。なにかいいアイデアはないかと考えていたところ、島根の大根島でミツバチを使って交配させている農家があることが2年ほど前に判明。業者のつてによってその農家と繋げてもらい、ミツバチの交配方法を教えてもらうことができました。そして斐川町でミツバチを使って受粉させてみたところ、これがうまくいったというのです。まだ始めたばかりですが

り、試行錯誤が続くと思われませんが、今後はこの方法を推奨し、そばの結実へとつなげていきたいと考えています。

そばで笑顔に

簸川平野で栽培されているそばは「信濃1号」と、出雲だけで栽培されている「出雲の舞」です。

「出雲の舞」は小粒ですが、風が吹いても飛ばされにくいいため、出雲でも安定して栽培できています。麺の色が濃く、香りや味もよくなるよりコシがあるのも、「出雲そば」としての味は「信濃1号」に比べて良いと報告されています。今はブレンドされたそば粉で作っていますが、これからはもっと栽培農家を増やし、将来は「出雲の舞」だけで打ったそばとしてブランド化していきたいと考えています。

「一番の目標は、安定して生産量が確保できるようにしていくこと。もっと全国の皆様に安定しておそばを食べて

いただけるようになっていきたい。食べた方々みんな笑顔になっていただきたいですね」と福島氏は語ります。

「出雲はそばが好きの人が多いからね。しかも家庭でそばの実の栽培もやっていたくらいで、自家製のそばをみんな食べていた、庶民の味です。それに、そばを育てるのに平野は条件がよかったのでしょ。季節風が吹く前に栽培を終えることができます。だからここでそば栽培が発達していったのではないでしょか」

出雲大社のお膝元、簸川平野で育まれたそばは、少し色が濃く食べ方も独特。その文化を受け継いでいくために、栽培方法の教えをしっかりと守りつつ、しかし時代や天候とともに徐々に方法を変えていきます。出雲そばの物語は、まだまだこれから先も続いていくことでしょう。



斐川町そば生産部会では、組合に入るとこの「出雲の舞」のタネが提供され栽培ができる。



斐川町そば生産部会 部会長の福島孝雄氏。「いかに水捌けをよくするかが重要」とそばづくりを語る。



農家が集まってそばについての講習会が開催された。細かく管理された項目の並ぶJAの資料を手に、真剣な表情でメモを取る参加者。お客様のお顔は直接見えなくても、農家の人たちはより良いそばをつくるため日々一生懸命に取り組んでいる。

