

信毎 2019(令和元年)年 9月5日 木曜日

親しまれる理由 民俗学も交え考察

深めた「そば学」 体系化の試み

井上・信大名誉教授が出版

信州大名誉教授の井上直人さん(66)「食品科学」が「そば学 sobalogyー食品科学から民俗学まで」(柴田書店刊)を出版した。そば栽培に適した環境やおいしさの理由を分析するだけでなく、心理学、民俗学の視点からも庶民に親しまれる理由を考察している。

中国の山間部に暮らす民族が生食していたそば粉を修行僧が持ち帰り、日本の高地に根付かせた歴史から紹介。そばの葉には表裏に気孔があつて霧や夜露の水分を取り込む能力が高く、少雨の環境でも栽培できる点や、強酸性の荒地でも根から分泌する物質で土壌を無毒化できるため収量が高いことを解説している。

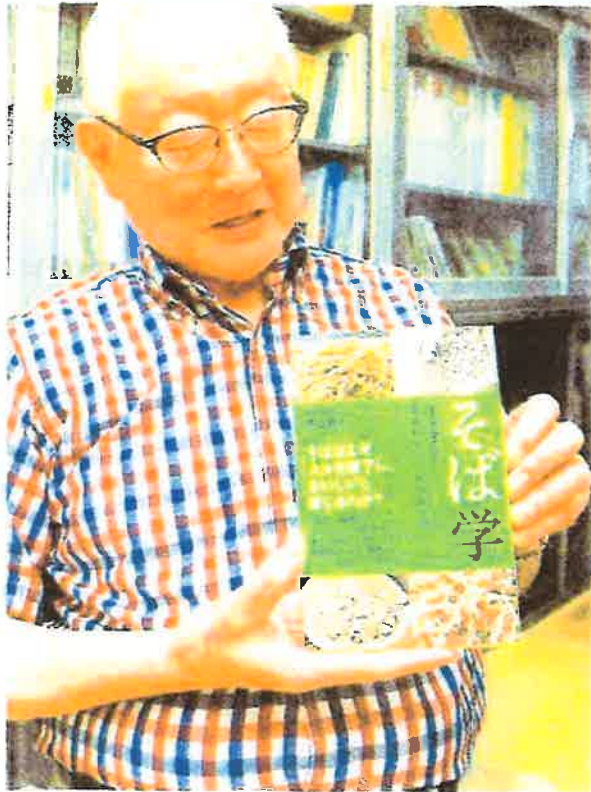
伊那市長谷地区で復活が進む在

来種がタンパク質、脂質ともに豊富な理由、「寒ざらし」など収穫後の加工方法が味や香りに与える影響にも言及。日本人がそばを好む文化的側面では、「年越しそば」などで家族と食卓を囲んだ思い出が一層おいしさを感じさせ、ズルズルとすすめる音も嫌がらない土台になっていると分析した。

同市高遠町に根付く「からつゆそば」については、旧高遠藩主保科正之が信仰した陰陽五行説との関わりから解説。辛味大根、みそ、ネギ、トウガラシと混ぜる独特の食べ方は「まじないの力を強化した食文化」と推論した。

「専門的なそばの知識と歴史や文化との関係を整理し、『そば学』を体系化してみたかった」と井上さん。30年余の研究の集大成で、「愛好家から学生まで多くの人に読んでほしい」と話している。

1800円(税別)。全国の書店で買える。



新著を手に話す井上さん

井上直人・著



- ◇出版＝柴田書店
- ◇価格＝1800円
- ◇副題＝sobalogy
ー食品科学から民俗学まで
- ◇いのうえ・なおと
1953年東京都生まれ。信州大学名誉教授、農学部・特任教授(研究)。雑穀研究会会長や国際ソバ学会誌編集委員、日本草地学会役員を歴任。日本雑穀協会設立に参加し、市民教育にも力を注いだ。

そば学

ソバの起源は中国の雲南省と四川省の間の山岳地帯。物資が乏しいこの地で貴重な食料源だったソバが、縄文時代に既に日本に伝わっていた。その後、庶民の味として定着するまでのくぐりは間髪入れずに読める。山間地でも成長が早く、雑草に強く、酸性土壌に向いている。救荒作物として江戸時代の飢饉の時には重宝された。麵にすると短時間でゆで上がるため、火の使用が最小限で済み、都市火災の予防食という側面もあったとか。

農業ジャーナリスト 青山浩子

今も、年越しに欠かせない一品として、健康・長寿という面もありながら、米を主食とする日本では、地域によってソバババといしか作れない地域だった」という農家の声を、評者はいまだに聞く。その大きな存在感の割に脇役的存在である。
信州大学名誉教授でもある著者は、山間地でニホンザルの食生態を研究する過程で、食の背後にあるモノをテーマにする民俗学に興味を持ち、ソバをはじめとする穀物の生産生態、食品科学、育種、土壌学など

庶民の味 幅広く話題整理

幅広い研究に携わった。本書も、単なる穀物や食品としてのソバを越え、農学や民俗学、脳科学(何をもってそばのおいしさを感じるのか)など、あらゆる方面からソバの魅力を解き明かす。評者の理解が及ばない事もあったが、平易な言葉で書かれており、何より全編に著者のソバへの愛情があふれている。
ソバと米を比較し、そば1杯と精米1升の価格と江戸時代から比較する部分が興味深かった。長らくそばは米の約5分の1の価格だったが、高度経済成長期以降その差は縮まり、やがて拮抗する。それだけ米価が下がったことであろう。片やそばは、食へ歩きする人、そばを打つ人、そば打ちが高じて職人となって開業するなどブレイヤーが増えている。そば街道と銘打って地域おこしを図っている地域も見られるなど、妙に勢いがある。この勢いを米の消費拡大に生かせないかと、読むうちに脇道にそれてしまった。それでも、読後は、思わずそば屋ののれんをくぐりたくなった。

のんびり nonnojiri

藤本智士・著

あやせ道書店

秋田県発行のフリーマガジン 配布された。秋田の食文化や方言 書籍にしたのが本書である。『のんびり』は、2012年春 言、風土、偉人など、地元の人 「多くの人に秋田を訪れてもら

な 発のなっ

り、第の長ズ

状、の生いこれ祥

信州コーナー

「そば学—食品科学から民俗学まで」
井上直人著

そばを巡るつんちくは数多く聞いたが、「そば学（ソバロジー）」には初めて出合った。著者は信州大名専教授。穀物の生理生態や食品科学などが専門だが、民俗学や歴史学の成果も取り入れ、独自の領域を開拓してきた。知の枠組みを自在に横断する文章に読者は魅了されるはずだ。

例えば、ソバは生で食べられる「まれな穀物」で、大陸の山岳地帯には生食の文化が残っているという。その理由について、著者は「調理不要で携帯



可能」といった便利さだけでなく、寒冷地で暮らすために必要な栄養素が豊富なためだと分析する。

伊那谷を放浪した俳人、井上井月の「驟雨は里のこやしや蕎麦の花」の解釈も著者ならではの。ソバには、雨だけでなく露や霧を葉の表面から直接取り込む高い能力があるという上、旬はソバの知られざる力を表している。

中信地方で、イチモンジセサジを「ソバチヨウ（蕎麦糠）」と呼ぶ背景や「タラ食う虫も好き好き」のことわざの科学的な意味も本書から教わった。自然科学と人文科学のふたつを融合した思考がもたらしている。

（柴田書店 1944頁）

飯田伊那

長谷の在来種ソバ さらに栽培拡大へ

伊那の振興会メンバーら 種まき

伊那市長谷の浦地区で採取されたとみられるソバの在来種の復活を目指す「信州そば発祥の地伊那そば振興会」が22日、同地区の畑でこの在来種の種をまいた。2016年から続けて

年々、収穫量が安定し、昨年初めてそば店で販売した。今年は栽培面積をさらに広げる予定で、品質管理などを徹底して安定した供給態勢を目指す。

振興会の有志が14年、県内の農業関連施設で在来種特有の小さなソバを発見したことが活動のきっかけ。浦地区で採取された可能性が高く、長谷と高遠町の一部を指す地名にちなみ「入野谷在来」と呼ぶ。ソバに詳しい信州大名薙教授の井上直人さん(67)によると、在来種は粒が小さく、木の実のような香りが特徴。「冷たい風と適度な温気

がある標高の高い地域が栽培に適している」という。

長谷のソバ農家らでつくる「入野谷そば振興会」が中心に栽培を担っており、昨年は浦杉島、市野瀬の3地区で計約650㍏を収穫。今年は、中尾、黒河内地区にも広げる予定だ。

この日は伊那そば振興会のメンバーら計約20人が参加。約10㍏の畑に8㍏間隔で畝を作り、約800㍏の種をまいた。順調に育てば10月中旬ごろに収穫できる見通し。入野谷そば振興会の小松正樹会長(70)は「年々、収穫も安定してきた。種の大きさをそろえるなど品質の管理にもこだわり、ブランド力を高めたい」と話していた。

浦地区の畑であった在来種の種まき作業

浦地区の畑であった在来種の種まき作業



午前 協力隊の柴田さん