

# 第12回国際ソバシンポジウム スロベニア 報告

江戸ソバリエ協会 顧問

東京農業大学食品加工技術センター 客員研究員

稲澤敏行

## 12th International Symposium on Buckwheat



Uredili/Editors: Mateja Germ, Ivan Kreft, Maja Vogrinčič, Blanka Vombergar  
Tehnični urednik/Technical Editor: Dragan Abram

Laško, August 21-25, 2013

国際ソバシンポジウムの創始者である元リュブリャナ大学生物工学部教授イワン・クレフト先生(漫画「美味しんぼ」にも登場します)が、スロベニア共和国中部の温泉リゾート地ラーシュコで、第12回国際ソバシンポジウムを主催されました。これに参加しましたので報告させて戴きます。



クレフト博士



ラーシュコ



スロベニア共和国



シュコツィヤン鍾乳洞

スロベニアはヨーロッパの中南部、北はオーストリア、東はハンガリー、南はクロアチア、西はイタリアに囲まれた日本の四国ほどの広さの国です。

緯度で見ると樺太にあたります。建国してまだ22年ですが、歴史は古く、他民族に支配され続ける

中、言葉や文字、民族文化を維持し、独立と共に文化王国として新たな活気が湧きあがっていました。

ユネスコの世界遺産としてシュコツィヤン鍾乳洞が世界に紹介されています。

- ソバの生産量は3,000トン。人口は200万人。一人あたりのソバ消費量は年間約1.5kgで日本人の1.5倍食べていることが推定できます。他の農畜作物としてはトウモロコシ、小麦、ホップ、ブドウ、牛肉、豚肉、牛乳、蜂蜜。耕作面積は14%と日本に似ています。



第12回国際ソバシンポジウムの参加国は15ヶ国。参加者は家族を含め約150人で、参加人数トップは中国、日本は2番でした。

ラーシュコから約100km、南クロアチア国境沿いの町Dol. Vrhpoljeで開会に先立ち開催されたソバ祭りには全麵協及び関係業者、江戸ソバリエ協会関係者、鵜の会の松本行雄氏ら一行18人が参加し、日本の手打ちそばを披露し、ソバ研究者や地元の人達の歓待を受けました。



鵜飼良平氏の蕎麦打ち模様



育種、栄養、関係の発表大半はダッタンソバでした。

日本の大阪府立園芸高等学校生の研究発表には激励の言葉が掛けられていました。

シンポジウム会場内での展示フード、デモンストレーションが全てダッタンソバにかかわっており、ダッタンソバシンポジウムの感がありました。

中国より2社ダッタンソバ茶の展示、試飲があり世界に売り込む勢いを感じます。スロベニアでもソバ茶は飲まれていました。



様々なデモンストレーション

★★★機能性の高い食品を美味しく食べて健康管理★★★

次回第13回国際シンポジウムは韓国平昌で2016年開催に決定しました。

皆さんで参加しましょう！

スナップ写真 — シンポジウム期間中のティータイムでのソバスナック加工食品  
《ケーキづくり》



出来上がり

《ダッタンそば粉を使用したケーキやクッキーの数々》





《そばの実のカーシャ》





《そばパン》



《揚げ そばパン》

イースト菌を入れ発酵させた後、成型して油で揚げます。  
甘みがあり、ドーナツに似ていてとても美味しかったです。





《 麺 》 ダットンソバきし麺

水餃子 (ラビオリ?)

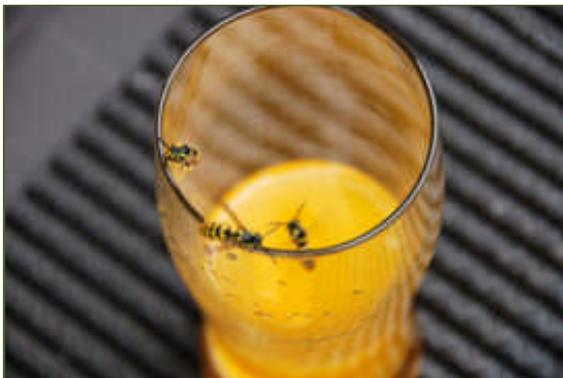


餃子、雲呑 麺は中国よりシルクロードで伝わりロシア、ドイツ、イタリアと広く伝播されています。

その他に、そばビール、ダットンそばアイスクリームの提供もありました。

## 〈スロベニア散策〉

カフェテラスにてジュースで一服しているところへ蜂が飛来、蜜蜂はコップにが止まり蜜の採取。そのうちに、大きい蜜蜂がジュースの中に入り溺れていました。



街中にはこの時期花が終わり、このようなことになるのでしょうか。これだけ蜜蜂が多いのでソバ畑で受粉に役立ちソバの増収に貢献しているでしょう。スロベニアでは蜂蜜は一つの産業になっています。





ラーシュコの住宅街には電柱がなく、涼しいのでエアコンは必要ないのです。冬は薪を使った暖炉の生活なので煙突があります。

書店にてそば料理を記載している料理本と一緒にパスタの本を買いましたが、その中にパスタを手つかみで食べている貴重な絵があり驚きました。1886年作（明治19年）の頃までフォークがなかったようです。



ドイツのミュヘンとスロベニアで料理本を購入してきました。この料理本はご希望の方にお貸しします。

そばの消費調査をするため、スロベニア第三の都市ツェリエの町に行き、スーパーと書店に寄りました。

食料品売りの棚には そば粉、カーシャ（ソバの実）の陳列面積が広くカーシャは粉よりも多く並んでいました。

1kg 当り小麦粉は安く 1 ユーロ以下、そば類は高くカーシャが 6 ユーロ、そば粉が 4.2~4.6 ユーロ、粉より粒の方が高く日本とは値段が逆です。

粉は殻付のまま挽いているので手間がかからないため、安いのでしょうか。

カーシャの製法は殻付のまま煎り、その後皮を剥くので褐色。最近、日本の抜き実と同じ物も製造しています。



カーシャはヨーロッパ全体で良く食べられています。  
 カーシャを水煮にして試食してみました。抜き実より美味です。  
 流石、ヨーロッパの伝統食料理本にもカーシャ、リゾットが掲載されています。  
 スーパーや料理本などから見ますと相当量のソバを食べている事が伺えます。  
 日本でも蕎麦の消費量を増やすには料理も簡単リーズナブルで保存性、機能性も良く、これからの高齢者ファンクショナルフーズとして「蕎麦の実料理」を広めたいです。



ダツタンそば粉

ダツタンソバカーシャ

## 〈帰国後〉

美浜ソバ楽会にて、スロベニアで買ったそば粉を使い、二八ソバを打ち、試食して頂きました。

そば粉の製粉は殻つき粉で黒く、打っていただいた佐々木さんは「実家から送られてくる粉と同じで納屋の香りがする」と表現していました。



ソバパスタは江戸ソバリエ七江会で試食して頂きました。

そば粉はカーシャを粉砕した粉に、デュラム粉ではなく一般の小麦粉と混合した麺で、甘みがあり、日本的に表現すれば「幅広そばきし麺」です。

七江会の海さんはオリーブオイルで和えると美味しいとおっしゃってました。



以上