

「会津のかおり」ができるまで



福島県産そばの「実力」

福島県のそば生産・流通の特徴とは何か、まず考えてみたい。

まずは量について。農林水産統計によれば平成21年の福島県のそば栽培面積は3,190haで、北海道(14,900ha)、山形県(4,090ha)に次いで、全国第3位の面積を誇る。物量は確保されているといえる。

次に県産そばの流通状況である。20年度を

例にみてみよう。

県産そばの生産量は1,560tで、うち自家消費が254t(16%)、県内への供給量は484t(31%)である。これに対し、県外への供給量は822tで、生産量の約半数を県外に出荷している「生産県」である。

ちょっと視点を変えて、県内での需給状況を見てみると、県内での国産そばの需要量は829tもある。ところが前出のとおり、県内産の県内への供給量は484tしかない。実に、他県から345tも「輸入」しているのである。

福島県は全国有数のそば生産県であるにも関わらず、県内業者は他県のそばを、かなり使用している。なぜか。

ここに、その答えのカギとなるデータがある。

日本蕎麦協会が首都圏で行った、「そばという言葉から思い浮かぶ産地」に関するアンケート調査である。どこの産地が、何%の人の頭に思い浮かぶのか、というのである。

この調査によると、「信州」が85%でダントツの1位、以下「長野」「山形」「越前」「飛騨」と続き、我が福島県は「会津」が5%で5位、「福島」は1%で8位である。

つまり「生産量が多いが、有名ではない」ということ。名前が通っていないため、その名前が付加価値として機能しない。つまりブランドイメージが確立されていないのだ。

しかし、数字が全てではない。「会津」は産地イメージで健闘しているし、喜多方市の「山都」など、キラリと光る全国区の産地があるのも事実である。

福島県の「そば物語」

福島県は県土が広く、変化に富んだ地形と気候が、数多くの在来種と、個性的なそば文化を生んでいる。

県内のそば栽培の歴史は古い。猪苗代町の遺跡からは、平安時代に利用されたそばの実が出土している(しかも、出土のきっかけは「いわはし館」というそば振興拠点の建設だった!)し、大熊町の旧家の屋根裏から、先祖が子孫のために保管していた天保年間(160年前)のそばが発見されたこともある。

そばは「米のとれない地域で米の代用として食されてきた」と言われるが、県を代表す

る産地である会津では、むしろ「ハレの日の御馳走」として食されてきた歴史がある。

会津のそばは、一番粉を多く使う。つなぎは使わないが、そのかわり熱湯と水を使い分ける「友つなぎ」と呼ばれる技術でつなぎ、白くてコシのある喉ごしの良いそばに打ちあげる。婚礼などの宴席で、このそばを「とざい、東西～・・・」で始まる「そば口上」で座を盛り上げながら振る舞うのが会津流である。

ところが、同じ会津でも、南会津の山間部までいくと、「裁ちそば」が主流。殻まで有効利用するため、挽きぐるみの黒いそば粉を使用し、つなぎを使わずのばす。このまま畳めば折り目で生地が切れ、短いそばとなってしまうが、それをよしとしない。「ハレの日」のそばは「スペシャル」なのである。この生地を畳まずに数枚から十数枚重ねて、包丁で裁つように切り、長いそばに仕上げる。「裁ちそば」と呼ばれる所以である。

その他、日常食として発達した「はっとう」「やきもち」「でんがく」などの郷土色豊かな伝統料理、汁に関しては、信州の高遠藩から会津に移封された保科正之が伝えたという、ダイコンおろしの汁で食する「高遠そば」など、そば文化を彩る話題には、とにかく事欠かない。自分の家でそばを栽培し、そばを打って人に振る舞うことが暮らしの中に根付き、そばは日常にとけ込み、「そばを打てなければ嫁にいけない」とまでいわれていたが、このようなそば文化は、時代とともに失われていった。

「会津そばトピア」を巡る動き

このそば文化に再び光を当てるきっかけとなったのが、昭和の終わり頃、前出の山都町（現在の喜多方市）で、町を挙げて取り組まれた「そばによるむらおこし」である。この活動の結果、一躍有名になったのが「山都のそば」であり、農家そば屋が密集する「宮古集落」が脚光を浴びることとなった。この動きはやがて周辺市町村に波及し、盛り上がりを見せ、やがて行政・JA・加工業者・そば屋などの関係者を巻き込んで平成3年に



山都で行われている「寒ざらし」。風味・味が向上するといわれている。

「会津そばトピア」というそば振興団体の立ち上げをみることになった。

当時、「会津そばトピア」のようなそば振興を目指した団体は全国的にも珍しいものであった。「会津のそば」を全国的に広める立役者として、大きな成果をあげるとともに、そばそのものの振興にも大きな役割を果たした。そばトピアが開催した「手打ちそば名人競演大会」は、現在一般化している「素人のそば打ち」を盛り上げる一翼を担い、「日本そば博覧会」の第1回大会の開催は、全国に大規模なそば祭りを広めるきっかけとなるなど、多くの功績を残している。

現在、県内の多くの市町村、特に会津地方ではほとんどの市町村で、新そばの季節になると「そば祭り」が開催される。市町村や団体が主催するものの他に、企業が中心となるもの、集落単位・地区単位での開催など、総数は把握していないが、小さなイベントも含めると何十という数にのぼると思われる。他県の状況は残念ながら把握していないが、こ

れほど盛んな地域は珍しいのではないか。

また、実際にそば打ちをする人も、かなり増えている、という確かな実感もある。

年末になると、親戚や知り合いの「そば打ち名人（自称）」から届いた手打ちそばを食べながら、ああだ、こうだと品評しながら年を越すのも、珍しいことではない。これは一昔前には考えられないことである。少々大げさかも知れないが、一度廃れつつあった「そば文化」は時代にあった形で復権を果たしつつあるのだ。

これらの実績の根底にあるもの、それは「会津そばトピア」が作り出した、そば振興の「うねり」に他ならない。

在来種

さて、このそば文化を支えてきたのが、各地で栽培されてきた「在来種」である。

福島県でそばを栽培している農家に「品種は何ですか」と聞いたとき、逆に「そばはそば、だべした？（そばはそば、じゃないの？）」と聞き返されても驚いてはいけな。要は、ことそばに関しては「品種」というものの概念が欠落するほど、在来種が地域に密着しているのだ。

福島県のそばは、全国3位という広大な栽培面積を持ちながら、そのほとんどが「在来種」であるという事実。「在来種」が、その独特の魅力と希少性から、脚光を浴びてきた昨今、福島県民として、この事実はもっと誇っても良いことであると思う。

一口に「在来種」というが、これは、各地で栽培されている名もない系統の総称である。

会津の山間地には、地形的に他と隔離されたそば畑が多く点在し、長年、他の品種と交雑することなく、自家採種により栽培されてきた。谷ごとに系統があり、その数は正確には分からないが、数十にのぼることは確実である。

このことは、作物の生産・販売的にみれば、一定の形質のものを、ある程度まとまった量の供給ができない、ということであり、ブランドとして成り立ちにくいのである。

しかし、一方では「バラエティーに富む」「古き良きものが残っている」という言い方もできる。

福島県オリジナルそば品種「会津のかおり」誕生



「会津のかおり」（左）は在来種（右）と比べると、粒張りがよいのが特徴。リッター重も重い。

しかし、このような状況に、変化の兆しが現れてきた。県で育成したオリジナルそば品種「会津のかおり」の登場である。

この新品种のきっかけとなったのが、またしても前出の「会津そばトピア」の面々である。数々の推進活動を行い、成果を上げながらも、常に「足りないもの」を模索してきた。

その結果、そば振興のためには、その象徴となるものが必要であると考えた。それを新たな品種に求めたのである。

会津そばトピアは、県に対して、新品种開発を要請した。そして誕生したのがそば品種「会津のかおり」なのである。

県にとっても、そばの育種は初めての経験である。育種の担当部署としては、地の利を活かすため、そば文化のまっただ中にある農業試験場の会津支場（現 農業総合センター会津地域研究所）とし、会津そばトピア会議の全面的な協力のもと、まず、会津の山間部に伝えられている、様々な在来種の系統の収集からスタートした。

収集した在来種の数は一七にのぼり、それぞれについて、個体選抜と系統選抜を繰り返した。これは、系統としての純度を高める作業である。この選抜の過程でも、そばトピアの面々が顔を揃え、議論しながら納得のいく結果を出していった。

生産力の検定をすると、下郷町から収集した系統で、やや小粒だが、粒張りが良く収量性が高いものがあった。さらに、粉にして打ってみると、打ちやすく、食味にも優れていた。

この系統は「会津3号」と名付けられ、現地での栽培テストを経て実力が試されたあと、平成19年に品種登録を申請、名前を広く公募し「会津のかおり」と命名されたのである。

「会津のかおり」は、品種にする過程で、人為的な交配（品種同士の掛け合わせ）などは行っていない。あくまでも収集した系統のまま、その持ち味の勝負で、選抜という「リーグ戦」を闘ってもらったのである。何人もの厳しい審判（そばトピア会議の面々）の立ち会いのもと、持って生まれた実力のみで勝ち抜いたものが「会津のかおり」であり、いわば「在来種の中の在来種」とでもいえるものなのである。



「会津のかおり」で打ったそば。

「会津のかおり」は、このように、県・そば屋・農家・実需者の、そばに対する情熱の結晶なのである。魂が宿っている、といっても過言ではない。みんなの力で良いものを作り上げた、という揺るぎない自負がある。

この「会津のかおり」の特性を紹介すると、味、香りなどの食味が優れている、延ばし時の割れが少ないなど製麺しやすい、粒揃い・粒張りが良く収量性が高い、「ルチン」が多く含まれる、などがある。特に打つときの弾力を評価する声が多い。まるでうどんを打っているようだ、との声もあるほどである。そばは趣味性の高い面があり、絶対的な評価は難しい面があるが、品種そのものの実力は高い、と自信をもっていえるものなのである。

「会津のかおり」振興

さて、良い品種は出来た。会津そばトピアの努力により、地域振興のうねりは出来てきた。ここからどうするか、である。

そば品種「会津のかおり」は、会津の中から生まれたものではあるが、会津の中だけで留まらせてはいけなく、という関係者の共通した思いがあった。会津そばトピアは、会津の中だけの集まりであるが、このそば振興のうねりを、会津の中だけで完結させてはいけなく、会津を飛び出し、全県的な盛り上がりをしていこう、そんな思いが形として表れた

のが、会津のかおりの振興団体「うつくしま蕎麦王国協議会」の発足である。

会津のかおりという「会津」の名前を冠した品種で、会津以外で振興を図る、とは、いかがなものか。という批判は至極自然である。果たして、会津以外の地で、会津のかおりは受け入れられるのか。疑問を呈する声はあったが、「うつくしま蕎麦王国協議会」は、参加の呼びかけを全県に発信していった。

結果、決して多いとは言えないが、呼びかけに呼応し、全県からそば店や振興団体が集まってきた。そばを地域振興の核として盛り上げていこう、という動きは、会津以外でも確実に見られてきている。その新しい動きの象徴として、新しい品種を待ち望んでいた人たちは、確実にいたのである。良いものは、利用したい。品種として確かな実力があれば、名前には拘らない、という人たちである。

会津以外の主な動きとしては「阿武隈地方をそばの郷にしたい」という「あぶくま高原そば振興協議会」や、福島市のそば店が連携した「福島蕎麦街道」の取組、いわき地方の「いわき高原そばの会」、白河の「追原そば」を活用した取組など、各地で続々と新たな取組が誕生しており、うつくしま蕎麦王国の会員として活動している。

うつくしま蕎麦王国協議会の、現在の取組を紹介すると、県内の多数のそば店が一堂に会し、そばの味を競う「会津のかおりそばフェスタ」の開催、素人そば打ちの登竜門としての「素人そば打ち段位認定大会」の開催や、全国からそば打ち猛者を集め、その技術を競う「そば打ち団体戦」、「会津のかおりそばシンポジウム」の開催などのイベント開催だけではなく、県内外のそば祭りへの参加、種子や玄そばの買入や供給まで行っている。文字どおり、八面六臂の活躍である。

会津のかおりは、出来て間もない品種であり、本格的な栽培と、玄そばの供給は始まったばかりである。この品種をどのように育てていくのか、まだまだ課題は多いが、良い形質を備えていること、品種として確立され



「会津のかおり」品評会での審査状況



「会津のかおり」品評会。「会津のかおり」そばフェスタ会場でお披露目される。



「会津のかおり」そばフェスタ（H22）。県内から集まったそば店が、会津のかおりを使用した手打ちそばで技を競う。

ていることを生かす必要がある。

確かなことは、会津のかおりの登場により、一定の品質をもつ玄そばを、ある程度の量、流通させる環境が整ったといえることである。これはまさに「ブランド化」の下地ができたことを意味し、多種多様な在来種が各地で栽培されていた今までの状況では、実現できなかったことである。

会津のかおりは、県産そばのブランド化を牽引する品種と位置づけたいと考えているが、まずは、手始めに、ある程度の面積と量を確保し、県内のこだわりそば屋で「会津のかおり」を指定して食べられるような状況を作り出したいと考えている。

しかし、県産そばの全てをこの新品種に置き換えるものではない。今まで培われてきたそばの文化と、それを支えてきた「在来種」も大事にする。できれば、様々な在来種と食べ比べてもらえるようになれば良いと考えている。

昨年、県が行ったそば店に対してのアンケート結果でも、会津のかおりを「使用したい・使用を検討したい」と回答したそば店が全体の85%となるなど、そば店での評価も上々である。今後は供給量も増加することから、消費者の方々に「会津のかおり」を使用した美味しいそばが提供できる機会が増える見込みである。



段位認定大会。そばをこねる手にも力が入る。

福島県にお越しの際は、ぜひ、新品種「会津のかおり」で打ったそばを御賞味ください！