

「常陸秋そば」の故郷

常陸太田の物語



故郷は常陸太田

「常陸秋そば」の発祥地は、茨城県北部にある常陸太田市の金砂郷地区です。久慈川の中・下流域の東側にあり、清らかな川の流れと山の緑に囲まれたのどかな地域で、ここでそば栽培が行われています。そば畑は山あいの傾斜地に広がっています。

昼夜間の気温差の大きい、霧の立ち込める地形となっており、これが味の良いそばを育てるといわれています。

「常陸秋そば」は、この地域に栽培されていた「金砂郷在来種」から生まれたそばです。

茨城県は江戸時代からそばの産地として知られていました。とはいっても、かつては、さまざまな地域に、いろいろな在来の種がありました。地域ごとに形状も粒も品質にもばらつきがあり、特定の品種をさすものではありませんでした。

そこで、江戸時代からのそばをどう育て、知られる土地に相応しいそばを作ろうと、1978年に茨城県農業試験場（現茨城農業総合センター農業試験場）の手によって新種の育成が始まりました。

新種を作るには、いくつかの方法がありますが、試験場がとったのは「在来種

を使って、何代にもわたって交配し、人為淘汰しながら、目標の品種を作り上げる」というものでした。

さまざまな在来種が試験栽培され、その結果、採用されたのが「金砂郷在来種」でした。収量が多く、粒がそろっていたことが評価されたのです。

金砂郷在来種による試験栽培は続けられ、1985年、花の数の多い、より粒ぞろいのよい品種に改良されました。茨城県の奨励品種として正式に採用された「常陸秋そば」の誕生でした。

茨城県農業総合センターで栽培された種は、さらに常陸大宮市照山地区の数軒の農家で栽培されます。ここは周辺から隔絶されていて、ほかの地域のそばの花粉が混じらない特別な場所です。

ここで原種の種が作られます。その種は、常陸太田市金砂郷地区の赤土町あかつちまちょうに持ち込まれ、一般農家が栽培する種に育てられます。

赤土町の「採種圃」はで育てた種はJAなどを通して一般の農家に渡され、常陸秋そばとなります。つまり、多くの農家にとって大切な種を栽培する役割になった、もったも大切な地域なのです。





村の暮らしが育んできた

常陸太田市の金砂郷地区赤土町は、かつては赤土村と呼ばれていました。

元禄十五年の『新編常陸国誌』によると、戸数121、石高772石8斗7升1合（1石は、約180リットルで1人が一年間で消費するお米の量に該当する）とあります。ちなみに2008年の世帯は126となっています。

赤土村は、水戸藩の煙草生産の発祥地で、水府煙草として知られていました。

現在も、煙草は5戸の農家で栽培されています。今日まで、煙草は、茨城県の重要な特産品として大切に栽培されています。

文化年間（1804年〜17年）の記録によると、金砂郷では山芋、インゲン豆、サトイモ、早稲陸稲（畑に植える稲）、綿花、大豆、小豆、ナス、ゴマ、エゴマ、黒豆、ササゲ、粟、稗、ダイコン、菜種、大麦、裸麦など、さまざまなものが栽培されています。

なかでも村の生計を支える主要な作物が煙草でした。そして煙草を中心とした主要作物の一年の栽培体系が作られています。

ました。赤土町のそば作りの名人・海老根武志さんの場合は、煙草は4月中旬に植え、7月下旬に収穫します。そのあとにそばの種がまかれ、10月中旬にそばの収穫となります。11月から小麦の種がまかれて、翌年6月に収穫となります。

この年は、小麦の収穫後に大豆がまかれ、10月に大豆の収穫となります。そのため、煙草とそばは別の畑で栽培されます。これはいつも畑を生き生きさせておく農家の知恵なのです。

このように、季節に合わせての作物が栽培されてきました。

そばは、煙草の収穫が終わり、小麦の種まきが行われるまでのおよそ3カ月の間に種まきから収穫までを行います。

常陸秋そばの種が選ばれたときに、重要な基準のひとつとなったのが、この期間にぴったりと合う条件の品種であることだったといえます。

主要作物で換金の対象となり、農家の生計の中心となったのは煙草でした。

そして毎日の主食としていたのが、夏場では麦から作ったうどんや麦飯、そして冬場のそばだったのです。





生活とともにあった食文化

常陸太田市金砂郷地区に伝わるそばは、冬場に食べる主食でした。主食というとお米と思われるかも知れません。しかし、お米が主食と呼ばれたのは、つい最近のことです。

今でも、山間地を訪ねて、70代くらいの方々に尋ねると、粟や稗の雑穀や麦、雑炊などが主食で、お米は、お正月にはほんの少しだったと話される方が少なくありません。そばの産地で山間の金砂郷地区でも、お米は重要な換金作物であって、毎日、食べるものではなかったそうです。夏場の主食はうどん、冬場の主食がそばでした。そばといってもざるに盛った、あるいは出汁だしに入れたような食べ方ではありません。この地域ならではの、独自に生まれたそばの食べ方です。

「つけけんちん」と呼ばれ、具沢山のお汁に太目のそばをつけて食べるものです。秋の農産物がふんだんに使われます。具となるのは、ネギ、ダイコン、牛蒡ごぼう、コンニャク、ニンジン、天然しめじ、芋いも殻がらといったものです。

野菜類を油で炒めて、さらに味噌で炒め、これをカツオと昆布のしつかりとった

出汁で煮て、醤油と味噌で味付けをします。金砂郷地区の女性たちはみなそば打ちの名人です。嫁いでくると、みんな家族のためにそばを打ちます。そばの粉に、石臼でしっかりと挽いた後に出た薄茶色の粉「めごな」をばらばらと振り掛けます。香りと甘みをつけるためです。

そして、しっかりと麺棒で何度も伸ばし、重ねては伸ばし、十分に伸びきったところで、包丁で切って茹でて、具沢山のお汁につけて食べます。

歯ごたえよく、香りよく、そしてお腹の底からからだ全体が温まる。しかも野菜類の味わいが共鳴しあった旨みあふれるものです。なるほど、冬の主食だったというのが納得できます。

昔の「つけけんちん」は、もったくぐわしい香りがしたといいます。というのも、自家製の菜種油が使われていたからです。かつては、常陸太田でも菜種が栽培されていて、そば用の野菜を炒めるのも菜種油が用いられていたそうです。自家製の菜種油は色合いが琥珀色で美しく、しつかりした素材の味を引き出し、芳醇な香りを漂わせるものでした。





そばは暮らしの知恵だった

そばは、そばだけで栽培されてきたわけではありません。煙草という主要な作物を中心に、四季と暮らしのなかに組み込まれる形で作られ、そして食べられてきたのです。

煙草を栽培し、小麦、大豆と季節に組み込むなかで、畑のあいている時期に、うまく入り込む形でそばは栽培されてきました。山間地で、作物を大量に作るのには適さない土地で、うまく循環を考えながら、狭い畑を有効に使い生計をたてる、長年の暮らしの知恵から生まれたものといえるでしょう。

また同じ作物を続けて栽培すると、土地の養分や微生物が偏り病気になることがあります。連作障害といいますが、これを避ける意味でも、そばを間に入れるというのは重要な意味があるのです。

畑を作るために大切な作業があります。それが昔から行われてきた畑のための堆肥作りです。冬場、お正月を過ぎると、山に入り落ち葉を拾います。国有林の山林から、落ち葉を払い下げてもらいます。周辺は、広葉樹、照葉樹、針葉樹など、さまざまな木々が育っています。木々の

葉は肥料としては最上のもものとなります。これを山から運ぶ作業は昔から行われ、今も綿々と続いています。

落葉は大きな袋に詰められて山から運ばれます。一袋はおおよそ20キロから25キロあります。ちなみに赤土町のそば栽培の名人といわれる海老名武志さんのところでは、一年間使うのは300袋。畑には、一反(300坪)あたり1トンから1トン半が使われます。

落ち葉はそのまま畑にまかず、まず牛小屋に敷き、牛の寝床にします。牛が糞をして踏みつけた落ち葉を毎日入れ替えます。糞が落ち葉と混じり、やがて発酵して、最上の肥料が生まれるのです。

発酵した肥料は畑にまかれ、煙草栽培に使われます。そして、そのあとに栽培されるそばには、肥料は一切使いません。そばは肥料がなくなるともしっかり育つからです。

煙草は林の落ち葉を肥料として育ちます。そばは、林に棲むさまざまな昆虫に助けられ、花の受粉をします。四季と自然と暮らしが密接にかかわりながら、循環するなかにそばはあるのです。



天候、牛、広葉樹林、煙草(左上)。
そばとつながりのあるものたち。



晴れた日に、 気持ちを込めて種をまく「種まき」



赤土町で蒔かれるそばの種は特別で、原種の種が用いられます。この種から花が咲き実をつけて、一般の農家で使われる種が生まれます。そして農家には一定の種を出荷する割当てがあり、10アール（300坪）あたり2俵（90キロ）の種を収めることとなっています。常陸秋そばの大切な種を守るためです。このために茨城県から援助金が出されています。それだけ特別なところなのです。

そばの種まきは8月上旬頃に行われます。煙草の収穫が終わると、畑を十分にトラクターで耕してから畝（うね）を作り、種をまく準備を整えます。

種まきは、現在は、播種機（はんしゆき）を使います。手押しのお小さなもので、山間地の畑に使えるように開発されたものです。播種機の先にカッターが付いており、これで畝を切って種をまくような状態にします。種まきの準備ができたなら、そこへ機械のボックス部分に入っている種を落としていき、さらにローラーで土をかぶせるような仕組みになっています。

この機械が入ったのは、ほんの10年前のことでした。つい最近までは鍬（くわ）で畝（うね）を作り、柵（さく）に入れた種を手でまきました。種をまいてから足で土をかけました。足で土をかける作業は、畑一枚にもなると、大変な作業だったといえます。今も鍬で畝（うね）を作り、手まきをしている地区もあります。

雨が降ると土が固まり、うまく土がからなくなるので、種まきは天候がいいときに行います。

あまり厚く密に蒔いてしまうと、育ちが悪くひよろひよろになってしまい実がたくさんなりません。適度な間隔をあけてまくのがコツだといえます。

まいた種は、3日ほどで発芽します。10日ほどで苗が15センチほどになると、中耕培土（ちゆうこうばいど）といって、そばの根元に土を寄せ、土に酸素をいれ、苗を倒れないようにします。こうして、夏から秋の台風に遭わないことを祈りながら、花を咲かせるとの待つのです。



そばの実をつくるのは 森の昆虫たち

金砂郷地区赤土町は周辺から隔絶され、開発もされなかったため、多様な樹林帯があり、多くの昆虫が棲んでいます。

赤土町のそばは品質の良さが評判ですが、このそばを実らせているのは、これらの昆虫たちでもあるのです。

そばの花が咲き誇るのは9月の中頃。金砂郷には、白い絨毯のようなそば畑があちこちに出現します。花に近寄ると、その可憐な花にさまざまな虫たちが、せっせと蜜を吸っているのが分かります。

そばは、同じ株の花の雄しべと雌しべで受粉する自家受粉植物ではなく、他の株の花との受粉によってはじめて実がなる他家受粉植物です。またそばの花には、雌しべが長く雄しべが短い「長柱花」と雌しべが短く雄しべが長い「短柱花」の二種類あり、その雄しべから雌しべへ花粉が行き交うことによって実がなります。他家受粉であっても、長柱花どうし、短柱花どうしでは受粉はされないので、花粉の媒介をするのは昆虫たちです。ハチやチョウの仲間、ハナムグリもいます。アリモミを吸っています。ただ風

にそよいでいるように見えたそばの花には、多彩な昆虫が訪れているのです。

昆虫たちは、周辺の雑木林からやってくるといいます。森が残されている赤土町は、昆虫たちにとって最高の環境です。花の季節、周辺を見渡すと、たしかにさまざまな樹木の緑が美しいグラデーションを作っています。コナラ、クリ、ヤマザクラ、ヤマウルシなどの広葉樹。またシイ、カシ、ヤマツバキといった照葉樹、そのほかにもさまざまな樹木や草木が見られます。

そばから周辺に視点を移すと、じつに多種多様な植物と昆虫が関わって、そばという植物が実り育っていることがわかります。



雌しべが長い「長柱花」



雌しべが短い「短柱花」

種をまいて約1ヵ月後から開花が始まり、虫たちが訪れる。ヤマトシジミ(左上)、アカスジキンカメムシ(右上)。近くで生息するニホンミツバチ(右下)





手で刈り、十分に熟成させる 細やかな作業「収穫と熟成」



そばは夏に種をまいてから10月中旬頃に収穫するまでおよそ75日と、他の作物に比べて短期間に栽培することができ作物です。そのことも山間地にとっては、小麦や煙草などの作物の間に栽培できるため、重宝されてきた理由です。

金砂郷地区の赤土町は、急斜面が多く畑も広くとれないこともあって、そばの収穫には、いまだにほとんどが手作業で行われています。

そばの実は、熟すと黒ずんできます。黒変の度合いが7割から8割になったところで、収穫に入ります。うぐいす色に茶のかかった色合といったところです。そうすると、打ったそばも緑がかった香りのあるそばとなります。また、種に使うものは黒変の度合いが8割から9割になるまで待ちます。

刈り取りはコンバインではなく、鎌を使って手刈りで行われます。

刈り取ったそばは、束にして畑で寝かせて乾燥させます。刈りたての瑞々しいそばは、束にして一日ほど置きます。そ

うすると水分が抜けてその後の作業がしやすくなるからです。

これをさらに「はぎ立て」といって、杭に渡した竹ざおに蕎麦の束を立てかけて畑で乾燥をさせます。

はぎ立ては一週間から10日間行われます。これはそばを乾燥させるだけでなく、まだ未成熟の実を、後熟といって、刈り取った後にも実を十分に熟させる働きもあるのです。これも限られた畑で、できるだけ無駄のないように、そばの実を収穫するために、長年の知恵から生まれたことなのでしょう。

常陸秋そばの品質がいい理由は、収穫の過程から実を採るまでに、手をかけた細やかな作業があるからです。



手刈りの鎌は鋸鎌（のこぎりがま）

秋日和の下、鎌で刈り取り。
1～2日間、地干した後、
稲架(はざ)に結束して干す。



品質のよい種を選びとる。

ていねいに「脱穀と選別」

十分に乾燥させたそばは、枝から小さな実をとるために脱穀をします。

脱穀機にそばの束を入れると、モーターの力で実が落ち、機械の横の排出口から実が落ちてきます。

また今では珍しくなっていますが、莫菴もくざうを広げて「そっきょう」と呼ばれる杵や棒で叩いて実を落とす方法も、赤土町では健在です。

北海道のような大きな土地のところでは、減反になった田んぼでそばが栽培されていて、大型のコンバインで一斉に刈り取り、同時に乾燥機にかけて乾かすというところも多くなっています。赤土町



未熟粒や葉、ちりを除去する道具「唐箕(とうみ)」

のように、収穫から乾燥をして実を取るまで、細やかに手をかけているところは、今では珍しいといえるでしょう。

脱穀した実は、ふるいにかけてゴミを取り除き、箕みを使って実を集めます。今もこれらの作業と道具は現役です。

「唐箕」という大きな箱状の道具もあります。ここへそばの実を入れ、手回して風を送ると、小さなゴミは飛ばされ、実は、大きな実と小さな実とに仕分けされていきます。

しっかりした大きな実は、さらに検査され、種用としての実を選ばれます。これが茨城県の農家で使われるそばの種のおもとなりです。赤土町の種が、多くの農家の蕎麦づくりに使われるのです。ていねいな手作業で、品質のよい種を採る。それが、いい蕎麦をつくるのもっとも大事な条件ですから、実をとる工程のひとつひとつが大切になってきます。

集められた蕎麦の実は、今年もつやよく輝いていました。



脱穀をするそばづくり名人・海老根武志、京子さんご夫婦。横部から脱粒した実が、向こうの排出口からは葉や茎が出る。



よりよい蕎麦をもとめて

江戸の昔から常陸国（茨城県）は「そばどころ」として知られてきました。

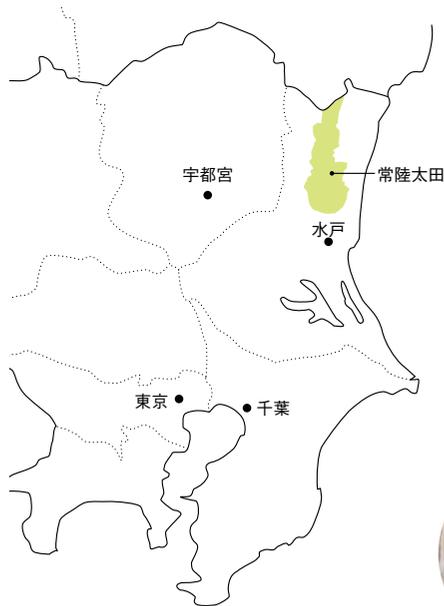
その常陸そばの品質をより高め、多くの人に味わってもらいたいと、県が新しいそばの品種育成に乗り出したのは、1978年のことでした。

茨城県にあったいくつもの在来種の中から、「金砂郷在来種」が採用され、何年にもわたって選抜がかさねられた結果、「常陸秋そば」が生まれたのです。

風味と香りがよく、収量も安定した常陸秋そばは、今ではそば愛好家・そば名店の間で、たいへん評価の高いそばとなっています。

完成度の高いと自負する常陸秋そばですが、農家の方たちの栽培技術があつてこそその達成であることは言うまでもありません。

そのそば作り技術は、これからずっと伝えられていかなければなりません。子供や孫たちへ。そしてそば栽培に関心をもつ多くの人たちにも伝えたいと、常陸太田のそば作り名人たちは考えています。



●交通
【電車】
JR水戸駅から水郡線「常陸太田行き」で約40分

※「赤土町」は常陸太田駅から車で約20分北へ行った地域。

【車】
常磐自動車道「那珂IC」から国道349号で約40分。
または常磐自動車道「日立南太田IC」から国道293号を経由して約40分。

●参考文献／雑誌「遠州」連載「蕎麦ばなし」
取材文「浪川寛治」平成7年からの25回シリーズ
発行・（株）大有

取材文 金丸弘美
撮影 阿部雄介
デザイン 津嶋デザイン事務所
編集 アイランズセカンド

問合せ 常陸太田市産業部農政課
☎0294・72・3111（代）



