

ソバの大規模産地 幌加内町の取組み

幌加内町農業技術センター 吉田 智美

幌加内町は北海道のほぼ中央に位置し、山岳に囲まれた盆地で、東西方向24km、南北方向63kmと南北に長い形をしている。気候は1年を通して寒暖差が大きく、昼夜の気温差も大きい(図1)。基幹産業は農業で、農業従事者のうち約半数は60歳以上である。

1. 幌加内町のソバ栽培

(1) ソバ栽培での位置

ソバは全国で45,400ha 作付けされ、北海道では14,900ha と全国の約33%を占めている。また、収穫量は主産県で15,300t 中、北海道では7,000t と約46%を占めている。その中でも、同町は現在約2,700ha 作付けており、全国の作付面積の約6%、全道では約18%を占める(作物統計 2009年)。収穫量では、最も多かった2006年に全国の収穫量の約9%、全道では約22%を占めた。

(2) ソバ栽培の歴史

本町でのソバの作付けは、1973年から米の減反政策による転作作物として始まり、年々作付面積は増加し、1980年には作付面積日本一となった。また、年間2,000t 以上収穫し収穫量でも日本一となった。

ソバの大規模産地となった背景には、減反政策の他に、他作物との作業が競合しないこと、作業が省力で高齢化した農家でも栽培できること、また冷涼な気候、昼夜の寒暖の差など自然条件が品質の高いソバ生産に適していることが挙げられる。

2000年には通風温度を20℃以下とし、自然乾燥に近い除湿マドラ通風乾燥方式とした乾燥調整施設が完成し、収穫したソバを均一に乾燥できるようになった。これにより風味を維持した高品質なソバを提供している。

主要品種は「キタワセソバ」で、2006年から「ほろみのり」の栽培も始めた。

2. 幌加内町で育成された「ほろみのり」

(1) 育成経過

同時登熟性を持つ多収性品種育成のため、1997年7月～9月に幌加内町で栽培された「キタワセソバ」約52,000個体の中から22個体を選抜した。選抜した個体の種子から300粒を無作為に抽出し、同年10月に播種、生育した287個体すべてが無限伸育性を示した。これを1998年2月に繰り返し、有限伸育性個体と無限伸育性個体が72：220の割合で出現した。この72個体の有限伸育性個体を選抜、開花順にグループ分けし隔離栽培した。生育が良好な56個体を選抜し、得られた種子から無作為に1,000粒抽出して、1998年6月に播種した。すべての生育した個体が有限伸育性を示し、この

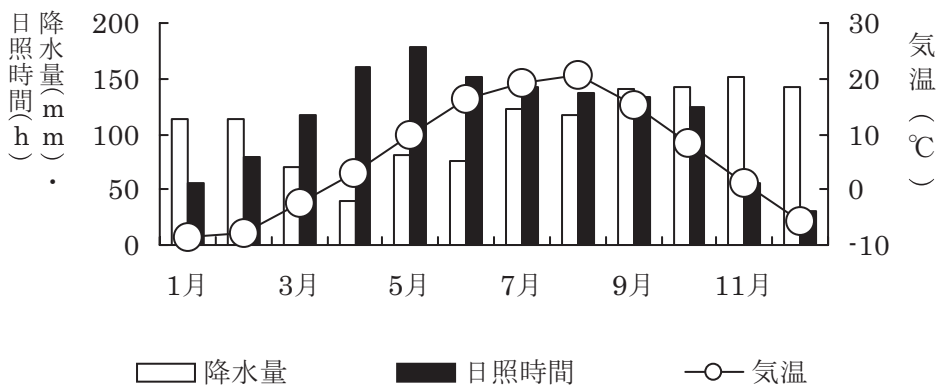


図1 過去5年間の月別平均気温、降水量、日照時間 (気象庁より)



キタワセソバ (左) とほろみのり (右)

集団から栄養生長節数が5節以下で、下位分枝の発生と開花始めの早い45個体を選抜し隔離栽培した。得られた種子から無作為に300粒選び、1998年10月に播種し、同様の選抜を行った。1999年2月～5月に選抜系統の均一性が確認できた。

2004年に品種登録され、2006年から栽培を開始し、現在は約100ha栽培している。

(2) 特徴

2001年～2005年に当センターで栽培した「ほろみのり」と「キタワセソバ」の生育特性などを比較すると、「ほろみのり」の開花期や成熟期は「キタワセソバ」と変わらず、生育特性は同じである

表1. 「ほろみのり」の生育特性

品種名	播種日 (月日)	開花期 (月日)	成熟期 (月日)	開花日数 (日)	生育日数 (日)
キタワセソバ	6月7日	7月14日	9月7日	55	92
ほろみのり	6月7日	7月13日	9月7日	56	92

値は2001年～2005年の平均。

表2. 「ほろみのり」の生育と収量

品種名	草丈 (cm)	主茎節数 (節/株)	第一次 分枝数 (本/株)	花房数 (個/株)	倒伏程度	子実重 (kg/10a)	千粒重 (g)	容積重 (g/l)
キタワセソバ	110.4	11.3	4.0	27.2	1.9	90.2	29.7	602.6
ほろみのり	95.8	8.9	4.2	22.8	1.2	94.2	27.9	634.2

値は2001年～2005年の平均。
倒伏程度は無0～甚5で表す。

(表1)。

草丈が「キタワセソバ」に比べて低く、主茎節は少ないが、一次分枝数が多い。また、子実重は「キタワセソバ」に比べてやや多く、千粒重は軽く、容積重は重い(表2)。

ソバ粉の成分ではデンプンが「キタワセソバ」に比べて高く、アミロースとルチンは低い(表3)。

食味では「キタワセソバ」に比べて、「ほろみのり」は香り、味、かたさ、そばらしさで評価が高い(図2)。

登熟が揃い適期収穫しやすいため、脱粒が少なく、品質のばらつきも少なくなる。毎年9月に行っている新そば祭りで「ほろみのり」を提供しており、一般の方を対象にしたアンケートでは、上品な香りで甘みが強いと子供や女性から高い評価を受けた。

(3) 栽培体系

「キタワセソバ」との交雑を避けるため、隔離された地域でのみ栽培している。また、採種体系が整っており、当センターで原々種を栽培し、採取した種子を隔離された圃場で増殖、栽培農家へ配布している。2～3年に一度、種子更新を行っている。

3. ソバに付加価値を付ける取り組み

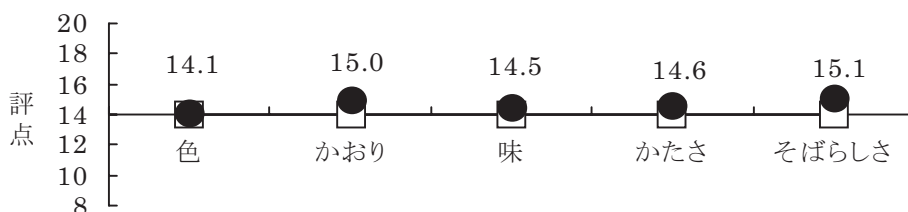
(1) 特選ブランドソバ

越冬したアカクローバ(主に間作緑肥としてソバと栽培)をすき込み、排水対策と土壌分析を行った圃場で、窒素肥料や農薬の使用を削減し栽培したソバである。また、黒化率80%程度で収穫することも決められている。アカクローバをすき込み、圃場整備を行うことで、ソバの生育は良好となり質の良いソバを収穫できる。一般の収穫よりやや早く収穫するため、丸抜きの色

表3. ソバ粉の成分

品種名	水分 (%)	灰分 (%)	タンパク質 (%)	デンプン (%)	アミロース (%)	ルチン (mg/100g)
キタワセソバ	10.9	1.8	11.5	67.8	25.9	13.0
ほろみのり	10.7	1.8	11.3	71.7	24.3	7.3

値は2004年～2006年の平均。
ソバ粉の成分は15%水分換算値。



□：キタワセソバ、●：ほろみのりを示す。

評点は、8：かなり不良、10：すこし不良、12：わずかに不良、14：普通、16：わずかに良い、18：すこし良い、20：かなり良い で表す。

図2 「ほろみのり」の食味試験結果

が緑色を帯びていることが特徴である。

生産履歴の開示を進め、生産者の顔が見えるソバとして、安心・安全を目指している。

(2) 寒晒し蕎麦

厳寒期に清流で玄ソバを浸し、天日と寒風に晒しながら乾燥させたソバで、江戸時代には将軍への献上物とされた。実の中心部分を製粉することで、アクが抜け甘みのある蕎麦になると言われている。

町内の蕎麦店とソバ生産者などが中心となり、ソバの保存方法を工夫し新ソバが出回る9月までの間、よりおいしい蕎麦の提供を試みている。

同町では3月上旬に玄ソバを川に浸し、3月下旬に引き上げ脱水、廃校となった校舎を利用し乾燥させている。玄ソバを水に浸すことで甘みが増し、おいしい蕎麦となる。

町内の蕎麦店で6月に期間限定で販売している。

(3) 雪蔵蕎麦

ソバの風味を損なわず長期保存する方法として、ソバ生産者部会が取り組んでいる。

玄ソバを入れたコンテナを雪で覆い、6月下旬



雪蔵蕎麦取り出しの様子

まで保存する。常に1℃～2℃を保ち、湿度90%以上で長期貯蔵でき、ソバ粉の色や風味を保つことができる。

主に7月～8月に町内の蕎麦店で販売している。

<引用文献>

我妻尚広 2004. 普通ソバ品種「キタワセソバ」からの有限伸育性個体の選抜と有限伸育性系統「幌系3号」の育成. 北農 71:153-156.