



『畑』から『店』へ
蕎麦を繋ぐ

①蕎麦植えの準備をしている豪人さん。②分別機にかけた蕎麦からは、こんなにたくさん不要部分が出てくる。③分別機にかけた後、更に手作業で細かい石などを取り除き、綺麗な蕎麦ができあがる。④宮古島産そば100%で作った十割蕎麦。濃い色合いが特徴。宮古島産蕎麦は水分量が多いため、ねばりがあって、つなぎを使わなくても切れにくい。嚼ると蕎麦の良い香りが鼻から抜けて広がる。



収穫した蕎麦を分別機にかけて、混ぜられている石や茎を取り除く作業の様子。この後、さらに人の手で細かいゴミを取り除き出荷できる状態にする。

『日本一早い』新蕎麦を試食
(令和元年5月29日)

市場に出回る新蕎麦としては「日本一早い蕎麦」をうたい文句に、宮古島産蕎麦のPR試食会が上野新里のファーマーズキッチン「あらだてい」で行われました。国内の蕎麦需要期(7~8月)に先駆けて新蕎麦を供給できる強みをPRし、参加者全員が「味よし、こしよし、ねばりよし」と品質を高く評価しました。

管理が大変で、蕎麦を栽培する際には、頻繁に畑をチェックしなければなりません。ところが宮古島の土壌は、琉球石灰岩という水分を下へ通しやすい地質から成っています。そのため肥料抜けが良く、蕎麦がある一定のところまでくると自動的に成長がストップします。このため、より低コストで適期管理が可能となります。また、宮古島は蕎麦の花が受粉するための昆虫が豊富なことや、日照時間が長いことなど、蕎麦栽培のための自然環境が整っています。実際に、収穫量は全国

平均を上回っていて、収穫期間も約60日(内地は約80日)と早い。味は北海道産に劣らない品質で、日本一早い新蕎麦の流通が可能です。」

島の新たな名物へ

今年の7月、大手コンビニエンスストアの商品として採用された宮古島産蕎麦は、味の良さから大ヒットとなりました。このまま収穫量が増え続け、宮古島産蕎麦の味が広まれば、宮古島の新しい名物と呼ばれる日も近いかもしれません。

宮古島産蕎麦 品質評価結果		
	H29 北海道産	H30 宮古島産
水分 (%)	15.2	15.6
蛋白 (%)	10.0	11.8
白度	66.6	68.0
色調: α 値	-1.26	-1.96

(熊本製粉株式会社の検査結果より)

品質評価結果から見た宮古島産蕎麦の特徴

- ・色調のα値が低く、緑み強い
- ・粘りと甘みがあり、上品な蕎麦の味わい
- ・初夏に収穫ができるため、盛夏に獲れたての美味しい蕎麦を味わうことができる(熊本製粉株式会社の、ラボでの試食評価より)

宮古島の蕎麦収穫量 (単位:t)	
H27	9.4
H28	18.9
H29	22.0
H30	26.0
RI (現在)	25.7

宮 古島の蕎麦栽培は、毎年11月〜翌年1月後半に始まります。種植えから約2週間ほどで芽が出て、1ヶ月半ほどで花が咲きます。そこから更に1ヶ月ほど経つと蕎麦の実が成り、収穫します。

新里さん親子が収穫したそばは、宮古島に製粉機械が無いという事情から、熊本県の製粉会社へ一旦輸送されます。そこで製粉加工した後に、各取引先に運ばれたり、宮古島へ

再輸送されて、お店や食卓に並びます。

宮古島の土地は、蕎麦栽培に最適

新里さんに聞くと、宮古島は蕎麦栽培に非常に適していると言います。その理由を次のように話してもらいました。「蕎麦は、適期刈取が重要で、適期を逃してしまうと『育ちすぎ』の状態となり、大幅に味が落ちてしまいます。この適期の