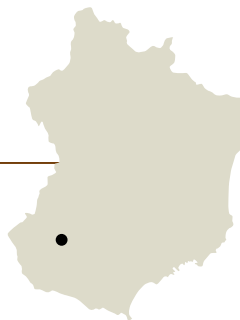




蕎麦

主な産地

- 田人町荷路夫地区



生産の歴史的由来

古くは、全国の間山部で蕎麦が栽培されていましたが、明治時代より、次第に栽培地が少なくなったといわれています。

田人町荷路夫地区で栽培されている蕎麦の記録も古く、明治元（1868）年には田人町の旅人地区で既に栽培していた種を、自家採種により代々受け継いできたものです。

一般的には、蕎麦は五穀（米・麦・粟・豆・黍）の中には入らず雑穀とされていますが、米の収穫が困難な地域などでは五穀の一つとされていた例もみられ、田人地区でも荷路夫や旅人は標高300mほどの高地で寒冷地であることから、昔から米とともに蕎麦の栽培も盛んであったと思われます。



茎の根元付近は赤く、背丈は1mもの高さになる

特 徴

蕎麦の実の大きさは3～5mmと不揃いで、色は淡茶や濃茶色です。現在、一般に栽培されている品種より背丈が高く1m以上にも育つので、風に弱く病気になるやすいことから、栽培年の気候により収穫量が左右されます。

栽培地区では昔から「蕎麦は乾燥させるほど美味しい」といわれており、収穫から1年ほど置いた蕎麦も碾(ひ)いて粉にしています。現在でも、主な調理法として手打ち蕎麦にして食していますが、昔は蕎麦粉をお湯でさっと湯がいて蕎麦掻(そばがき)を作り、甘いもの、辛いものなど好みの味付けに仕上げ、素朴なおやつとして食されてきました。

昔から各家庭の手打ち蕎麦は、蕎麦粉100%使用のつなぎがない「十割」です。長年の勘で蕎麦粉も水も目分量で、耳たぶほどの硬さにこね上げます。一般的にこねる際は、蕎麦粉のでんぷん質を引き出すため熱湯を加えますが、この蕎麦粉には粘り気があるので、ぬるま湯でも比較的楽にこねることができるといいます。切り幅が2mm(一般的に1.5mmほど)と少し太めで、芳醇な蕎麦の香りを楽しむことができます。

代表的な栽培方法

蕎麦は、水はけの良い場所を選びます。茎の背丈を高く育てると、風で倒れて病気になるやすいことから、堆肥のみを使用するか、カリや過リン酸など背があまり伸びにくい肥料を使用します。

一般的には種を蒔いてから収穫するまでの期間は「蕎麦75日」ともいわれていますが、田人町荷路夫地区では代々「お彼岸の40日前ははずれない」と言い継がれており、種を蒔く時期は、秋彼岸より40日前の8月16日頃で、畑にばら蒔きをします。4日目あたりで発芽し、1か月ほどで白い小さな花を付けます。

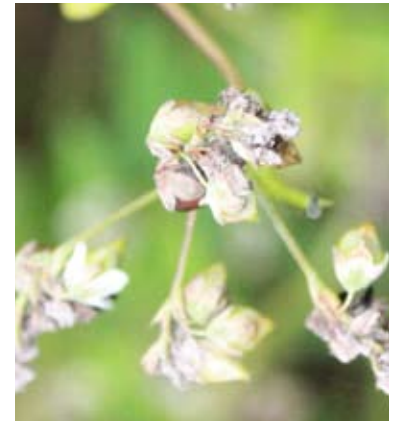
収穫時期は、種蒔きから2か月余り経過した、10月20日前後となります。目安としては、1本の茎になっている実のうち、3粒ほど黒くなった頃です。茎にある養分を実にしっかり吸収させるため、早く刈り取ります。刈り取った後は畑に島立てして、晴れ続きなら10日ほど、途中雨が降れば2週間ほど天日に干し、シートの上で杉の枝を使って実を叩き脱穀します。

脱穀した実は、唐箕(とうみ)で枯れ葉や枯れ茎、ゴミなどを選別した後、3～4回水洗いして沈んだ石などを取り除き、3日ほど天日に干します。昔から「よく乾いたものの方が碾(ひ)きやすく美味しい」といわれており、十分に乾燥させることが重要です。

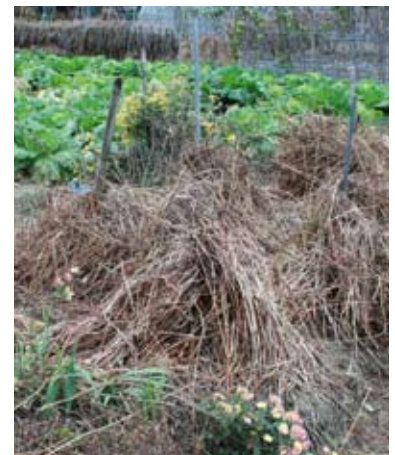
収穫した蕎麦は紙製の袋に入れ(ビニール袋は不可)、納屋もしくは室内の涼しい場所で保管します。



蕎麦畑(開花中)の様子



茎1本に3粒の実が黒くなった頃が刈り取り時期



刈り取り後は、島立てで天日に干す



杉の棒で叩いて脱穀



手打ち蕎麦

手打ち蕎麦

材 料 (10人前)

●蕎麦粉 1kg ●ぬるま湯 400cc ●水 100cc 程度

こね作業で重要なのが、蕎麦粉の乾燥具合により加水していくことです。一気にまとめようとせず、硬さを調節しながらぬるま湯を含ませていきます。のしの作業で1.5mmほどの厚さにまで伸ばしますが、始めは手のひらで伸ばし、直径60cm程度まで麺棒で伸ばしていきます。



1 蕎麦粉にぬるま湯を回し入れて、だまがなくなるまで手早く混ぜる



2 ひとつにまとまったら表面がなめらかになるまでこねる。手のひらで30cmほどまで丸く伸ばす



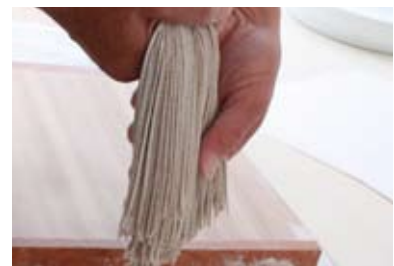
3 のし棒で均等の厚さになるように薄く伸ばす



4 のしあがった生地に打ち粉をたっぷりふった後、横に半分に折り、さらに縦に4つ折りにする



5 2mmの太さで均等に切る



6 切った蕎麦から打ち粉を落とす



7 切れないようにほぐしながら、沸騰した鍋に入れる



8 蕎麦が切れないように1~2回程度かき混ぜて1分ほど茹でる



9 ザルに取り素早く水をかけ、冷水で洗い、しっかりヌメリをとる



そばがき 蕎麦掻のはちみつかけ

材 料 ●蕎麦粉 100g ●熱湯 100cc
●はちみつ 30cc

作り方 ① 熱湯に蕎麦粉を振り入れる
② 素早くかき混ぜながら、もっちりするまで練り込む
③ ②を器に盛り、はちみつをかける

