

新潟県新発田市におけるダツタンソバの普及活動

まつもとのりかず 松本憲一（大妻女子大学）・ いたがきかずとし ○板垣一寿（山岳手打ちそば一寿）・

とこうけんいち 都甲研一（TKプロジェクト）・ わたなべたかもり 渡辺貴守（新発田市農水振興課）

【目的】 前回、新潟県中魚沼郡でのダツタンソバ（北陸4号）の栽培およびその利用などについて報告した。今回は、新潟県新発田市（滝谷地区）で栽培したダツタンソバを用いて、そば料理やその加工品などについて検討した。さらに新発田市での特産化に向けて地域振興の一環としての普及活動を紹介する。

【方法】 新発田市農水振興課、新発田市農業研修センターが中心となって滝谷地区に播種、栽培、収穫したダツタンソバをロール挽き法によって製粉したソバ粉を用いた。その製粉したそば粉について段階別にルチン含量を常法に従い、HPLCで測定した。さらに新発田市は古くから和菓子の町として知られており、ダツタンそば粉を原料とした和洋菓子、アイスクリームやそば料理などを試作し、食味を行った。また、新発田地域の子供達にダツタンソバの栽培から収穫、そば打ちを通して食育活動を実施した。

【結果】 新発田地区でのダツタンソバ栽培に取り組んで2年目となり、生産地域の拡大（生産性の向上）を進めている。製粉したそば粉のルチン含量は、中心粉から外層粉に向かうほど多く含まれていた。ダツタンソバを用いた試作品の評価については、特にダツタンそば麺類、ダツタンそば豆腐、ダツタンそばクレープ、ダツタンそば外郎饅頭、ダツタンそばアイスクリームなどが好評であった。

【考察】 新発田市および周辺では中山間地の耕作放棄地を中心にダツタンソバの作付けを推奨しており、それにより耕作放棄地解消と猿害回避に効果が期待される。今後は、ダツタンソバを通して観光振興や健康づくり、生涯学習につなげていきたいと考えている。