

No.17

Jan. 2007

“あ”はすべての原点、“そ”は蘇生。
阿蘇は原点に返って復活する場所。

素顔の阿蘇に触れ、
自分自身を探してみませんか。

素顔の**阿蘇**を探す旅。

大陸

ASO Continent



1 /コンバインのノズルから豪快に吐き出されるそばの実。約2反の畑から約150kgの収穫 2 /組合の工場に運ばれたそばの実は、軽トラックから直接機械に落とされる。選別後、乾燥へ 3 /乾燥を終えたそばの実は、冷蔵庫で保管される。豊作の年は、巨大な冷蔵庫がそばで埋まる 4 /大型乾燥機を前に、古澤園義さん(右)と橋本野和幸さん(左) 5 /一面赤茶色に染まり、収穫を待つばかりのそば畑

特集

ASO「食」大陸

阿蘇が育む薫り高き実り
波野そばと久木野そば

一日の寒暖差が良質のそばを育む波野と久木野。芳醇な新そばの香りに誘われて訪れた冬直前のそば畑は、収穫を待つて濃い赤茶色に染まっていた。



1 /キャベツ畑に隣接した収穫直前のそば畑。そばを植えた翌年は、キャベツの生育が良好になる 2 /穂り上げる大型コンバイン。波野のそば収穫は、2台のコンバインをフル稼働して1ヶ月かかる 3 /武田裕一郎さん(左)と、コンバインオペレーターの天神(あまくさ)廣夫さん(右)。天神さんは、この後も隣が「暮れるまで刈り取り作業が続き大忙し。『台風が一番やっかいばつてん。今年は豊作です』と笑顔

冷涼な
山間に育つ
波野そば

迫力の収穫風景

道の駅「波野」神楽苑で提供されるそばは、100%波野産。観光客で賑わう大きな食事処を一年中隔つて余りある生産地、波野のそば収穫風景は、「迫力」という名にふさわしい。

阿蘇でもっとも標高が高い波野は、高冷地野菜の生産が盛ん。しかし、同じ作物を同じ土地で作り続けると、土壌の栄養が偏り作物に病気が発生しやすい。その「連作障害」解消策の一つとして、栄養を良く吸収するそばが導入されたため、波野の広大なそば畑は、広大なキャベツ畑に隣接していることが珍しくない。晩秋の夕日が照らすそば畑に、大型のコンバインが穂り上げて入っている

く。収穫期を迎えた2反のそば畑をほんの30分で刈り終えると、コンバインのノズルからサザーツと豪快な音を立ててそばの実が吐き出され、軽トラックの荷台があっというまにそばで埋まった。軽トラックはそのまま「波野そば生産組合」工場に運ばれ、乾燥にかけられる。「収穫期初めは、実が青く水分が多いけん乾燥に24時間。終わりに頃になると、畑である程度実が乾燥しとるけん、だいたい10時間くらいかな」と語るのは、生産組合役員で工場オペレーターの橋本野和幸さん。低温乾燥は、時間がかかるが風味が逃げない。機械化が進んでいるとはいえこまめな水分チェックは欠かせず、収穫最盛期は大忙しの毎日である。

風味と粘りが違う畑そば

波野でそばの生産が本格的に始まったのは、平成に入ってからである。現在の生産

者は65軒、延べ面積は約90ヘクタール。そのすべての収穫、運搬、磨製(とうみ)・収穫したそばの実から葉や茎、不純物を取り除く作業、乾燥までを波野そば生産組合が一手に引き受ける。そして、玄そば(皮がついた状態のそばの実)の6割を道の駅波野に出荷、残りは製粉業者に卸される。これを、100%地元で消費できるようにしたい。それが本場の地産地消と思つとよ」と語るのは、組合長の古澤園義さん。「今年の収穫量は去年より少ないけど、質は去年より良かよ」とニコリ。夏から秋の少雨が、そばに幸いした。

波野では、そばが純白の花をつける9月には「700万本のそばまつり」、収穫期には「新そばまつり」を開催し好評を得ている。阿蘇市波野支所産業振興係の武田裕一郎さんは、「そばは水気を嫌います。波野のそばは水はけの良い畑で育てられる畑そば。風味と粘りは格別です」



1/浅尾さんが手選してくれたそばの実。かわいらしい小さな三角形の皮をむくと、薄緑色の実が現れる。2/選実、乾燥の後、まず実の中心部分のみを粉にした一番粉が取り出される。一番粉は「打ち粉」に使用。3/一番粉を取った後、残りか石臼にかけられる。4/石臼で挽かれ、皮を取り除いた二番粉。これに再度挽いた皮も加えた三番粉を久木野の「そば粉」として使用

杯もお代わりして食べよりましたよ」と浅尾さんは目を細めた。久木野そばを育てPRするだけでなく、そばのおいしさや伝統を伝えるのも、久木野そば研修センターの役割なのだ。

ずつしりと詰まった 小さな実

旧・久木野村でそばの生産が盛んになったのも平成以降だ。「昔は農家が自分の家で食べる程度のそばを作

って、「そばがき」を作ったり、「つん切りだこ汁」というて、そば粉の団子をちぎって入れるだこ汁を作りよかったですよ」と浅尾さん。減反政策もあり、生産者の利益のためにも久木野で一丸となつてそば生産に取り組んだという。南阿蘇の南郷谷と呼ばれる、ほつかりと開けた広大なカルデラで日中はさんさんと陽が当たり、朝晩は冷え込む。また、南外輪山のふもとに位置するなだらかな傾斜がある畑は、水はけが良い

ことも幸いした。現在、そば粉にして年間約2000袋の収穫がある。

収穫期を迎えたそば畑の向こうには、冬景色をまとつた阿蘇五岳がそびえ立つ。畑にしゃがみこんだ浅尾さんが、そばの実を一粒み手に取り、ふつと息を吹きかけ葉を飛ばしてから手渡してくれた。「今年は、いい実ができました。今年は、いい実ができました。初秋の暖かさで収穫は平年より約1ヶ月遅れたが、久木野も良質のそばが育った。三角形のかわいらしい

「ゴリゴリと、石と石が擦れる重い音が響く。石臼の細かな隙間から、砕けた茶色の皮とともにほんのり薄いグレーの粉がほとり、ほとりと落ちる。それを、回転する刷毛がサッと集めていく。ここは、南阿蘇村の久木野そば研

阿蘇五岳に見守られる 久木野そば 石臼へのこだわり

修センター「そば道場」に隣接する製粉所。石臼挽きのそば粉は、もどかしいほど少量ずつしか落ちてこない。「それでも石臼にこだわるのは、熱を持たんけんです。ローラー挽きすると熱を帯びて、そばの風味が損なわれるとです」と語るのは、久木野そば研修センター長、浅尾行人さんだ。旧・久木野村（現・南阿蘇村）も、波野と並ぶそばの産地。久木野そば研修センターは、久木野の全そば畑での収穫、乾燥から製粉まで一貫して引き受けている。「収穫期は短いので、一気に刈ってしまいます。製粉は、需要に応じてその都度やります」と浅尾さん。研修センターは、食事のみのお客さんも多いがそば打ち体験も人気がある。「子どもたちの体験学習では、石臼を手で回してそばを挽き、そばがきを作つて黒蜜で食べてもらいました。今どきの子はそばがきなんて食べんと思つていました。が、ここではみんな喜んで何

と胸を張る。波野そばをもつとPRし、さらに知名度をあげることも役目でもある。「寒冷地野菜とともに、そばも神楽と並び波野を象徴するものだから。もつと多くの人に食べに来てもらいたいと思つています」。波野は今、厳しい冬。しかし、波野そばのふくよかな香りを含んだ湯気が、いつも訪れる人々を温かく迎えてくれる。

修センター「そば道場」に隣接する製粉所。石臼挽きのそば粉は、もどかしいほど少量ずつしか落ちてこない。「それでも石臼にこだわるのは、熱を持たんけんです。ローラー挽きすると熱を帯びて、そばの風味が損なわれるとです」と語るのは、久木野そば研修センター長、浅尾行人さんだ。旧・久木野村（現・南阿蘇村）も、波野と並ぶそばの産地。久木野そば研修センターは、久木野の全そば畑での収穫、乾燥から製粉まで一貫して引き受けている。「収穫期は短いので、一気に刈ってしまいます。製粉は、需要に応じてその都度やります」と浅尾さん。研修センターは、食事のみのお客さんも多いがそば打ち体験も人気がある。「子どもたちの体験学習では、石臼を手で回してそばを挽き、そばがきを作つて黒蜜で食べてもらいました。今どきの子はそばがきなんて食べんと思つていました。が、ここではみんな喜んで何



1/久木野そば収穫風景。南外輪山ふもとの段々畑が多いので、小型のコンバインを使用する。畑からは阿蘇五岳の見事な眺め。2/収穫を持つそば畑。カラカラに乾いたように見える枝葉の先に、たくさんの粒がついている。3/左から、生産者の加々山定雄さん、センター長浅尾行人さん、コンバインオペレーター浅尾雄也さん。加々山さんと浅尾（雄）さんは、今では数少なくなった専業農家として奮闘

ふさ切り大根

野菜を干して保存食とする習慣はどこにでもあるが、こんな「形」を見たことがあるだろうか。一体誰が考えたのか、今ではもうわからない。しかしその技とおいしさは、阿蘇・南郷谷の女性たちに脈々と受け継がれている。

まるで七夕飾りのよう

まずは、3~4日ほど干した大根に直角に包丁をあて、約4~5mmの薄さに切れ込みを入れていく。この時、ザッグリと下まで切ってしまうたら一巻の終わり。下に割り箸1本ほどの厚さを残して、しっぽまで切れ込みを入れる。続いてひっくり返し、反対側には斜めに切れ込みを入れていく。この時も下まで切ってしまうてはいけない。

ようやく最後まで切り終わって、左右を静かに引っ張ってみた。なんと40cmほどの大根が倍の長さになったではないか。幼い頃に作った七夕飾りを思い出した。「初めてにしては上手かよ」。長陽生活研究グループ代表、吉野ユミ子さんがほめてくれた。

南郷谷に冬を告げる

以前は「切りかけ大根」と呼ばれていたが、「切れ込みを入れた後の見た目のせいですかね。最近では「ふさ切り大根」という方が多いとですよ」と吉野さん。大根は、「青首大根」よりも「理想大根」という、首まで白い、細くすんなりした形のものが多いそう。

切れ込みを入れた大根は庭の低木の上などに寝かせ、吊るしても切れないうる軽くなるまで1日半ほど乾燥。その後吊るしてさらに乾燥させ、折り曲げた状態で保存する。「母がよく作っていたのを、結婚してから私もやるようになりました。姑は、私が干したふさ切り大根を見て、庭に白い花が咲いたと喜んでくれましたよ」と吉野さん。家々の軒先に下がる長く伸びた干し大根は、南郷谷に冬の到来を告げる風物詩である。



1/まずは、大根に直角に切れ込みを入れる 2/次に大根をひっくり返し、斜めに切れ込みを入れる 3/吉野さんが手際よく切った大根を伸ばすと、3倍の長さになった 4/斜めの切れ込みをめくると、反対側に5~6の切れ込みが見える。この数が多すぎても少なすぎてもいけない 5/屏木の上などで覆かせて乾燥させた後、吊るして約3日天日干しするとこの状態 6/折り曲げて保存。あまり乾燥しすぎると掛ける時に折れてしまうので、見極めが肝心と吉野さん 7/吉野さんお手製の惣菜は絶品。ふさ切り大根の惣菜はジャキッとした歯ごたえとしっかりと残る大根のおいしさ特徴 8/天ぷらもおいしい。味付けしたふさ切り大根を一口大に切り、片側にだけ衣をつけて揚げると切り口の美しさがうまく出せるそうだ

1/蕎麦あげそば、ほんわか立ち上る湯気。新そばの豊富な香りが漂う 2/そば豆腐は、そばメニューにセットでついてくる(単品でもオーダー可)。ほんのりグレーで、香ばしさは絶品 3/そばコロッケ。サクサクの衣の中に、そばとひき肉、ニンジン、タマネギが入ったヘルシーな一品



産地へ行き、産地でそばを食す。ひんやりと澄み切った冬の阿蘇へ出かけよう。

そばの産地でそばを食す!

波野で食べる

いろんな食べ方があるもんだと感心する。道の駅「波野」神楽苑のそば処「岩戸開」では、麺で食べる温かいそばやざるそばはもちろんだ。そばがき「や」そば豆腐「も」も楽しめる。物産館では「そばコロッケ」がテイクアウトできる。「蕎麦あげそば」は、熱いそば湯に入れたそばをすくって、好みでネギ、大根おろし、レモンを混ぜた濃い目のそばつゆにつけて食べる。そば本来の味が楽しめる、「そば通」に人気のメニューだ。

久木野で食べる

新そばに敬意を込めて、まずはつゆをつけずにすすみてみた。芳しい香りが鼻腔をくすぐり、驚くほど「濃い」味

がした。噛まずに飲み込み、のどごしを味わうのが「通」の食べ方だと聞くが、新そばの風味を噛んで楽しむのも悪くない。石臼挽きは粒子が不揃いになるので、しっかりとした歯ごたえを生み、つゆにも麺がよくからむ。独特の青みは青磁色でも言おうか。新そばだけが持つ美しさは目も楽しませてくれる。



1/久木野そば研修センターのざるそば。細めの麺からは想像できないほど、しっかりした歯ごたえがある 2/センターに隣接する「そば博物館」。そばの歴史や久木野そばの種まきから収穫まで、パネルやジオラマを見学できる



道の駅波野「神楽苑」内そば処「岩戸開」

■阿蘇市波野大字小地野 1602
■TEL: 0967-24-2331
■営業時間: 10:00~18:30
■定休日: 第2水曜日

久木野そば研修センター

■阿蘇郡南阿蘇村大字河内 149-1
■TEL: 0967-67-0507
■営業時間: 9:00~17:00
■定休日: 第1水曜日

おいしい阿蘇、まるかじり 物産館めぐり Vol. 2

俵山交流館 萌の里

熊本市から南阿蘇への玄関口、俵山のふもとに位置する物産館です。なだかな丘が建物の背後に広がり、ポカポカとした冬の日差しを浴びながら、ちょっとしたハイキング気分を味わうのもおススメ。館内に並ぶ新鮮野菜は、種類も量もとにかく豊富！漬物やお惣菜、おまんじゅうなどの手造り加工品にも人気があり、地元陶芸家の作品の展示販売もあり、いつも多くの観光客で賑わっています。



- 住所：阿蘇郡西原村小森 2115-3
- TEL：096-292-2211
- 営業時間：10時～17時30分(3月～10月は18時)
- 休：不定休

あそ望の郷くぎの

阿蘇五岳と南外輪山に挟まれた南郷谷のほぼ真ん中に位置する物産館。圧巻はなんといっても、建物裏にある巨大ウッドデッキからの眺望です。広々とした田園風景の向こうに、悠々とそびえる阿蘇五岳が視界いっぱい広がります。館内には、地元でとれた新鮮野菜やお土産品が並び、久木野そばやおふくろの味が人気のレストランも。隣には、阿蘇特産「あか牛」を楽しめるレストランもオープンしました。



- 住所：阿蘇郡南阿蘇村久石 2805
- TEL：0967-67-3010
- 営業時間：9時～17時
- 休：第2水曜日

奥阿蘇物産館

高森町から高千穂方面へ向かう国道325号沿い、奥阿蘇大橋近くにある物産館です。山間の静かな場所にあり、ドライブ途中の休憩にぴったり。館内では、手づくりハムやソーセージ、野菜、高菜漬けやお菓子、パン、飲み物なども揃い、奥阿蘇キャンプ場からも近いので、食料品を手に入れるのにも便利です。野菜即売コーナーには、毎日とれたての新鮮な高原野菜が並びます。



- 住所：阿蘇郡高森町大字草部 1170-2
- TEL：0967-64-0134
- 営業時間：8時～18時
- 休：第1水曜日

白水物産館「自然庵」

国の名水百選にも選ばれた白川水源の入り口にある物産館で、名水を味わいに訪れる人で賑わっています。地元でとれた米、野菜や果物をはじめ、味噌や漬物などの加工品などが揃い、地元でポトリングされた「名水白川水源」のペットボトルも販売。地下にはギャラリースペースもあり、個展の開催ほか、普段は観光客の休憩スペースとしても利用されています。



- 住所：阿蘇郡南阿蘇村白川 2096-1
- TEL：0967-62-3303
- 営業時間：9時～17時 ※季節によって変動あり
- 休：無休