みんなで守り、次の世代へつなぐ

対州そば

そばは、対馬の食文化になくてはならないと言っても過言ではありません。香りや風味に優れ、強いコシを持つ「対州そば」は、対馬だけでなく、全国各地のそば愛好家に知られています。古代からの変わらない味を、私たちが楽しむことができるのには、多くの人の情熱が注がれているからです。

日本のそばのルーツ「対州そば」

そばは、世界各地で栽培され、食べられていますが、近年の研究で、中国南部からヒマラヤ周辺がルーツと言われています。日本へは、縄文時代にはすでに伝来していたとされ、対馬は日本でもっとも早く、そばが伝わった場所ではないかと言われています。そばは、収穫までの期間が短く、痩せた土地や厳しい気候でも育つことができることから、平地の少ない対馬では大切な穀物として、大事に受け継がれてきました。「対州そば」は、離島という特殊な環境の中で、在来種としての特徴を長い間維持することができています。

「対州そば」は消滅の危機があったことをご存じですか?

「対州そば」は、香りや味が他の品種よりも強い反面、粒が小さいことで、収穫できる量が少なく、品種改良されたそばよりも、半分程度しか収穫することができません。そこで、収穫量を増やしたい農家が、島外から粒の大きな品種のそばを持ち込むようになりました。

そばは、違う品種のそばと混ざりやすい特徴を持っていることから、対馬で生産されるそばも、次第に粒が大きくなっていきました。しかし、粒の大きさと引き換えに、香りや味といった「対州そば」本来の姿は失われていき、20年ほど前には「そばの味が昔とは違う」という声も出始めてしまいました。このままでは「対州そば」が消えてしまうという危機感から、平成12年に、旧6町と長崎県、JA対馬などが「対州そば振興協議会」を起ち上げ「対州そば」復活に取り組みました。

ミツバチによって受粉するそば

対州そば振興協議会事務局(JA対馬)
藤島 靖也さん

「対州そば」を将来に残していくために

現在対馬では、50戸ほどの生産者のみなさんが、80ヘクタールでそばを作っています。対州そば振興協議会では、島内で収穫されたそばの大きさを選別し、一定のサイズのものだけに「対州そば」という名前を付けています。種としてのそばを島外へ持ち出すことを禁止し、対馬だけで作られていく環境作りを行っています。

国が認め、世界に発信する「対州そば」

島だからこそ残すことができた「対州そば」は、今年4月、地域で長年育まれた特別な生産方法によって、高い品質や評価を獲得している農林水産物として、国によって地理的表示（GI）保護制度の登録を長崎県で初めて受けました。この制度に登録されることにより、対馬で品質が管理されて栽培されたそばだけが「対州そば」として世界にアピールすることができます。

JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION 日本 地理的表示 GI

登録された農林水産物を表すマーク

そばを知り尽くしたそば職人も太鼓判!

イタリア万博などで、日本のそば文化を世界に紹介した、そば職人田形治さんは、昨年11月に対馬を訪れ、対州そばについて「口に入れ、噛んだ瞬間にナッツのような香りがする」と絶賛しました。田形さんは、今月24日、美津島町で開催される「JA対馬農業まつり」で、再び対馬を訪れる予定です。

田形 治さん

そば打ち道具見せてください！

伝統と風習を探しに

対馬では、冠婚葬祭などにそばを打つ風習があり、いまでもそば打ちの道具がある家が多くあります。そんな道具を見せてもらいに、厳原町の久根田舎地区を訪ねました。

そば切包丁や巨大な鍋などの道具があるお宅がたくさんあり、中でも齋藤豊恵さんが見せてくれた、のし棒とのし板は、嫁ぐ前から使われているもので、時々カンナをかけて手入れしているので、まるで新品のようでした。

使い込まれたそば切包丁

そばを湯がく巨大な鍋がある家も

今でも冬至などにはそばを打ちます

お嫁に来た時から、そば打ちをはじめました。近所のお婆さんに教えてもらったり、島の人たちで作った研究グループで打ち方を勉強しました。

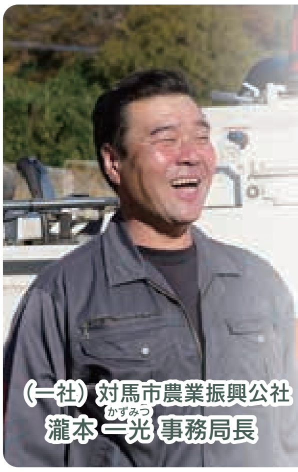
私は、より良いものを作りたいと思う性格なので、色々な人の話を聴きながら、少しでも美味しいそばを作りたいと頑張っています。昔は、何か行事があればそばを打っていました。今でも正月はもちろん、冬至など、節目節目にはそばを打って家族で食べています。

齋藤 豊恵さん

生産から料理の提供まで

（一社）対馬市農業振興公社では、上県・峰・美津島で農地を借りて、そばを生産しています。現在の生産面積は約25ヘクタール。対馬全体で作られている対州そばの作付け面積のおよそ3分の1に当たります。10月末からは、収穫を依頼された農家の分も合わせ3週間ほどで慌ただしく収穫を行います。

また、この公社では対馬で唯一、生産から食事処の運営までを一貫して行っており、自分たちで生産した対州そばのそば粉で作る十割そばを上県町と美津島町のそば道場で提供しています。



（一社）対馬市農業振興公社
瀧本 一光（かずみつ） 事務局長

霜が降りると実が落ちるので、収穫は時間との戦いです

対馬各地で農地を借りて生産しているので、地域によって生育具合や天候の影響に違いがあります。

自ら生産から加工、販売まで行っているので、良いものを安定して提供するというプレッシャーは大きいです。しかし、自分たちの作ったそばを食べてくれる人の顔が見えるということは、大きな喜びでもあります。

専用のコンバインでそばを収穫

次世代へとつなぐ

9月初旬、厳原中学校の2年生は、対馬のことをもっと知るため、学年レクリエーションでそば打ちを体験しました。

なんとかまとまりました

みんなでこね具合をチェック

穴が開かないように！

ちょっと太くなったけど…

美味しくいただきました！

参加者の中には家で打ったり、おばあちゃんの家で打ったことのある経験者もいましたが、ほとんどの中学生が初めての体験でした。一緒に参加した保護者の方も初めての体験だったという方もいて、対馬の食文化を知る貴重な体験となりました。「何気なく食べていたそばについて、とても興味を持つことができた。」と話す中学生も多く、対州そばの文化を次の世代へとつなぐ取組になりました。

そば打ちには終わりがありません

毎日、60人前程度のそばを打ちます。年越しそばのシーズンには29日頃から、何回打ったかわからないほど打ちますが、毎日やっていても、その日の温度や粉の状態などの変化によってやり方が違います。どれだけやっても、これで完成ということはなく、日々精進しています。対州そばの香りを、十割そばで楽しんでいただければ嬉しいです。

そば道場美津島店
桐谷 ひずる 店長

海で囲まれていたからこそ、原種に近い形で残った「対州そば」。さらに89％が山地で、穀物を育てるには厳しい環境だからこそ、そばが作られ続けてきました。かつて、収穫量を増やそうと外から入って来たそばがそのまま増えてしまい「対州そば」がなくなってしまっていたらどうなっていたでしょうか。

そばを身近に感じる対馬の生活は、なくなっていたのかもしれません。

「対州そば」は美味しさだけでなく、伝統や文化をどのように次の世代へ引き継いでいくのかを、私たちに問いかけているのかもしれません。

Sports Finder スポーツファインダー

つなげ、襷と絆

10月2日、峰総合運動公園陸上競技場で、男女それぞれ13校が出場し、男子第44回・女子第35回、対馬市中学校体育大会駅伝競技が行われました。各校の選りすぐったランナーが出走したこの大会は、男子6区間20km、女子5区間12kmで襷をつなぎました。主な結果は以下のとおりです。（敬称略）

大会結果はこちらからアクセス

男子

優勝	豊玉中	1:06'58
準優勝	久田中	1:07'44
３位	雞知中	1:08'03
躍進賞	佐須中	短縮記録　5'26

区間賞

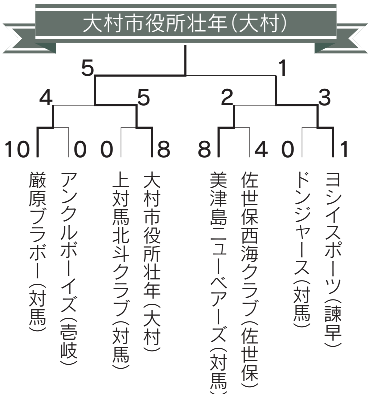
1区(4km)	網本　佳悟（東部中）	12'52
2区(3km)	石丸　功典（比田勝中）	9'49
3区(3km)	中庭　海岬（豊玉中）	9'57
4区(3km)	古賀　蒼空（雞知中）	9'59
5区(3km)	荒木　泰陽（豊玉中）	9'58
6区(4km)	原田　剣（豊玉中）	13'29

女子

優勝	雞知中	42'48
準優勝	東部中	45'10
３位	大船越中	45'25
躍進賞	大船越中	短縮記録　2'46

区間賞

1区(3km)	永井　日和（雞知中）	10'51
2区(2km)	黒岩　咲良（雞知中）	7'08
3区(2km)	山口　琴音（雞知中）	7'03
4区(2km)	大部真奈加（雞知中）	7'02 区間タイ
5区(3km)	以南　祐希（東部中）	10'40

九州大会をかけてプレイボール!!

10月27日・28日の両日、厳原町野球場で「第26回長崎県成年軟式野球大会」が開催されました。長崎県大会として対馬では15年ぶりで県内から8チーム（市内4チーム）が参加。熱戦が繰り広げられたこの大会は、大村市役所壮年チームが優勝し、来年度行われる「第26回九州大会」への出場権を獲得しました。