

日本を旅する
プレミアムに
会いに行こう

有限会社イワセアグリセンター 常陸秋そば

日本を代表するそば打ち名人も収穫後にそばの買い付けに訪れる「常陸秋そば」は、そば通が絶賛する逸品です。そば通たちが唸る、「常陸秋そば」の育ての親の一人、有限会社イワセアグリセンター代表取締役の菱沼英昌さんに、「常陸秋そば」のこだわりについて伺いました。

茨城県の名産品、「常陸秋そば」の誕生

全国のそばの収穫量(平成30年度)は、北海道が約40%を占め、2位の長野県、3位の茨城県(約7%)と続きます。茨城県の主品種は「常陸秋そば(ひたちあきそば)」で、年間約2000トンを取穫しています。

そばの収穫は、夏に収穫する夏型と秋に収穫する秋型に区別され、「常陸秋そば」は、麦の収穫を終えた8月中旬頃に種を蒔き、10月中旬に収穫する秋型です。

茨城県の農業は、首都圏の大消費地に近く、何でも育てられる多品種型が特長です。私も「常陸秋そば」の他に、米、麦、大豆、じゃがいもを育てていますし、近隣の小規模農家も、根菜や葉物、じゃがいもの栽培を盛んにおこなっていました。

「常陸秋そば」は、昭和53年に茨城農業試験場が茨城県ならではのそばブランドの育成に着手し、県内の在来種の中でもっとも形質の優れた常陸太田市赤土町の種を親に、選別育成によって作ら

れ、昭和60年に茨城県奨励品種として採用されました。近年では県北地域の特産物として、また、水田営農における転作作物として重要な作物となっています。「常陸秋そば」は粒が大きく、品質が良く、そばの色・香り・風味の三拍子が揃っているのが特徴です。

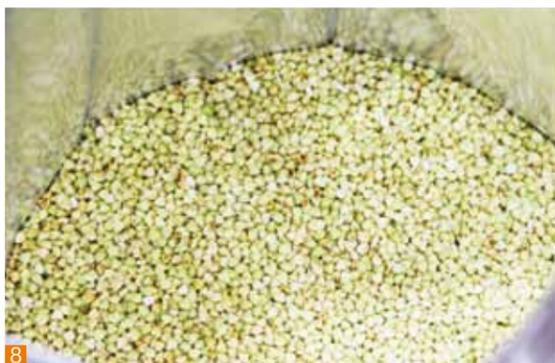
地元が抱える 後継者問題を打開

私は農家の長男として生まれました。学生の頃は、電機や機械をいじるのが得意で、電機メーカーなどへの就職も考えていました。ところが、父が病床に伏せてしまい、後継となる男子が私だけだったこともあって仕方なく、代々の田畑を受け継ぐ道を選びました。父から農作物の栽培について教えてもらうことが叶わなかったため、近隣の農家の人々にすべてを教してもらいながら何にでも挑戦して取り組みました。

そばが緑のうちにコンバインで刈り取る風景



農作物の栽培が安定してくると、地域が抱える様々な問題が見えてきました。後継者が減り、休耕田が目



8

- 1 一面に広がる常陸秋そばと菱沼英昌さん。
- 2 畑にぎっしりと葉を広げ成長する常陸秋そば。
- 3 9月半ばに可憐な花をつけた常陸秋そば
- 4 大雨などでこんなふう倒れてしまうと元に戻らないと説明してくれた菱沼さん。
- 5 昨年に収穫した常陸秋そばを乾燥させて販売。
- 6 台風の影響で倒れてしまった収穫前の常陸秋そばの茎。
- 7 契約している製麺所で打ってもら乾燥させた常陸秋そば。
- 8 玄ソバの皮をむき、そばの実だけになった丸抜き。この状態でそば屋さんへ出荷される。



5



4



1



7



6



3



2

【お問い合わせ】
有限会社イワセアグリセンター
電話 0296-75-1604
電話受付時間 9:00~17:00
<https://www.iwase-agri.com/>

立ち始めた地元の農業の行方を憂えた私は、仲間を募り営農集団を結成しました。休耕田を借り上げて、地域農業の維持に努めることが最大の目的でした。

その甲斐があつて、昭和63年に「常陸秋そば」の栽培に本格的に参入しました。これまで手作業でしか収穫できなかったそばの実でしたが、コンバインの技術が進んだことで、大規模栽培が可能になりました。当時、友人の中には、「高価なコンバインを購入して、大丈夫なのか？」と心配してくれた人もいました。が、もともと機械好きだった私には、コンバインの性能や精度を理解できていたこともあり、コンバインの導入を迷わず決めました。その後は、休耕田畑を借りて少しずつ規模を拡大し、今では、約150ヘクタールの田畑を管理できるほどになりました。

そば通を唸らせる、「常陸秋そば」の秘密

そばの最大の敵は、台風や大雨です。

種蒔きからわずか70日で収穫できる「常陸秋そば」であれば9月中旬に台風が来て、生育途中の茎が倒れたり水に浸かったりしても、収穫までに回復させることができます。しかし、収穫間近の10月に台風や大雨で倒れた茎は元に戻せず、収穫することができなくなってしまう。自然現象による台風は防ぐことができないものであり、収穫まで被害に遭わないように祈るばかりです。今年も梅雨の長雨による天候不順と猛暑のせいか生育が少し遅れましたが、昨年のように台風の影響を受けることなく収穫できそうです。

そば打ち職人から信頼される色・香り・風味の特長は、収穫時期がカギを握ります。通常は実が完全に熟してから収穫しますが、私は敢えて、収穫量の減少を承知の上で熟す前に収穫します。コンバインは乾燥した実を刈り取るように造られているため、実が熟して乾燥する前の半生の状態のそばの実は、コンバインの目詰まりを起こし故障の原因になります。しかし、機械いじりの好きな私は、コンバインを常に整備して手間のかかる刈り取りで美味しいそばを作っています。

これからも信頼される「常陸秋そば」を、後世に引き継ぎ守り続けたいと思います。