

「そば生産組合牡丹」について

そば生産組合牡丹・組合長

平成5年8月、その年の6月北山敏光を団長とする「ふるさと研究会」のメンバー 佐川伸男、岡崎正憲、村上武麿、対馬省次の計5名が北海道の「網走七味の会」へ交流目的で訪問した。

その時の網走のメンバーで網走市役所職員の浅利清治さんがおられて、江戸時代の北方警備で津軽から派遣されてきた武士と明治初期に内地(本州)から開拓にきていた人々が持ち込んだ蕎麦の種で「牡丹」という在来種の種が現在も北海道農業試験場に保存育種されていて貴重な種であると教えていただいた。

その8月に浅利清治さんから「北海道では次第に栽培する農家が少なくなって来ていて、絶滅させたくない。気候環境としては津軽は適地だと思うので、是非元々の産地の津軽でも栽培を続けてほしい」と段ボール箱に20kg宅急便で対馬の自宅に届けられました。

その年は現会長の木村好博さんの畑0.3町歩に種まきをしましたが、降霜が早かったため全滅しました。

その後、網走の浅利さんに事情を話して平成6年6月に再度「牡丹そば」の種を送っていただき、その種の子孫が今日にいたっています。平成6年産は非常に収量が少なく平成7年の播種のために種を全量残すことにしました。

平成7年産はそれなりに収穫(約30kg)があったので早速その種を味わってみることにしました。ラム・システムの事務所において佐藤新一さんが見つめてきた石臼を使って粉に挽いてみましたが、白い粉と黒い殻を分別するのに苦労し、結局は熱湯でこねて蕎麦がきにして食べたのを鮮明に覚えています。これがとても甘くて香りが強く一同いたく感動しました。

平成8年には十和田市の不動産会社社長橋場さんのお世話で丸井精米製粉工場の丸井扶美夫社長を紹介していただき、今日のような石臼挽きのそば粉を手にすることが出来ました。

その後の調べで「牡丹そば」という品種は大正年間にそれまで北海道各地で栽培されていた名もないそばの種の中から優良なものを選別して命名したのが「牡丹そば」という名前の由来になったとの事です。現在では北海道の倶知安町にある農家のそば屋「羊蹄山」の青木氏や摩周湖周辺の「きたの摩周」や富良野の「ぼたんそば」、浦臼町の「牡丹そば」など

平成12年11月には黒石市の中部公民館をお借りして「新そば収穫感謝祭」の第一回目を開催しました。この時はほんの当時の組合のメンバーの知人だけにご案内して20人程度のお客様を招待し、開催の目的も一年間お手伝いして下さった多くの支援者をお招きしてのお礼の気持ちを伝える目的で開催しました。結果的には支援して下さった方々にそば粉を使ったレシピを作ってもらったりして感謝どころか逆にご苦労を掛けてしまいました。

平成15年10月に開催された青森市の青森山田学園「青森大学祭」に請われて「牡丹そば」を提供することになり、それ以来平成26年10月の大学祭まで12年間出店しました。

その後、諸般の事情により大学祭への出店は出来なくなりました。毎年200食限定で用意しましたが毎年午後1時前に完売の盛況でした。

平成17年9月に開催された「黒石こみせ祭り」の上原呉服店の出店にも協力することになり以降今日まで25年以上にわたり2日間計500食を提供、午後1時まで完売の盛況が続いています。

また平成12年から毎年11月に開催している「新そば収穫感謝祭」は現在も毎年開催し続けています。平成29年産の収穫感謝祭は参加者を制限しなかったため120名以上の人で会場があふれてしまい対応に苦慮しましたので、それ以降は100名を上限として参加者制限していま

す。残念ながら令和2年の収穫感謝祭は流行中の「コロナ感染症対策」のため中止しました。

牡丹そばの栽培については、平成21年まで青森市吉野田の木村会長の畑で栽培を続けてきましたが、ちょうど南八甲田の「厚目内地区」で休耕地の有効利用ということで、現在は平成22年以降、栽培している場所は黒石市内の厚目内地区で、「南八甲田高冷地野菜」の産地ですが、現地の農家さんのご好意でおよそ2.5町歩の休耕地を貸していただいで栽培を続けています。



また、平成28年からは黒石市のご理解により「牡丹そば」の種の保存にご協力いただいでおり、大川原地区、黒森地区、石名坂地区の農家の方々が精力的に栽培に協力して下さっています。

一方、私たちは単なる「そば好き」の集まりで農業設備を持たないため、厚目内地区や大川原地区の方々から農機具をお借りしてお世話になっています。

【現在の播種から収穫までの工程について】

播種は7月10日から20日の間で播種の前が2日から3日以上晴れの日が続いている事と、播種後は2～3日で雨が期待できる日程で行っています。

畑はできるだけ水はけの良い土地が理想だと思います。また雑草が多いと蕎麦はそれに負けずと成長しますが収穫のとき雑草の種も混じりますから春先から雑草の刈り払いや、トラクターでの鋤込みをお願いします。特に播種の時は雑草がない方がよく育ちます。

一度種まきして発芽してきたら畑周辺の雑草の刈り払いを心がけましょう。

収穫までは農薬や肥料をやっていませんが、播種の前に前年の成長が芳しくなかった畑に窒素分の少ない有機肥料を与えています。

収穫はおおむね9月下旬から10月上旬の頃に行っており、種まきから約70日以内が収穫の摘期と思われます。早めに収穫して天日干しをすると香りも強く、甘味も強い牡丹そば粉となります。また、石臼挽きをすることによって湯掻いたとき「そば」そのものや「そば湯」がやや緑色となります。

収穫は黒石市のお世話で「大川原地区」が購入した「専用コンバイン」で行っており、厚目内地区に2.5haの園地からおおむね1.3tonから1.5tonの収穫をしています。

収穫時期が雨続きだと天日干しが難しい時もあり、その場合はそば専用の乾燥機を使わせていただいでいます。でも天日干しが一番美味しいと思います。