



特集
そば

注目される 北海道のそば生産

水田転作作物として地位確保
畑作物としても有効

そばと日本人の食生活

昔から日本人の暮らしと深く結びついている『そば』。消化吸収が良く、栄養価が高い食べ物として愛されてきました。そばは、タンパク質が他の穀類、麺類より多く含まれ、必須アミノ酸とされるトリプトファンやリジンのほか、スレオニン、シスチン、アスパラギンサンなど多くのタン

パク質がフランスよく含まれています。また、日本人に不足しがちなビタミンB1・B2も多く含まれています。現在そばは、国内消費のほとんどが輸入されていますが、安全性や健康志向の消費者ニーズの高まりの中で、国産そばの生産が大きな注目を集めています。

本道は全国一のそば産地

本道のそばの作付面積は、ここ10年の間に2倍と、近年大幅な伸びを示しています。平成16年の作付面積は、1万4800 haで、全国一となっています。地域的には、道央を中心となっており、空知管内が6900 haと全道の5割以上を占め、次いで上川管内3350 haで、この両者で84%を占めています。市町村別には、幌加内町が2460 haと圧倒的に多く、次いで深川市1620 ha、旭川市830 haの順となっています。

このように大幅な伸びを示しているのは、水田地帯における

▲転作作物として伸びるそばの作付け面積
(今年8月 幌加内町にて)

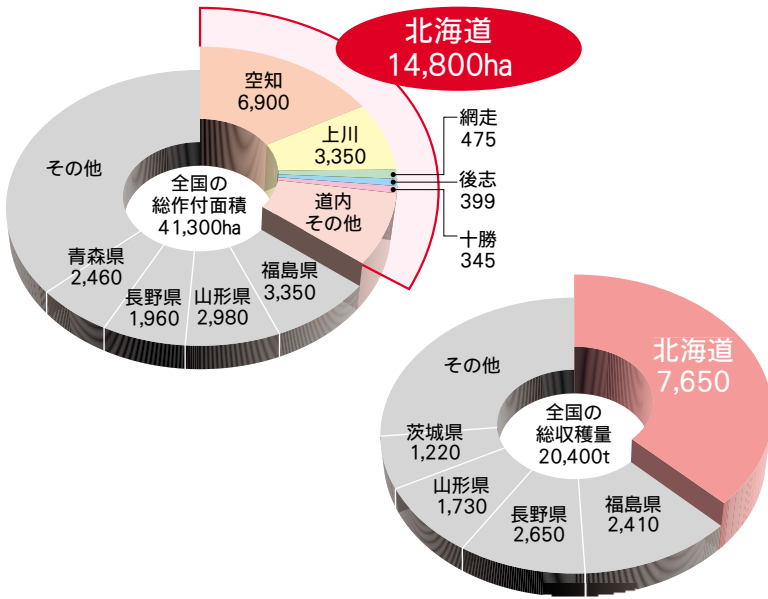


転作作物として作付けされたことが大きな要因となっております。

平成16年度から『米政策改革大綱』がスタートしましたが、『地域農業水田ビジョン』の中で今後の振興作物としてそばを取り上げる地域も多く、今後稲作地域を中心としてさらに作付けが増加するものと予測されます。

他方そば粉の需要を見ると、平成14年産のわが国のそば粉の国内需要量は13万tとなっており、このうち国内での生産量は2万7000tと国内供給量の約2割に

■そばの作付面積と収穫量(平成16年産)



と占まっています。したがって、残り約8割は、中国等からの輸入に依存しているのが実情で、国内での生産増強が望まれています。

本道での栽培品種と特長

本道で栽培されているそばの代表的な品種としては、『牡丹そば』と『キクワセソバ』があります。

牡丹そばは、昭和5年に道立農業試験場が選抜した品種で、夏型です。良質で耐倒伏性が強く、播種期6月中旬、開花期7月下旬～8月上旬で、収穫期は8月下旬から9月上旬とされています。

一方、キクワセソバは、平成元年に国の北海道農業研究センターが牡丹そばをもとにして選抜した品種で、夏型です。牡丹そばより背丈が短く、分枝数がやや少なめです。良質で多収が特長です。開花期は牡丹そばより1～2日、成熟期は2～3日早く、収穫期は9月中旬とされています。全道のそば栽培の約9割はこの品種が占めています。なお、このほか同農業研究センターが平成3年に開発した『キタユキ』や、幌加内町農業技術センターが開発した新品種『ほろみのり』があり、新品種育成への努力が続けられています。



▲刈取り適期のそば

■そばの作付面積と収穫量の推移(全道)

年産	作付面積 (ha)	対前年比 (%)	収穫量 (t)	対前年比 (%)
H10	9,140	104	8,630	98
H11	9850	108	9,190	106
H12	10,700	109	11,000	120
H13	12,400	116	9,540	87
H14	11,300	91	10,500	110
H15	12,200	108	11,100	106
H16	14,800	121	7,650	69

■最近の田畑別そば作付面積の推移(全道)

区分(年)	田[A] (ha)	畑[B] (ha)	計[C] (ha)	A/C (%)
H9	3,440	5,380	8,820	39.0
H10	3,630	5,510	9,140	39.7
H11	3,990	5,860	9,850	40.5
H12	4,330	6,370	10,700	40.5
H13	5,930	6,470	12,400	47.8
H14	4,860	6,440	11,300	43.0
H15	5,740	6,460	12,200	47.0

地域でのそば栽培への取組み

このように、道内のそば生産の主体は水田地域にあるといえます。そのような中特に有名なのが、作付面積日本一の幌加内町のそば生産の取組みです。

幌加内町はもともと水田地帯ですが、水稻栽培には恵まれない気象条件等であったことから、米の生産調整が始まった頃から、転作作物としてそばの栽培に取組み、さまざまな試行錯誤を繰り返し、今ではそばといえ『幌加内そば』といわれるほどにブランド化を確立しました。

注目される北海道のそば生産

広い農地面積を生かした大型機械による作業体系のほか、品質向上のため高い能力を持つ乾燥調整施設を整備し、一元的に集荷して、徹底した調整で高品質のそばを生産しています。

また、そばは生産だけでなく第3セクター方式による(株)ほろかない振興公社を設立し、そば製品の加工販売も行っています。また、地元産のそばを原料とした焼酎も製造し、昭和53年に記録した零下41.2℃の極寒の地に因んで『最寒の雫』と名づけ、平成15年から販売を開始し、好評を博しています。

一方、畑作地帯でも、畑作物の一つとしてそば栽培の取り組みも見られます。

網走管内の清里町は、純畑作地帯ですが、平成2年よりそばの栽培に取組み、14戸で『そば生産組合』を設立し、現在22戸で『牡丹そば』約24haを栽培しています。

玄そばの生産だけでなく8人の有志で粉工房『一茶』を立ち上げ、『きよさと秀峰そば粉』として、町内Aコープや観光施設で販売しています。さらに、直接消費者に本物の手打ちそばを提供するため、生産者4人で『秀峰庵』を設立し、地場産の食材をフルに活用した手打ちそばを提供しています。清里町や清里農協、農業改良普及センターは、一体となつてこうした取組みに対して支援体制を取っており、地域の新たな取組みとして今後の活動が期待されます。

道内で大なり小なりそばを作付けしている市町村は、全道約1/3の70市町村に及びそれぞれ創意工夫ある取り組みが行われています。

そば栽培とクボタグループの支援

そばは、たゞ科の一年生作物で、原産地は中央アジアから北部アジアといわれています。

生育期間が短く、冷涼な気候にも適し、また、多湿な土壌を除けば土地条件を選ばない作物として、かつては、しばし

うになり、重要な地位を占めるようになっていきます。

こうした特性を活かしつつ、そば栽培に改めて注目し、需要者ニーズに即したより高品質で収益性のあがるそばづくりを目指すことが重要になってきます。

そばは、畑作物の中で最も湿害に弱く、地下水位の状態によつて出芽・収量に大きく影響します。このため、特に転作田では圃場の暗き排水やサブソイルによる心土破碎など、排水対策をしっかりと実施していく必要があります。

があります。

また、そばの開花は長く、花が下部から順次上部へ咲き進むことから、成熟が極めて揃いにくい特性があります。このため、収穫時期を的確に判断し、適期短期間のうちに収穫作業を終わらせることが重要なポイントになります。

このようなことから、クボタグループでは、プラソイル、サブソイルなどの排水対策の作業機をはじめ、収穫作業では、稲・麦のみならずそばの収穫も可能な汎用コンバイン(ARH900等)を開発し、生産者の皆さまに提案しています。

今後とも、一層これら機種の品質向上に心がけ、生産者の皆さまのご要望にお応えできるように努力してまいります。



大型コンバインで収穫されるそば▲



ば凶作年の食料補給作物としても栽培されてきました。

しかし、今日では、国民の健康志向を背景にそばが見直され、水田地帯では水稲と作業時期が重ならない、スケールメリットが発揮できる省力化作物である、既存の機械・施設の有効利用が図れることなどにより、水稲に替る作物として、また、畑作地帯では畑作物の一つとして位置づけられるよ

普通型コンバインARH900で

そばの収穫作業

(有)ピバーム

美唄市茶志内町

総務部長 千葉 進治さん



抱負を語る千葉さん▶



▲高性能遠赤外線式乾燥機が備えられている



そば栽培面積が増加傾向

美唄市茶志内地区は、石狩平野のほぼ中央にあり、美唄市の北部に位置する。道内でも屈指の穀倉地帯です。

美唄市は、米をはじめ、アスパラガス、ハスカップ、大豆などが多く、特にハスカップは道内1位の収穫量を誇り、作付面積・収穫量道内第3位の水稻や収穫量3位の大豆などと共に大きなウエイトを占めています。また、近年は水田転作物としてそばの栽培が多く見られるようになりました。

そばの作付面積は、255haで道内14位、収穫量135tは同18位となっています。農林水産統計他参照

一方、農業就業人口の30%強は30〜49歳と、比較的若い年齢層が農業にしているという特徴があります。

このような中、若い農業者7名が集い当地区の農業の未来について語りあい、結論に達したのが、『地域の農業は地域で守る』でした。

7名で会社を設立

高齢化や後継者不足が顕著になるのをはじめ、兼業も増加傾向にある茶市内地区にあって、地域農業の活性化を図るには、農地の集積を図り、また、機械・施設の共同利用がポイントになります。(有)ピバームは、7名が地域農業の発展を願い資本金を持ち寄り設立した新しい組織です。目的は、普通型コンバインと遠赤外線式乾燥施設を導入することにより、小麦の効率的な乾燥調製作業体制を構築し、適期作業と二段乾燥を行なうことにより、小麦の品質向上を図るものです。この結果、小麦の処理面積は100ha、水稻は55.1haとなり、今年計画をほぼ達成しました。

一方、そばについては、『手がかからない』ことから兼業農家に栽培が見られることが多いため、『品質向上が経営安定化の決め手となります。このため、水田転作田では排水性の向上に努め、小麦との連作を避ける対策を講じるのをはじめ、普通型コンバインで刈取りを行うことで、適期作業による品質向上に努めています。『幌加内のそばが回るまえに出荷して、少しでも利益を出したい』と、千葉さんは、そば栽培に意欲をのぞかせます。

はじめ、普通型コンバインで刈取りを行うことで、適期作業による品質向上に努めています。『幌加内のそばが回るまえに出荷して、少しでも利益を出したい』と、千葉さんは、そば栽培に意欲をのぞかせます。