

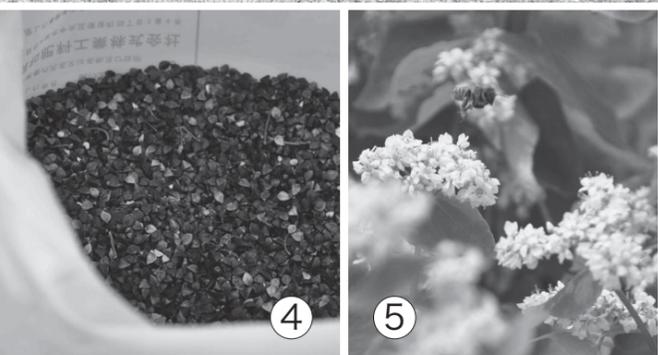
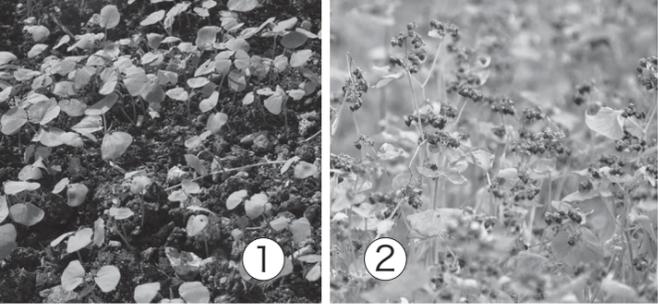
島の蕎麦そば 琉球石灰岩が生む 極上の味

宮古総合実業高校の「地下水保全研究」をきっかけとして宮古島で栽培されるようになった蕎麦。「さちいずみ」という品種で、九州地方での栽培に適した蕎麦です。その後、宮古総合実業高校での取り組みは終了しましたが、農家の手で毎年栽培が続けられ、宮古島の各所に広がっています。

年々、収穫高を伸ばし、島外からも注目される『宮古島産蕎麦』の魅力について、蕎麦農家の新里さんに話を伺いました。



見渡す限り真っ白に染まった城辺保良地区のそば畑の風景です。早いところでは12月頃から花が咲きはじめ、3月中旬頃に満開の白い花畑が姿を現します。



①そばの芽。成長が早く、種を植えてから2週間ほどで芽まで成長する。②収穫前のそばの実。種を植えて60～65日程度で収穫できる状態になる。実は黒くて艶があり、一見すると石のように見える。③④そば収穫用のコンバイン。一瞬で実と茎を分別。上部のパイプから不要部位を畑に戻し、実だけを収穫していく。⑤そばの花にとまるミツバチ。宮古島の畑には、受粉のための虫がたくさんいるため、着花率（花が咲く確率）が非常に高いという。

縁

起物として昔から日本人に親しまれてきた蕎麦。その歴史は古く、奈良時代以前には既に食べられていたそうです。

当初は、そばがき（蕎麦粉をこねて餅状にした食べ物）等、穀物の代替品として食されるのが主流で、蕎麦切り（現在の麺の状態）として食されるようになったのは16世紀末～17世紀初頭と言われています。

その一方で、沖縄県は食用作物として蕎麦の栽培が行われてこなかった地域であり、蕎麦の実を利用する食文化がもともと存在しませんでした。このこと

たのは平成27年の春。さとうきび農家だった新里さんは、熊本県の農家から蕎麦栽培のノウハウを教えてもらい、最初はさとうきびの後作として蕎麦栽培を始めました。

『きび以外に面白い作物はないかと探していたんです。熊本県で農業を営んでいる「立山農産」の方と知り合い、ノウハウを教わった。』と語る新里さん。有休農地対策として始めた蕎麦ですが、品質の良さから需要は急上昇。2年前には専用の機械を購入し、蕎麦一本でやっていくことを決意したそうです。



宮古島で蕎麦の栽培を手掛けている新里五尾（いづお）さん（右）さんと、息子の豪人（たけと）さん（左）。親子で協力して、『日本一早くて美味しい新蕎麦』を目指して、日々研究を重ねている。

蕎麦との出会い

は、『沖縄そば』が小麦粉を原材料としていることから分かります。

そんな沖縄県に属する宮古島が、実は蕎麦の栽培に非常に適した土地だったのです。そこに気が付き、宮古島の蕎麦栽培にチャレンジしている農家の方がいます。

今月号は、新里さん親子の蕎麦栽培に密着し、宮古島産蕎麦の魅力に迫ります。

宮古島穀物生産組合組合長の新里五尾（しんざと）さん（63）が、蕎麦の栽培を始め

蕎麦粉・蕎麦の種類いろいろ



【蕎麦粉の種類】

■更科（一番粉）

蕎麦の実の中心を使用しそば粉。でんぷん質が多く白いのが特徴。

■挽きぐるみ（二番粉）

実の中心より少し外側の胚乳部・胚芽部を粉にしたもの。色は更科と藪の中間くらい。

■藪（三番粉）

より外殻に近い部分から引き出された粉。色が濃くたんぱく質も多いのが特徴。

【蕎麦粉の割合による分類】

■十割蕎麦

蕎麦粉だけで作った蕎麦。つなぎを使用しないため、切れやすいのが特徴。地域によっては「とわりそば」、「とかちそば」などと呼ばれる。

■二八蕎麦

読みは「にはちそば」。蕎麦粉8・小麦粉2で打ったそばを指す。