



香り高い新そばを味わおう 新そばのおいしい季節です



敏昭さんが収穫したそばの実

新 そばのおいしい季節がやってきました。今回は、そば栽培を手掛けている福島地区・桂原にお住まいの川野敏昭さんにお話を聞きました。

平成10年ごろに知人から1升マ入分ほどのそばの種をもらい、興味本位で始めたのがきっかけでした。「そばの花を見るのが毎年の楽しみ。花を見るために作っているようなものだよ」とそば作りの楽しみを話す敏昭さん。毎年、稲刈りが終わると8月下旬から9月上旬にかけて種をまき、約70日を目安に収穫を行っています。

そばの実は、なり始めると成熟するにつれて色が白から黒くなっていきます。この成熟加減で、甘

味や風味が変わります。「実が全て黒のものよりは、少し茶色の実が入っていた方が風味が出ておいしい」と味の秘訣を教えてくださいました。

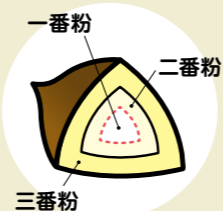
敏昭さんは、そば打ちを教えたりすることもあるそう、「水加減が一番大事で、粉の分量に対して55%くらいの水で耳たぶくらいのやわらかさになるようにこねるといいよ」とコツを教えてくださいました。ちなみに、敏昭さんおすめの食べ方はそばがき。そば実本来の味と香りが味わえるとのことでした。



福島地区・桂原かわのとしあき
川野 敏昭さん
そばの実の約70%がそば粉になります。26年は不作でしたが、27年は天候もよく大豊作でした。

そばのマメ知識

黒いそばと白いそばの違いって？



黒いそばは「田舎そば」、白いそばは「更科そば」などと呼ばれ、味や香りも違います。黒いそばは、そばの実の外側を挽いた三番粉を多く使っており、白いそばは、中心部分を挽いた一番粉などを多く使っています。



串間を花でいっぱい みんなの喜ぶ顔が見たい

玄 関のインターホンを鳴らすと、元気な声と笑顔で迎え入れてくれた吉田美代治さん。100鉢以上の花などを育てている場所を提供するのを趣味の1つにしています。

始めたきっかけは、昭和53年に宮崎市の堀切峠で珍しい花を見つけて1鉢購入したこと。それをお世話になっている関係者にプレゼントしたいと、挿し芽による繁殖を始めました。

5月末から7月にかけて次々に挿し芽をして、成長したらさらに大きな鉢に移植します。寒くなると霜除けのために、小屋を防寒補強したり、色づきを良くするために遮光もしたりします。他に落ち葉を集めて腐葉土を作ったりしています。大きく育てる一番の工夫は毎日2回の水やりを欠かさないこと」と美代治さん。水をやるにも100鉢以上と数



大東地区・烏帽子野よしだ みよじ
吉田 美代治さん
過去にポインセチアを育てる講習会を開いたことがあります。またお声がければやりたいです。



愛情を込めて水やり中