

そば専用のコンバインによる収穫作業



いよいよです!

# 猪名川町の



猪名川町の特産品である「そば」。11月に刈り取られたばかりの香り豊かな新そばが味わえる季節になりました。近年、食の安全・安心に対する関心が高まっており、「地域で生産されたものを地域で消費する」という地産地消の重要性が見直されています。今回は、そばの栽培に携わっている指導者や生産者の皆さん、またそばを加工し販売している道の駅いながわを訪ね、お話をうかがいました。

## 猪名川町のそばの歴史

猪名川町のそば栽培は、国の減反政策と町の特産品づくりのために平成11年度

から始められました。米の生産調整や農業従事者の高齢化により遊休地となっていた農地を活用し、比較的手間がかからず、寒暖差が大きいなどの栽培条件に適



白く可憐なそばの花

## そばに関するミニ知識

そばはタデ科の一年草で、縄文時代の遺跡からも種子が発見されるなど、古くから親しまれてきた穀物です。良質のたんぱく質やビタミンB群、血圧降下作用があると言われるルチンが含まれています。

## 道の駅いながわ

### そばの館

現在、町内産のそばは、道の駅いながわの「そばの館」だけで提供されています。温度や湿度に気を配って管理しているそばを毎日石臼で自家製粉し、生粉(きこ)そばと呼ばれるそば粉100%の十割そばに打ち上げています。このそばを味わうために遠方から来る人やリピーターも数多く訪れます。

また、予約すれば一人からでも教えてもらえる手打ちそば体験も人気です。その他、そばを使った「かりんとう」や「あげそば」、香りの良いそば茶、通気性が良いと人気の「そば殻枕」も販売しています。



そば商品を紹介する館長の林さん

### 新そばまつりを開催



道の駅いながわでは、12月6日(土)・7日(日)の2日間、第8回新そばまつりが開催されます。この秋収穫された町内産の新そばを使った手打ちそばの実演販売のほか、新そばを使ったそば雑炊・新米で作ったつきたてもちのふるまい、新鮮野菜の大奉仕市が行われます。

淡緑色と芳醇な香りが特徴の風味豊かな新そばを味わいに行ってみませんか。

とき 12月6日・同7日  
ところ 道の駅いながわ

たくさんの人でにぎわう  
う今年のそばまつり

内容 ふるまいそば雑炊 = 午前11時～、ふるまいもち = 午後1時～(両日とも先着100人)

問合せ 道の駅いながわ(767-8600)

# の 新 そ ば

## 赤花そば

したそば作りを奨めることになりました。当初は、45戸の農家で始まったそば栽培でしたが、平成20年度には127戸、面積21haにまで増えています。そば栽培を始める前には、豊岡市但東町や岡山県の蒜山まで視察に行ったり、農業改良普及センターなどから指導を受け、試行錯誤を繰り返しながら、徐々に収穫量を増やすことができたようになりまし

猪名川町のそばの品種は、「赤花そば」と呼ばれる秋そばの一種で、白い花が赤い花が咲きます。この品種を守るために、農協が種子を管理・保管して、翌年その種子だけを使用し栽

ていましたが、そばを一番熟した時期に刈り取るために、平成19年度に刈り取り用コンバインを購入し、乾燥調製施設を原地区に設置しました。

## 天候に左右されるそば

そばの栽培は、比較的簡単で、管理がしやすいと言われているのですが、長雨や強風に弱く、台風が多い年には収穫量が大幅に減少します。今年は、台風の上陸が一度もなかったものの、種蒔き時期の降雨の影響で、前年より少ない6・7月の収穫

そば栽培は、8月下旬に種を蒔き、9月下旬に開花、11月上旬に実を収穫します。その後、そば専用の乾燥調製施設で水分を取り、保管されます。

## J A兵庫六甲 猪名川そば部会会長 久保義應さんのお話

そばの生産を始めるにあたっては、先進地への視察や研修を重ねてきました。昨年、念願のコンバインや乾燥調製設備が整い、刈り取りや乾燥もすべて町内でできるようになりました。鳥獣害や天候による収穫減など苦労もありますが、生産農家も増え、収穫量も上がってきました。今後、おいしい猪名川産そばを安定して提供できるように、力を合わせてそばづくりに取り組んでいきたいと思っています。

この秋に刈り取られたばかりの風味豊かな「新そば」をぜひ味わってみてください。



## 後編 記集



宝塚農業改良普及センターの木村さんは「地球温暖化の影響もあって種を蒔く時期を見極めるのが難しくなっています。収穫量を増やしたい、安定的に供給できるように、これからも指導していきたく思います」と話されました。

可憐な白いそばの花が一面に広がる美しい秋の光景。町内でも年々そば畑が増えていると感じていたが、そばの栽培によって町内の農地が守られていくことは今回の取材を通して初めて知りました。おいしい特産品の多い私達の町ですが、これからは特産品であるそばも応援していきたいですね。

【いながわ特派員】