

大野在来そば

- 1 おろしそばを支えるそばの魅力
- 3 足跡1つにソバの実5粒
小畑龍三
- 4 生産者と共に、「大野在来」を磨く
松田修昌
- 5 福井県産ソバは、味が濃い、
香りが強い、粘りも強い
加賀健太郎
- 6 多彩な個性が混ざる「雑駁」さにこそ、
在来種の美味しさがある
片山虎之介
- 7 在来種王国ふくい
杉本雅俊
- 8 大野の水と昼夜の気温差が
大きい大野盆地
- 9 恵まれた素材を活かし、
美味しいそばを打っていく
木下善博、貴善
- 10 大野在来そば提供店



越前おおの

大野在来そばプロモーション映像

大野在来 PV 

「おろしそば」を

支えるそばの

魅力

越前・福井のそばと言えば「おろしそば」が定番。多くはそば殻をすき込んだ色味のある田舎そばに、ネギとかつお節が盛られ、大根おろしが入ったつゆが添えられている。

麺につゆをぶっかけて、ささっとほぐし、ずずっと口の中へ運ぶ。かつお節が香り、噛むほどにそばの風味が口の中に広がり、時折、薬味のネギが心地良く、辛みのあるつゆがさっぱりとまとめあげる。「そばは喉ごし」ではなく、噛むことで味わってきた福井の食文化を、おろしそばは教えてくれる。

そんな、福井のおろしそばには、あまり知られていない別の価値がある。それは、おろしそばを支えるそばそのものの魅力だ。

福井県内の産地には、どこもその土地や自然に寄り添い、人の手により代々受け継がれてきた「在来種」と呼ばれる固有の種(系統)がある。その数は、わかっているだけで 38種にのぼる。品種改良せず古くからの種を継いでいることは全国的にも珍しく、福井は「在来種そば王国」とも呼ばれる。

周囲を山々に囲まれ地形的にも恵まれた大野には、「大野在来種」があり、昔から変わらぬ独自の個性を放っている。

そんな、大野在来種や福井の在来種について知るため、古くからこだわりを持つ大野の生産者、生産者から玄そばを預かり美味しさを引き出す人たち、さらに福井の在来種や食文化の専門家、そして名水のまちでもある大野でそばを打つ職人を訪ね、その魅力を追った。

きっと、大野在来種を知ることにより、先人から受け継がれ、大野の風土に育まれてきたそば本来の風味を、噛むほどに、より強く感じられるはずだ。





足跡1つにソバの実5粒



ソバ生産農家 小畑 龍三
2015年
全国そば優良生産表彰
「全国蕎麦製粉協同組合
理事長賞」受賞

大野の土地とソバの相性

2015年の福井県のソバの生産量は全国で四位。全国一位は北海道で圧倒的に多いです。これは、ソバが水を嫌う作物で、北海道では水はけの良い畑地で多く栽培されていることによりです。大野も生産量は多いですが、栽培は畑地ではなく主に水田で行われているため、生産量を増やすには排水対策がとても重要となります。

また、ソバの風味は昼夜の寒暖の差によって生まれ、実入りも良くなると言われています。その点、大野は四方を山々に囲まれた盆地で昼夜の寒暖差が大きいいため、風味の強いソバ作りに適していると言えます。

栽培のこだわり

種蒔きは、薄蒔きにこだわっています。昔から「自分の足跡1つにソバの実5粒」とよく聞かされてきました。それだけ「薄蒔き」にしなさいということ。なぜ薄蒔きにするかというと、まず枝が大きくなります。すると葉と葉

の間から脇芽が出てきます。その脇芽を枝と枝の距離をとってあげて、風通しや乾きを良くして伸ばしてあげる。そうしないと生産量は増えないためです。

また、ソバは天候にもものすごく左右される作物です。なので、天気と相談してうまく育てなければなりません。種を蒔く際は、向こう一週間分の天気予報を气象台に問い合わせて時期を見極めます。雨に弱いので、台風や長雨、強い霜にあたるとソバは育ちません。

手間がかからず栽培しやすいと言われるソバですが、それでも採算はあわず、米には及びません。ただ、ソバが安く取引されているかというところでもありません。米を有機でしっかりと栽培すると収量は減りますが高値で取引されるように、今より美味しいソバを作り、評価していただけるよう努めています。



生産者と共に、「大野在来」を磨く



JA テラル越前
指導販売部販売戦略室
室長 松田 修昌

大野在来種の生産

1999年、合併により現在のJA テラル越前となった年に私たちが集荷させていただいた玄ソバは10000俵程度でしたが、2016年産は7200俵ほど集荷しています。これだけ短い期間で広く作られるようになった背景には、大野在来が他産地のものと比べ評価が高く、口コミで広めていただいたことが大きいです。一方では、生産調整(転作)の作物として、ソバが非常に取り組みやすい作物であったという要因もあります。

今ほど生産量のなかった2000年に、昔から栽培をしていた生産者が全国そば優良生産表彰において農林水産大臣賞を受賞しました。「大野でつくるソバは品質が良い」ということを生産者自身も肌で感じられ、そういった成果の積み重ねが多くの生産者の自信を深めていきました。栽培に適した地形や自然環境に加え、人の手はとても大事です。昔から取り組んでいた農家の方がしっかりと栽培をし

生産者から預かった玄ソバを美味しくする

てくれていたので、まわりの農家さんはその圃場を見て学び、技術が広がっていったと思います。本当にありがたいことです。ほかの産地のソバ畑を見てもらうと、排水溝の深さや種の蒔き方など大野との差が歴然とわかります。

JA管内の生産者の95%以上が収穫した玄ソバをJAに出荷します。大野在来は品質の安定性を非常に評価いただけていますが、それは生産者からお預かりした玄ソバを、しっかりと乾燥調整することができているからです。ソバは、過乾燥になってしまいけませんし、かといって水分が多めで出荷すると保存中にカビが生えるなど、品質が劣化します。うちでは、熟練のスタッフが収穫後すぐに運ばれた玄ソバを、出来上りの粉の状態までを逆算して乾燥調整を行っています。

左：品質の維持のために、低温倉庫で保管している。

右上：県内に2カ所しかない粒別選別機。玄ソバを大粒、中粒の規格別に選別できる。

右下：県内に2カ所しかないソバや大豆の乾燥に特化した循環式の穀物専用乾燥機。





福井県産ソバは、味が濃い、

香りが強い、粘りも強い



株式会社 カガセイフン
代表取締役 社長
加賀 健太郎

福井の在来種の特徴

福井の在来種については、総じてお客様から「味が濃い、香りが強い、粘りが強い」と言われます。他品種を使ってみると、最初は「粘り」に戸惑われます。これだけ強い粘りのあるそばを打つことがないのか、木鉢とかにくつつくんですね。この粘りが最大の強みであり良いところで他の品種に無い特徴です。

また、粒が非常に細かいことも特徴です。なので、挽きぐるみにするには使い勝手が良いんですけど、脱皮が難しく剥き身にしにくいので大手の製粉業者さんは嫌がります。歩留りが悪く、手がかかりますので。私たちも脱皮する時は、小型の小回りが利く機械にかけますが、非常に効率は悪いです。

やすいようなソバを生産してしまおうと、それはまた需要と供給のバランスがあるでしょうし、良いところと悪いところがある方が、個性があって魅力的だと思います。

これまで福井では、在来種は在来種としてしっかり管理されてきました。ほかの産地の方からは、よくそんな効率の悪いことをやっているなど言われます。でも、それは今やっているのではなくて昔から続いている。非常に誇り高いことですね。

大野在来の特徴

大野在来は、年間を通して品質が非常に安定していることが一番の強みです。やはり在来種ですので、香りが弱かったり、甘みが薄かったり、粘りが弱かったりと、出来にばらつきがあります。そういったムラが大野在来は非常に少ない。ですのでお客様に自信を持って提案できます。

また、大野在来をお使いの方は、産地が変わるとわかります。たまたまずっと大野在来を納めていて、あるとき切りしてしま



在来種おすすめの食べごろ

新ソバは、採れたての美味しいそばが食べられますが、在来種は新ソバの時期でなくても美味しい、特に一月から三月頃は、ソバが成熟して味が乗っている時期なんです。ぜひ、甘みの乗ったそばを食べていただきたいです。

い別の産地のものを送ると、「いつもとちょっと違うね」と言われたことがあります。ずっと大野在来を打っていると同じ在来種でも産地の変化が職人さんにはわかってしまう。もちろん、何が何でも大野在来じゃないとダメという方もいます。品質が安定しているから、いつ食べても美味しいそばを、お客さんに提供できるからだと思います。

多彩な個性が混ざる「雑駁」さこそ、 在来種の美味しさがある

在来種とは、昔からその土地で栽培され、品種改良がされていない昔ながらのソバのことです。ソバを品種改良する目的は、収量を増やしたり、作業効率を良くするためで、品種改良されたソバは、どの実も同じ個性を持つようになり、蒔いた種は同じ時期に発芽し、花が咲き、実が熟して収穫適期をむかえる。そうすると一斉に刈り取る際、効率良く収穫できます。

それに対して在来種のソバは、逆の性格を有しています。蒔いた種は、早く発芽するものもあれば、遅く芽を出すものもある。草丈が高く伸びるものもあれば、背の低いものもある。早く実るものもあれば、ほかの実が黒く熟しても、まだ緑色のものもある。

こうした在来種の特徴を「雑駁(ざつぱく)」であるという言い方をします。雑駁とは、様々なものが入り混じり、統一がとれていない状態を指し、在来種

伝統食文化研究者・「蕎麦Web」編集長 片山 虎之介

が雑駁であるという言い方は、あまり良い意味では使われていません。実が熟す時期がバラバラでは、収穫の際、未成熟な実が混じり収量が落ちる。だから在来種は良くないとなります。

しかし、食味の面からみたと、私はこの「雑駁」の中にこそ、美味しさの秘密があると思っています。例えばコーラスを例にとりて考えてみると、合唱はソプラノ、アルト、テノール、バスなど、様々な個性が混ざるから、厚みのある美しい和音が生まれます。これがバスだけの合唱になったら、ちょっと違った音楽になる。

在来種の雑駁とは、この多彩な個性が混在している状態だと、私は思っています。昔から愛されてきた日本そばの美味しさは、在来種の雑駁さの中にこそ隠されているのです。



在来種王国

ふくい

福井県嶺北の中山間地域を中心に、さまざまな在来種が昔から引き継がれて残っています。

ソバは自家受粉ができないので品種の異なるものが近くにありと交雑します。土地ごとにソバの種を植え次いでいくと、その土地に合ったソバが固定され、在来種となります。

福井の在来種は国内の主要な品種と比較して、粒はやや小粒ながらもデンプンが充実（粒張り）しており、それにより製粉歩留[※]や歯ごたえが良いという特徴があります。また、香りが強いという特徴があります。

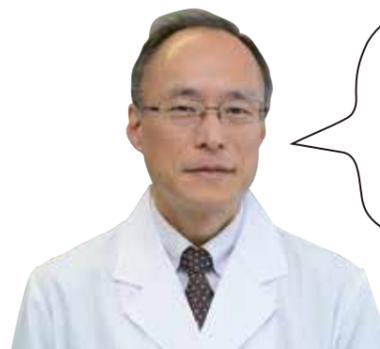
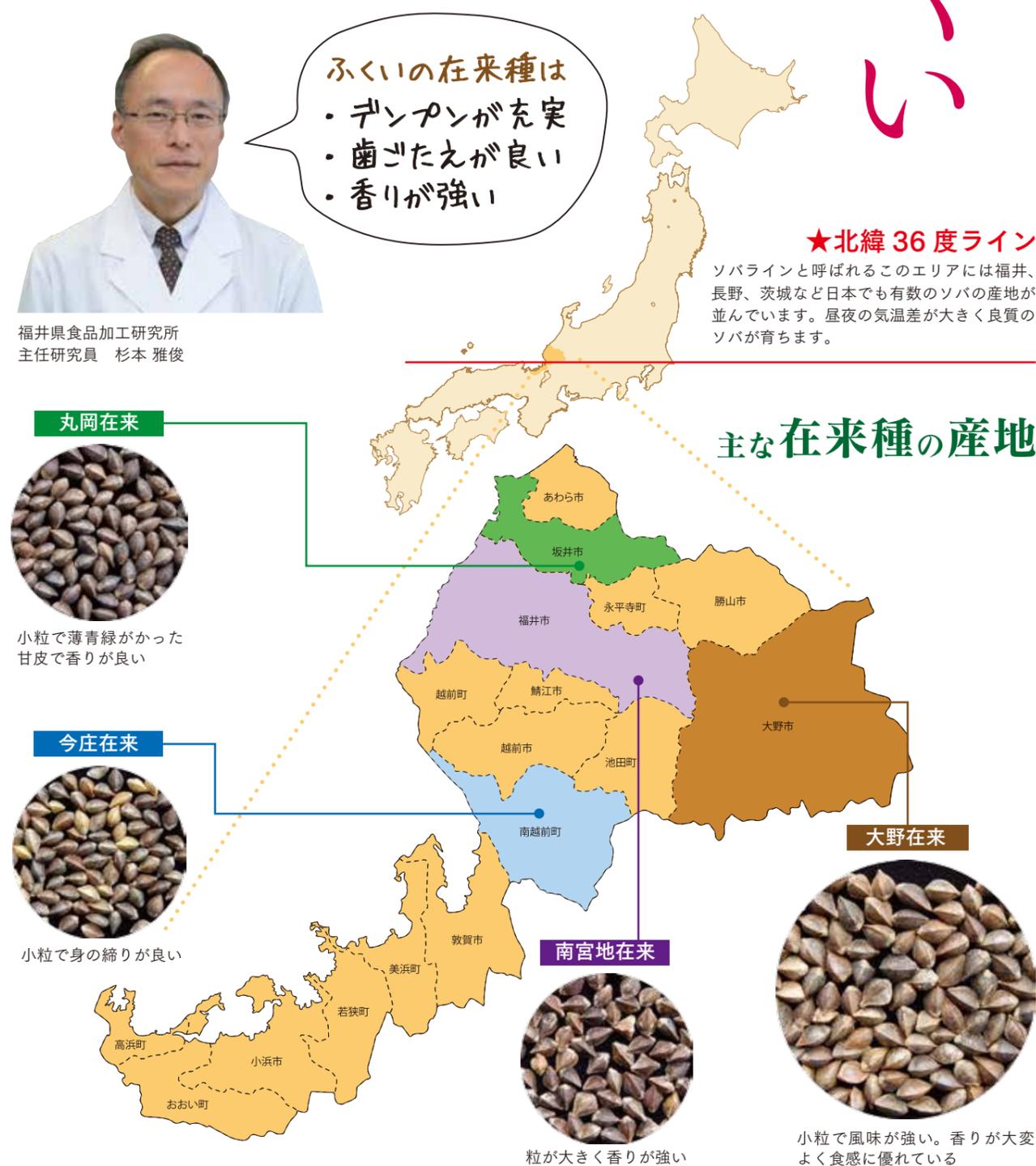
大野在来種は、県内の在来種の中では若干小さいですが全体的なバランスが良く、香り、食感に優れています。県外の主な品種と比べても非常に美味しいという結果が得られているんです。

※製粉歩留とはソバを製粉した際に製品となるソバ粉が取れる割合

★北緯 36 度ライン

ソバラインと呼ばれるこのエリアには福井、長野、茨城など日本でも有数のソバの産地が並んでいます。昼夜の気温差が大きく良質のソバが育ちます。

主な在来種の産地



福井県食品加工研究所 主任研究員 杉本 雅俊

ふくいの在来種は
・デンプンが充実
・歯ごたえが良い
・香りが強い

大野の水の水質チェック

計測場所／名水百選 御清水

水質項目	基準値	御清水	項目の説明
蒸発残留物	30~200mg/l	83mg/l	主にミネラルの含有量を示し、多いと渋味が増し、適度に含まれるとコクのあるまろやかな味になる。
硬度	10~100mg/l	47mg/l	カルシウムとマグネシウムの含有量。硬度の低い水はくせがなく高いと好き嫌いがでる。
遊離炭酸	3~30mg/l	37.1mg/l	炭酸ガスの量で水にさわやかな味を与えるが多いと刺激が強くなる。地下水には多く含まれる。
有機物等	3mg/l 以下	0.2mg/l	有機物の量を示し多いと渋味がつく。
におい	3以下	1未満	カビ臭、金属臭などのおおの度合いを示す。
残留塩素	0.4mg/l 以下	0.05mg/l 未満	水にカルキ臭を与え濃度が高いと水の味を損なう。
水温	20℃ 以下	13.6℃	水温10~15℃位が最もおいしく飲める温度と言われている。

※「おいしい水研究会」が示した「おいしい水の水質要件」による水質チェック
※調査日：平成29年3月2日

大野の水



大野市は古くから湧水が豊富で、名水百選に選ばれた「御清水」や平成の名水百選「本願清水」などの湧水地が点在するだけでなく、「水の郷百選」にも選ばれたように全国きっての名水のまちと呼ばれています。現在も多くの家庭が自家用ポンプで地下水を汲み上げて、飲料水をはじめ生活に必要な水のほとんどを地下水でまかっています。蛇口をひねれば美味しい天然水が溢れ出すとも水に恵まれたまちです。

月別の平均気温

[2007年-2016年]

月	平均気温(℃)	日最高気温の平均(℃)	日最低気温の平均(℃)	気温差の平均(℃)
8月	26.3	31.1	22.5	8.6
9月	22.2	27.0	18.2	8.8
10月	16.0	21.4	11.2	10.2
11月	9.6	14.5	5.3	9.2



昼夜の気温差が大きい 大野盆地

大野市は福井県の東部に位置し、日本百名山の荒島岳(1523m)をはじめ周囲を1000m級の山々に囲まれた直径約10kmの円形状の山間盆地です。盆地は夜間に低温となり昼夜の気温差が大きいのが特徴です。気温差が大きい地域では美味しい農産物が育つと言われています。ソバが育つ秋はぐっと気温も下がり昼夜の気温差も大きくなる季節です



大野在来そば提供店

手打ち 樗(けやき)

ざるそば.....600円(税込)

大野市下掘31-9-1
☎0779-66-4622
営11:00~21:00
休月~金曜日



手打ち

焼きまいたけの豚しゃぶつけめん
梅風味 930円(税込)
大野市有明町7-18
☎0779-66-3093
営11:00~14:00 17:30~21:00
休水曜日

えびすや



手打ち スターランドさかだに

あったかいそば.....500円(税込)

大野市葦道1-4
☎0779-67-7250
営11:00~14:30
休水曜日



手打ち

おろし三味そば...1,560円(税込)
大野市元町11-4
☎0779-66-2930
営11:00~14:00
休水曜日

福そば 本店



手打ち とみたや

良縁そば.....850円(税込)

大野市春日1-4-17
☎0779-66-2948
営11:00~19:30
休金曜日



手打ち

奥山そば.....1,280円(税込)
大野市友江13
☎0779-66-6060
営11:00~21:30
休水曜日

福そば 陽明店



手打ち 平成大野屋 はいから茶屋

まいたけ天ぷらそば...850円(税込)

大野市元町1-2
☎0779-69-9200
営9:00~18:00 ランチ11:00~14:00
(土・日・祝は15:00まで)
休火曜日



手打ち

名水手打ちそば お清水
舞茸天ぷらおろしそば
.....800円(税込)
大野市泉町3-8
☎0779-66-2595
営11:00~14:00 17:30~23:00
休水曜日



大野食堂

揚げもちおろしそば...750円(税込)

大野市要町3-9
☎0779-66-2619
営11:00~15:00 17:00~20:30
休水曜日



手打ち

そば処 梅林
天おろしそば.....880円(税込)
大野市月美町2-6
☎0779-66-3098
営11:00~21:00
休火曜日



お食事処 しもむら

カツ丼とおろしそばのセット
.....1,000円(税込)

大野市新庄15-22-2
☎0779-65-2339
営11:00~14:30 17:00~21:00
休水曜日



手打ち

めん亭 いろは栄
天の羽衣.....980円(税込)
大野市春日155-14-1
☎0779-65-0168
営平日11:00~14:00 17:00~20:30
土・日・祝 屋営業14:30まで
休水曜日(屋は13:30まで営業)



郷土料理 ときわ

とろろおろしそば...600円(税込)

大野市元町5-18
☎0779-66-2489
営10:30~18:00
休木曜日



手打ち

十割そば 七間本陣
本陣そば.....1,740円~(税込)
大野市元町3-20
☎0779-69-7680
営11:00~14:00
(麺なくなり次第終了)
休月・火曜日



恵まれた素材を活かし、美味しいそばを打っていく



そばはうす えびすや
木下善博(父)、貴善(息子)

そば屋が感じる

「大野在来」とは
父 昔、県外のそば粉を使ったことがあるんですが、それは外皮が入っておらず色が綺麗で食感が良いんです。ですが、風味とか豊潤さが無かった。その点、大野在来そばは香りが高

もうひとつの

大野の魅力「水」

父 大野のほかのそば屋と同じように、うちの店も地下水を

使っています。大野の水は軟水ですが、適度にマグネシウム、カルシウムなどのミネラル分が含まれていて、水質を検査される方も「美味しい水ですね」とおっしゃいます。都会のそば屋では、浄化装置を付けたたり、水の良いところへ汲みに行ったり使ったりしていると聞きま

す。その点大野は、大野在来に加えて美味しい地下水にも恵まれています。

これからの大野のそば屋

父 大野のそば屋が、在来種を自分で作って提供していただ

い、評価いただいているのはこの「香り」です。
また、「粘りの強さ」も挙げられます。以前、大野在来そばを持ってほかのまちのイベントで打ってもらったんです。そうしたところ、向こうの職人から「いつもの水の量で打ってもおそばにならない」と言われました。よその職人が驚くほど大野在来そばは粘りが強いのです。

息子 大野のそば屋が、そば粉にこだわるなど、常により良いものを出していく努力が大切だと思います。大野在来そばや水をはじめ、良い素材が大野にはあります。私たち職人が、素材に甘えることなく、素材の特徴を引き出し今より美味しいそばを提供できるよう切磋琢磨していけると良いですね。

けると一番良い。そういった取り組みに私も体が限り限り努力をしたい。大野の若い職人たちが、どれだけ奮闘していけるかです。

