

新潟県中魚沼郡におけるダツタンソバ栽培とその利用

演者：松本憲一^{まつもとのりかず}※1・〇都甲研一^{とこうけんいち}※2・板垣一寿^{いたがきかずとし}※3・斎藤孝夫^{さいとうたかお}※4 ※

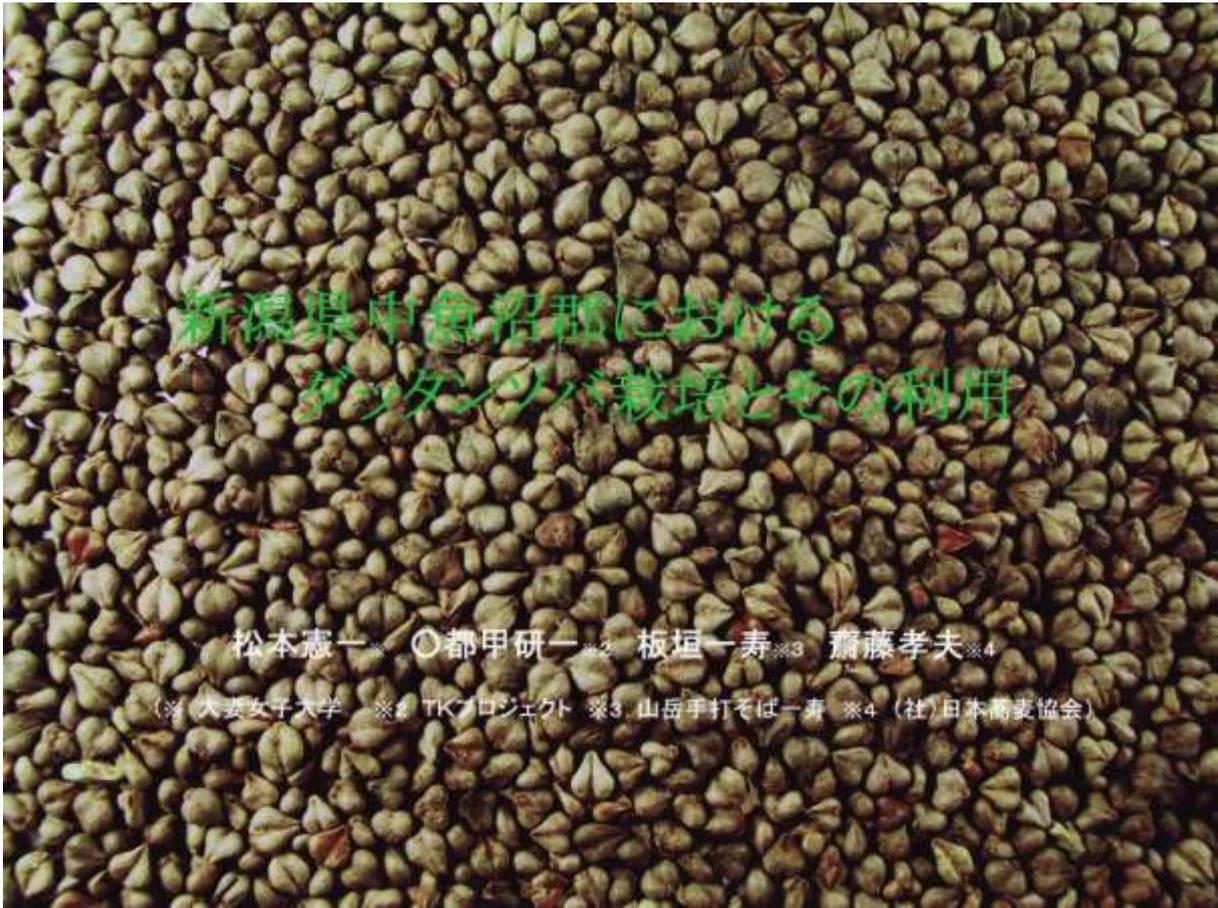
1大妻女子大学・※2TKプロジェクト・※3山岳手打ちそば一寿※4(社)日本蕎麦協会

【目的】前回、北海道でのダツタンソバの栽培およびそば加工品と地域での普及活動について調査報告した。今回、北陸ならびに本州に適したダツタンソバの改良品種（北陸4号）を新潟県中越地区（中魚沼郡）で栽培し、その加工品や料理などを通して、地産地消や地域振興などの普及活動について報告する。

【方法】「新潟県ダツタンそばの会」と「苗場山麓そば会」によるダツタンソバ（北陸4号）の栽培試験を行った。その収穫したダツタンソバを製粉したもの（そば粉）、生麺および乾麺のルチン量をHPLCで測定した。さらにだつたんそば粉を原料とした笹餅、切り餅、固餅やこんにやく、豆腐などを試作した。また、食育の一環として、だつたんそば粉を地元の料理学校に提供し、その利用方法について検討した。

【結果】遊休地を利用したダツタンソバの生産について、ある程度の生産性は認められたが、気候などの生育条件などが今後の課題である。製粉したそば粉のルチン含有量は、中心粉から外層粉に向かうほど多く含まれていた。だつたんそばを用いた試作については、商品化できるものに仕上がった。さらにだつたんそば粉を利用したメニューには、和洋中の創作料理などが多く提案された。

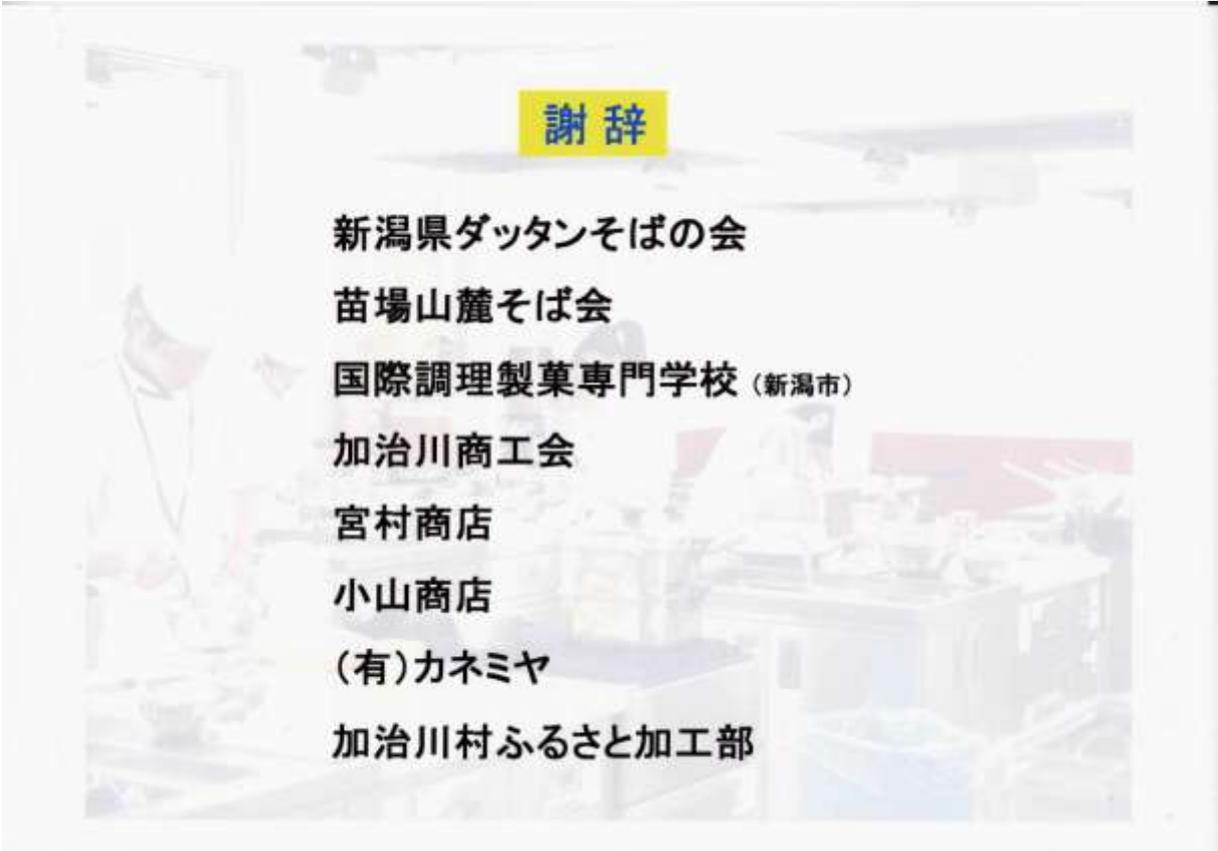
【考察】ダツタンそばの生産性の改善などについては、検討する余地があるが、ダツタンソバの食材利用としての可能性は大きいと考える。



新潟県中魚沼郡における
ダツタンソバ栽培とその利用

松本憲一^{※1} ○都甲研一^{※2} 板垣一寿^{※3} 齋藤孝夫^{※4}

(※1 大妻女子大学 ※2 TKプロジェクト ※3 山岳手打そば一寿 ※4 (社)日本蕎麦協会)



謝辞

新潟県ダツタンそばの会

苗場山麓そば会

国際調理製菓専門学校(新潟市)

加治川商工会

宮村商店

小山商店

(有)カネミヤ

加治川村ふるさと加工部