

蓼山亭店主 竹内蓼山さんと語る

長野環境人士

自然に優しく、暮らしを楽しむ

小林光さん対談企画

茅野市米沢でそば店「蓼山亭」を営む竹内蓼山(本名・裕孝)さん(74)は、そば打ちだけでなく、栽培から製粉まですべて自前で行う。料理人であり、ソバの生産者でもある。地球温暖化の影響を感じつつも来店客をうならせるそばを提供するため、ソバ作りから料理の提供まで工夫を重ねている。竹内さんは開店当初、そば粉を購入して打ち、来店客に提供していた。ソバ栽培を始めたきっかけは茅野市のソバの生産振興、発展に尽力した農家の一言だった。「粉を賣うくらいなら自分で作れ」。

現在、茅野市玉川などにある約3畝の畑で秋に収穫する「秋そば」のみを栽培して

いる。質の良い実を採るため、4月半ばごろから土づくりなど畑の準備を始める。肥

料は特注の有機肥料といい、適時適量の施肥が重要。花の咲くころにはミツバチの箱を置いて受粉率を高めるなど環境の変化に対し、試行錯誤を重ねながら取り組んでいる。

半年以上かけてつくったそばを来店客に提供する竹内さん。「おいしいね。その一言をもらうため、日々努力している。」



自ら育てたソバを使い、十割そばにこだわる竹内さん

半年かけて自信あるソバを栽培

長野環境人士

自然に優しく、暮らしを楽しく

小林光さん

対談

竹内蓼山さん



小林光さん 74

元環境省環境事務次官。東京大先端科学技術研究センター研究顧問。茅野市行政アドバイザー(環境分野)

「秋そば」のみ

小林 そばと言えば長野県というほど「信州そば」の知名度は高いですね。信州そばはどこで生まれたのでしょうか。

竹内 戦国時代の1574(天正2)年、木曾の大桑村にある定勝寺の仏殿修理を行った記録に「振舞 ソハキリ 金永(金永さんがそばを振る舞った)」と記されています。そばを切って食べることが明らかにされている記録としては最古になります。それまではそばは雑炊やおやきみたくにして食べられていたようです。

小林 では、信州そばはどのようにして広がったのでしょうか。

竹内 江戸時代に入ると、江戸の人口が増え、建物を建てるための材木需要が高まりました。供給元は山林を抱える地方です。切り出された材木と共に多くの人が江戸に流入していくわけですが、建築現場で元気に働く人たちがそばを食べていたことから、健康食としての一面も含めてそばが江戸の庶民の間に広まったようです。ただ当時は今ほどの製麺技術はありませんから、そばといっても私たちがよく知るそばと比べ、つながりは良くなかったのだらうと想像できます。その後、小麦粉をそばのつなぎに使うようになりました。

小林 そば好きの一人として信州そばがこれからも長野の大事な食としてあり続けてほしいと願います。ところで、環境をテーマにしたこの対談企画が続いていますと、やはり温暖化の影響についての受け止めをお聞きすることが多くあります。竹内さんはそばを打



竹内蓼山さん 74

蓼山亭店主

観光客の要望

小林 もともとは農家でしたか。

竹内 いいえ。私は新潟出身で東京で学習塾を経営していました。長野に来たのは1985年で山に雪が積もる景色を見ながら生活したいと思ったのが理由です。移住し、ペンションを営みましたがペンションブームが去ったのを機にたまたま、保養所の管理人を務めるようになり、保養所では食事も担当しました。和食を提供するよう

に求められていましたので、和食を作るようになりました。そば料理はその時からですね。あるアンケートで県外から長野県を訪れた観光客が県内に入り、最初に食べたいものは何かという調査の結果、そばが8割以上。やっぱり信州と言えはそばなのですね。

小林 お店を出したのはいつですか。

昨夏の高温少雨が味にも影響

竹内 2005年です。今年で19年目になりますが、開店から3年目まではそば粉を買って打っていました。

小林 ソバの栽培からやるようになったのはどんなきっかけからでしょうか。

竹内 茅野市のソバの振興、発展に取り組まれた生産農家の故小林一茶さん(茅野市玉川)との出会いに尽きます。小林さんにソバ作りを一から教わりました。いつ頃種をまき、いつ刈り取るのがいいのかといった見極め。種まき前の土づくりや施肥の考え方などあらゆることを教えてもらったと思っています。自ら栽培したソバでそばを打ち提供する現在のスタイルのきっかけは小林さんからの一言です。「(そばの)粉を買ってくるなら自分で作れ」でした。

ミツバチ受粉
小林 どんどこころにこだわっていますか。

竹内 企業秘密のところもあるのでもないことも多いですが、例えば、ソバの花が咲くころはミツバチの巣箱を畑に置いておきます。受粉を促すためです。種をまいてから3週間ほどで花が咲き始めます。その頃に巣箱を置き、花が種に変わる頃、回収します。ハチたちがほかの花に行ってしまうないようにハチたちに満足してもらえようソバの花を咲かせるように努力していますよ。

小林 効果はいかがですか。

竹内 受粉率はいいですよ。ただ、農薬の影響は気にしていますね。以前に比べ、畑を飛び交う虫は減っていると感じています。ハチ



自ら育てたソバを自前の設備で粉にし、そばを打つ竹内さん(左)と小林さん=3月26日、茅野市

「おいしいね」

小林 ソバの栽培からそば打ちまでのすべてを自ら行っている竹内さんですが、おいしいそばを提供するためには、どの段階が最も大事だと思いますか。

竹内 原材料が7割、粉の引き方が2割、打つ技術が1割だと思っています。どんな粉でもそば打ちの技術があればうまいそばが打てるというのは違うと思っています。やはり材料からしっかりと作っていく必要があると思いますね。自信のあるソバが収穫できれば、お客さんに提供するそばにも自信が持てます。

小林 今どのくらいの畑でそばを栽培しているのですか。

竹内 最初は3畝(約300平方

方)から始め、今は約3町部(3畝)になりました。

小林 その量だと、お店で使用する量は十分まかなえますか。

竹内 はい。ただ、もう少し増やしたいとは思っています。ソバ作りが始まるのは土作りを入れると4月半ばから10月下旬まで。店は週休2日ですが、残りの2日間をソバ作りに充てていますので、この間は雨でも降らない限り休みなしですね。小林 この仕事をしていて一番うれしいと思うのはどんな時ですか。

竹内 やはり、お客さんに「おいしいね」と言ってもらえた時ですね。うんうんとうなずきながら食べる姿を見るのもうれしいです。半年かけて作ったそばをお客さんに提供し、数分で食されてい

原材料7割、粉の引き方2割、打つ技術1割



竹内さんがソバを育てる畑=5月29日、茅野市玉川

を放たなければ受粉率は下がるでしょう。つまり、咲いている花の割に実が取れないという状況になります。種のまき方も大事です。あまり密度が濃すぎると、育ちにむらが出てしまい、効率が悪く、薄すぎると、そのまま収量減につながってしまいます。ばらまきではどうしても密度に濃淡が出るので独自の方法を採用しています。

小林 肥料はどうですか。

竹内 肥料にも適量というものがあって、大事なポイントです。多すぎると、ソバは背が高く、茎が長くなり、それは風雨で倒れやすくなるということです。茎が倒れ、実が中身まで濡れてしまうと、その後日が当たり、蒸されておいしくなくなります。逆に肥料が少なかつたり使わなかつたりすると、茎は低くなります。花も実も小さいので収量が減ります。

小林 しっかりと成長しているけど倒れないというソバをどう作るのか大事になるのですね。種まき前の土作りではどうでしょう。

竹内 肥料は魚糞をメインにした特注有機肥料です。静岡県から仕入れています。その仕入先でソバに使っている例はないようですが、ほかの野菜ではいい効果が出ているようです。この肥料は使い始めて3年になりますが、効果を感じています。

く。面白いですね。

小林 「おいしい」は、生き物たちとの良い関係の結果なのですね。さて、最後に信州そばですが、今後どうやって盛り上げていきたいですか。

竹内 そばには健康食という一面があり、スローフードとしての魅力があり、ストーリーを持っているとも言えるのではないのでしょうか。それをお客さんに認知してほしいと思います。お客さんには「この店のそばってどういうそばなのですか」と店側に聞いてほしいです。信州には思いを持ったそば屋さんがたくさんあります。各店が「うちのそばはこういうそばなんですよ」とその土地ならではのそばのストーリーを自らの言葉で語れるようになるといいですね。