

1. 委託事業名： オクシズの静岡在来蕎麦を活用した地域戦略商品の開発

2. 委託事業者名： 委託団体：(株)ARIGATO

連携団体：静岡在来蕎麦ブランド化協議会

連携大学：静岡大学大学院農学研究科 教授 稲垣栄洋

3. 研究成果概要：

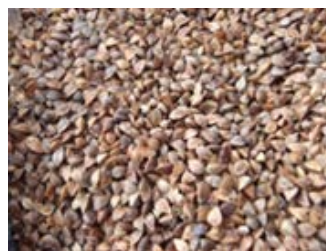
目的

静岡市には「蕎麦どころ」としてのイメージは乏しい。しかし、蕎麦の歴史研究者によれば今川、徳川の時代から、静岡は蕎麦の先進地であったとする説もある。知られざる「蕎麦の歴史」を持つ静岡市の「オクシズ地域」で古くから栽培される在来蕎麦は、独特の香りがあり、全国的に注目される蕎麦である。駿府の蕎麦の歴史とともに、この在来蕎麦は、静岡のシティプロモーションにとって、大きな宝となる可能性を秘めている。

しかしながら、在来蕎麦のブランド化に当たっては、2つの問題がある。1つは川上の生産部分について、「静岡在来蕎麦」と言われる在来蕎麦にはいくつかの系統があり、それぞれの系統の特徴については不明であること。2つ目は、川下の販売について、在来蕎麦の特徴を活かした製粉・製麺技術の開発を行う必要があることである。そこで本研究では、静岡の在来蕎麦を静岡市の有効な戦略的地域特産品ととらえ、その活用を図ることを目的とし、静岡の在来蕎麦の系統の特徴調査と、収穫後の製粉、製麺技術を検討し、土産物となりうるような静岡在来蕎麦の商品開発を行った。



写真：静岡市山間地に残る在来蕎麦



写真：静岡在来蕎麦の蕎麦粒

小粒で色が茶色いのが特徴

剥き身の緑が鮮やかで独特の香りがある。

研究結果および成果

(1) 静岡在来蕎麦の特徴（静岡大学）

静岡市内の在来ソバ8系統を収集し、静岡大学農学部フィールドセンターの温室内で比較栽培を行い、外観形質や栽培形質および食味形質を調査した。その結果、収集したソバ系統は、興津川、安倍川、藁科川、大井川の水系ごとに大きく4つのグループに分けられると考えられた（図1）。官能評価の結果から、興津川水系の「湯沢系統」、大井川水系の

「井川系統」が高級蕎麦としてのブランド化に向いており、藁科川水系の「奥藁科系統」は、田舎蕎麦らしい風味が強く、蕎麦打ち体験、縁側カフェなどのグリーンツーリズム等に適していると考えられた。また、玉川で収集した1系統は、春播き性の夏蕎麦であることが明らかとなった。

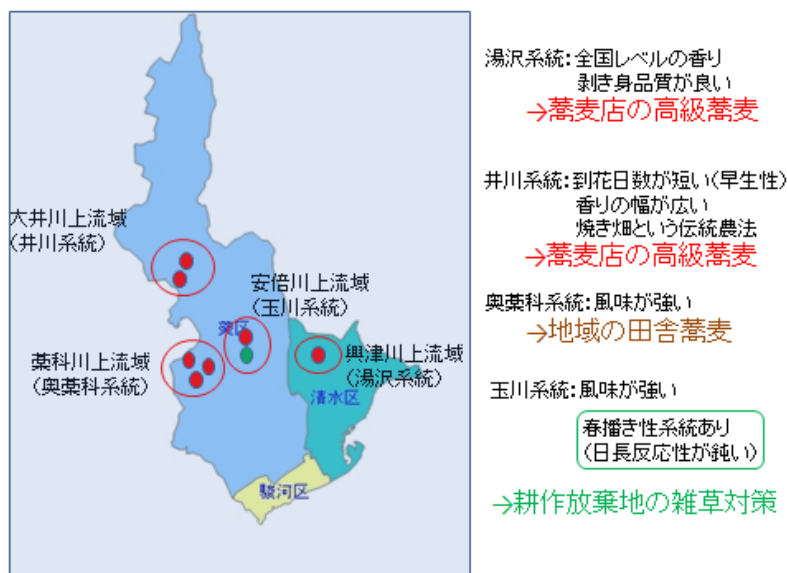


図1 静岡市の在来ソバの系統分類と特徴

(2) 香り成分の分析

蕎麦の香り成分は未だ特定されておらず、特に「蕎麦らしい香り」の要素は明確になっていない。また、機械による化学的な評価は、人間による香りの評価と一致しないことも多い。そのため、蕎麦の香りに関する研究は試みられているものの、蕎麦の香りの評価をするまでには至っていない。

本研究では、(株)島津製作所の協力により、人間の官能評価に近いおの「質」と「強さ」を表現するという新たな測定手法を用いて、在来蕎麦の香りの特徴化を試みた。

静岡の在来蕎麦である湯沢系統と井川系統を、他県の在来品種や改良品種と比較した結果、静岡在来蕎麦特有の香りを明らかにすることはできなかったが、在来蕎麦系統と改良品種では、香りの類似度が大きく異なることが明らかとなり、香りが良いと評価される在来蕎麦は、科学的機器によっても、香りの差異を識別することができた(図2)。

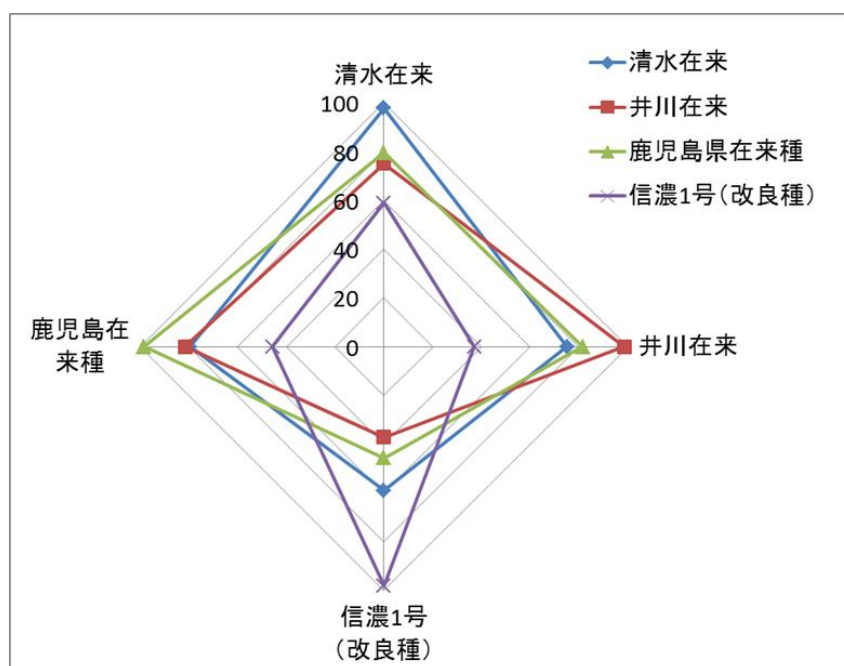


図2 蕎麦サンプルの香り特性の類似性

(3) 静岡在来の特性を生かした製粉・製麺技術の開発 (㈱ARIGATO)

静岡在来蕎麦は香りが強いのが特徴であるが、「粗挽き」では、静岡在来特有の香り以外の香りが出てしまい、むしろ静岡在来蕎麦の特徴を活かすことができない。一方、製粉を微粉として、小麦粉を少なくするという打ち方が、静岡在来独特の香りをもっとも効果的に活かすことが明らかとなった。ただし、土産物用の蕎麦では、小麦粉を少なくすると麺が切れやすくなるという問題がある。そこで、微粉を用い、小麦粉：蕎麦粉を3：7とすることで、静岡在来蕎麦の風味を残しながら、切れにくい麺を作ることが可能となった。

(4) 商品「究極の茶そば」の開発 (㈱ARIGATO・静岡在来蕎麦ブランド化協議会)

静岡らしい戦略的な商品として在来蕎麦の香りと静岡市の煎茶の香りを活かした「香りの茶そば」の作成を考えた。その結果、静岡市内の山間地で栽培される在来茶を材料とし、在来茶の粉を4%の割合で混ぜることにより、静岡在来蕎麦と在来茶の風味のバランスが良くなることがわかった。また、保存性を高めるために、塩と酢を加えて最終的な商品となる麺を完成させた。

商品化した「究極の在来蕎麦」および「究極の茶そば」は年末の年越し蕎麦として、2014年12月31日に静岡伊勢丹の食品売り場および外商客を対象とした商品として販売を行った。その結果、売れ行きは好調であり、伊勢丹の販売担当者の評価も高かった。



写真： 静岡伊勢丹での販売会

まとめ

静岡在来蕎麦は、静岡市の山間地オクシズ地域で、守り育てられている。静岡在来蕎麦は静岡市の中山間地農業の新たな特産品となる可能性を秘めている。また、「静岡在来蕎麦」を活用することは、オクシズ地域への観光客を呼び込む強力なツールとなりうる。

他方、静岡在来蕎麦を求めて、現在すでに首都圏から静岡市に蕎麦を食べにくる観光客も見られる。静岡は蕎麦店の多い街として知られており、さらに、蕎麦の歴史は今川や徳川家康とゆかりがあることも指摘されている。全国でも特徴的であるとされる静岡在来蕎麦は、山間地だけでなく、街にとっても観光資源として有効となるだろう。

静岡在来蕎麦は、他にない香りを持つと言われている。この「他にない」という特徴を明確にすることによって、中山間地、商店街ともに利用可能な地域資源になると期待される。

在来蕎麦を活用した地域振興は静岡市内で少しずつ始まりつつあるが、それらの活動が点ではなく、地域間の横の連携、山間地から都市部までの縦の連携により面的な活動となり、生産から流通、販売、観光が一体となった活動としていく必要があると考える。