



高原の風だより

2017（平成29）年9月 発行 <第10号>

標高 1100mの高原に広がる白い絨毯 じゅうたん

～白い可憐なソバの花が満開～

8月のお盆を過ぎると標高1100メートルの高原に白い可憐なソバの花が咲き始め、それはまるで白い絨毯を広げたような光景だ。

かつて「そば自慢はお里がしれる」と揶揄された。ソバは75日という短期間で、しかもやせている土地でも収穫できたことから、高冷地では冷害時の救荒作物として栽培されてきたからだ。

開田高原では以前からの「ソバ」を木曾馬とともに大きな地域資源、地域の特性としてとらえこれらを活用したさまざまな取り組みを行っている。



木曾馬の里から望むソバ畑と御嶽山（8月27日撮影）

長野県のソバ作付面積

（平成28年度）

順位	市町村	面積 (ha)
1	松本市	365
2	伊那市	333
3	安曇野市	281
4	信濃町	245
5	長野市	242
6	大町市	216
7	飯島町	200
8	木曾町	185
9	茅野市	178
10	富士見町	153

資料：長野県農林業市町村統計書

ソバの作付面積は松本市が第1位 ～ 木曾町は8番目 ～

信州そばで有名な長野県。統計資料によると昨年度の県全体の作付面積は4130ha、市町村合併で面積が広大になった市部の作付が大きくなっている。第1位は安曇村や奈川村などと合併した松本市が365ha、2位が伊那市の333ha、3位が安曇野市の281haと続く。

「信濃では月と仏とおらが蕎麦」。町村では小林一茶のふるさと信濃町が245haで第4位に入っている。5位は戸隠そばで有名な戸隠村が合併した長野市で242ha。開田高原が中心の木曾町は185haで8番目に入っている。

収穫はコンバイン

～ 観光用に手刈りも ～

ソバの種をまいた後、手入れもほとんど必要ないソバであるが、大変なのは収穫作業である。かつてはすべて手刈りでソバ立てにして畑で乾燥させ、1週間ほど経ってからなおり板や唐箕（とうみ）などを使って脱穀作業を行った。今でも小さな畑や木曾馬の里などでは観光用にあえて手刈りを行っている所もあるが、ほとんどは農事組合法人アースかいだに委託してコンバインで刈り取り作業を行っている。



コンバインによる収穫作業

水田転作作物としてソバが人気

木曾町のソバ作付面積は 185 ha

町全体の収穫量は116t

～ 収量は1反(10a)当たり平均で 65kg ～

右図は木曾町のソバの作付面積と収穫量の推移を示している。収穫量は、その年の天候などによっても大きく左右される。ソバは水田の転作作物として栽培されたこともあり、作付面積は年々増加傾向にある。平成 22 年に 118ha だったものが 24 年には 141ha、28 年には 185ha と増え続けている。

1 反当たりの収量は、その年の出来、不出来によって多少差があるが、最近では平均で約 65kg である。少なかったのは平成 26 年の 47kg、27 年度 50kg、23 年度の 59kg。反対に収量が最も多かったのは平成 24 年度の 88kg で、このときは平年を 20kg 以上も上回っている。町全体の収穫量は平成 22 年度に 80 t だったが、作付面積の増加と共に年々増えており昨年度は 116 t。平成 24 年度が特に突出しているが、この年は豊作に恵まれ収穫量は 124 t だった。

今年はソバの種まきをした 7 月中旬以降、連日雨降りという悪天候が続いた。そのため田んぼの場合は水はけが悪いため水がたまりソバが根腐りをおこしてしまうなど、ほとんど収量を見込めないような所も見受けられる。また、9 月 17 日深夜から 18 日の未明にかけて県内を通過した台風 18 号の影響でソバが倒れてしまい、それらの被害も加わり今年は収穫量の減少が懸念されている。

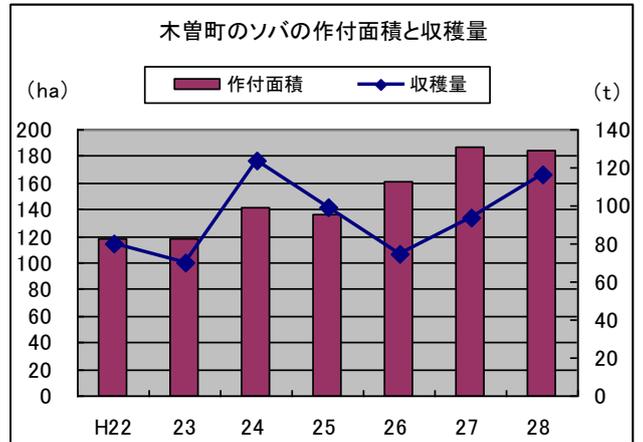
機械(コンバイン)の老朽化と高齢化が課題

～ 収穫量 100t 目指す ～

開田高原振興公社では、(農事組合法人)アースかいだへ委託してソバの刈り取りや乾燥をする一方、加工場「そば製粉製麺施設」では、かいだそば(生そば)を造っている。その数は年間およそ 20 万食。

玄そば(ソバの実)の値段は現在、公社の買取価格で 1kg 当たり 390 円。かつては 500 円が相場だったが、作付面積が増え始めた 10 年ほど前から少しずつ値段が下がってきた。それでも開田高原産は他地域のものに比べて値段が高いという。

現在、開田高原地区のソバ収穫量は 68t 余り。振興公社では、今後 100t を目指しているというが課題も少なくない。生産性の向上や販路の拡大などのほか収穫する際のコンバインの老朽化や収穫時の人手の確保が課題だ。コンバインは現在、6 台を所有しているが 20 年経過するものもあり修理費が増えているほか部品の確保も難しくなっている。また、ソバの収穫などは地区毎に種をまく時期を変えるなどして、収穫時期をずらす工夫をしているが、雨の日が続いたりするとどうしても時期が重なってしまうことがある。そういう中、限られた機械と人数で作業をするには限界があるという。働く人の確保とともに高齢化も今後の大きな課題になっている。



資料：長野県農林業市町村統計書



カメラを構える写真愛好家ら

ソバ畑は格好の被写体～里から望むソバの花と御嶽山～

近年、趣味で写真を撮る人が多くいるが、御嶽山を中心とした豊かな自然や美しい景観、そして田んぼや畑、建ち並ぶ民家等、農村風情などもカメラの対象になる。中でも木曾馬の里から望む御嶽山やその御嶽山をバックに白い可憐なソバの花が咲き誇り、辺り一面が白い絨毯を敷き詰めたような光景は、カメラ愛好家にとって格好の被写体になる。

先月下旬の休日、辺りがまだ少し薄暗い時間からカメラを手にした 10 人余りの人たちが、ソバ畑の前で三脚を立てレンズをのぞき込んでいた。御嶽山が久し振りに顔をのぞかせたこの日には終日多くのカメラマンが訪れた。



かつて大人気だったそば食い競争

欠ける面白みのないものになってしまっている気がしてならない。

そば料理の魅力 ～ 生活習慣病の予防効果 ～

そばにはルチンが含まれていて糖尿病や動脈硬化、心臓病など生活習慣病の改善に非常に効果が高いといわれている。また、ダイエットや美容効果も報告されている。

そんなそばの料理の種類もさまざまである。「ざるそば」や「かけそば」「すんきそば」といった一般的には食べ方から「うきふ」「そばがき」といったものまでいろいろある。最近、白馬などでは「そばガレット」

(フランスのブルターニュ地方の家庭料理。そば粉を使って片面だけを焼き、その上にハムやチーズ、卵、野菜などをトッピングする)の popularity が高まっているという。



開田名物のとうじそば

つゆを付けて食べる。酒の肴の一品料理としては最高だと思うのだが、いまのところこの店以外で見たくはない。このようにそば料理は本当に多種多様で、その魅力は尽きることがない。

イベントで誘客 ～今年34回を数える開田高原そば祭り～

イベントは土産品の購入や宿泊などさまざまな誘客効果をもたらす。そのため県内でも特に秋にはさまざまなイベントが目白押しだが、中でも食を扱ったものはとりわけ人気が高い。

特産のソバを生かして毎年行われている開田高原そば祭りもその一つ。今年で34回を数えるイベントだが、この間、入り込み客が増えるにつれさまざまな課題も浮き彫りになった。最近では、人気が高かったそば食い競争なども行われず寂しいものになりつつある。「人手が足りない」ことが理由のようであるが、何か魅力に



そば寿司



そばがきのかわり揚げ

さて、木曽郡内のそば屋や居酒屋などでも面白いそば料理を提供しているところがある。すんきやシイタケ、キノコ汁などの鍋に、とうじ籠にゆでたそばを入れさっと温めて食べる開田高原の「とうじそば」はその筆頭だろうと思う。以前、今の太田副知事が木曽地方事務所長の頃、しきりに「とうじそば」をもっと広めて地域の名物にしたら、と話していたがもっともっと宣伝して広めたいそば料理である。

また、上松町の寿命そば越前屋では、メニューの中に「そば寿司」が載っている。キュウリや玉子焼き、紅ショウガなどの彩りも良く食べてみたい一品である。面白いところでは、木曽町福島居酒屋かなめの「そばがきのかわり揚げ」。そば粉にお湯を入れてかき混ぜてそばがきを作り、それを油で揚げ、そば



私の本棚

『5分で涙があふれて止まらないお話』

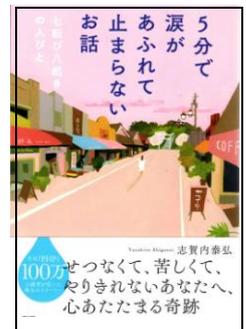
七転び八起きの人びと

(志賀内泰弘著・PHP研究所)

名古屋市在住の作家・志賀内泰弘先生から新著『5分で涙があふれて止まらないお話』を送っていただきました。

舞台は、とある商店街。「七転び八起き、九難を払う」ご利益があることで知られる「八起稲荷神社」の門前町。心の奥底に息子を亡くした悲しみを負った八百屋のお爺ちゃん。脳性小児麻痺の息子を、一人苦難に耐えて育てている喫茶店のママ。父親を憎む一方、ヤブ医者と呼ばれることに悩む女医さん。自らの若き日の夢を捨て、認知症の義母の世話と仕事に追われる肉屋の女将さん・・・など。

そんな心に陰を秘める商店街の人たちを、同じ商店街の人たちが傷つけず、さりげなく、優しさというオブラートで包んだ「思いやり」で救い、癒します。そんな感動的なストーリーで、本当に泣けてきます。一気に読み終えて何か心が洗われたような、そんな爽快な気分になりました。ぜひ一読をお勧めします。



はりきりご長寿列伝

安田 越夫さん（91歳・木曾町福島）⑩

私はNHKの信州ふるさと通信員をやっていますが、7月19日にはテレビのイブニング信州「はりきりご長寿列伝」で、木曾町福島の安田越夫さん（91歳）を紹介させていただきました。

絵手紙を通じた友人との交流が私の生き甲斐



安田 越夫さん



ほたるぶくろ

「ちょっと色を間違えると絵がだめになってしまいます」という安田越夫さん。絵手紙を始めてからすでに25年余りになります。きっかけは友人から届いた小さな葉書。その中に描かれた絵とわずかな文字に心を動かされ、さっそく道具を買いそろえて始めました。

「日光の下でないと実物に近い色を出すことができない」と、こだわりを持つ安田さん。お気に入りのアトリエは縁側です。自然の光の中で絵を描きながら、ガラス越しに四季折々変わりゆく自然の営みを感じることができるからです。

安田さんが絵手紙に描くのは、季節の草花や果物など。20種類以上の絵の具を使い分け、とても丁寧に色を入れていきます。これまでに1000枚以上描いてきました。



くだもの

絵手紙の魅力について安田さんは「私が手紙を出すと向こうから手紙が返ってくる。それがものすごく嬉しい」と、絵手紙を通じた友人との交流が大きな生き甲斐だといいます。

町内で美容室を営みながら永年民生委員や社会福祉協議会などの仕事も任せられてきた安田さん。平成8年には社会福祉功労として国から勲五等瑞宝章を授与されるなど多方面で活躍されてきました。

編集後記

「高原の風だより」10号をお届けします。今回はオールカラーで印刷をお願いしましたので、安田さんの絵手紙の美しさもご覧いただけるものと思います。

同会報の発行部数は4200部。木曾町と王滝村の全域は新聞折り込みを通じ、そのほかの郡内及び県内外のまちづくりに取り組む仲間や友人、知人などには郵送でお届けしています。

そういう中で多くの皆さんから手紙などを通じてさまざまな感想や意見などをお寄せいただき本当に有り難く思います。今回は、南木曾町のHさんからいただいた手紙の一部を紹介します。

■仏壇のお袋と久々に話を交わしました。



「前略。いつも大目さんの熱意がいっぱい詰まった新聞をお送りいただき、特集記事を楽しみに拝読しています。（中略）今回の和牛の木曾市場の記事も、小生の昔を思い起こしながら拝読いたしました。

我が家も昭和50年前後にお袋が中心となって、繁殖牛の生産を行っていた時期があり、お袋は木曾農業協同組合の参与として、また長野県和牛婦人部長として県庁を往来しながら、良質な肉質と増体を併せ持つ子牛の品種改良と生産に取り組んでいました。「リンゴで育った信州牛」などのキャッチコピーもこの頃のキャンペーン語です。

昭和52年に全国和牛共進会が九州の都城市で開催された際には、我が家の牛が長野県を代表して共進会に出場しました。手前味噌になりますが、今でも我が家の客間には牛に関する賞状とトロフィーなどが所狭し、と掲げられています。大目さんの特集記事を拝読し、仏壇のお袋と久々に牛の話を交わしました。」



編集・発行者： 大目 富美雄（おおめ ふみお）

〒397-0301 長野県木曾郡木曾町開田高原末川5190番地

電話& FAX 0264-42-3661

携帯 090-2526-7156

E-mail info@ome-fumio.com