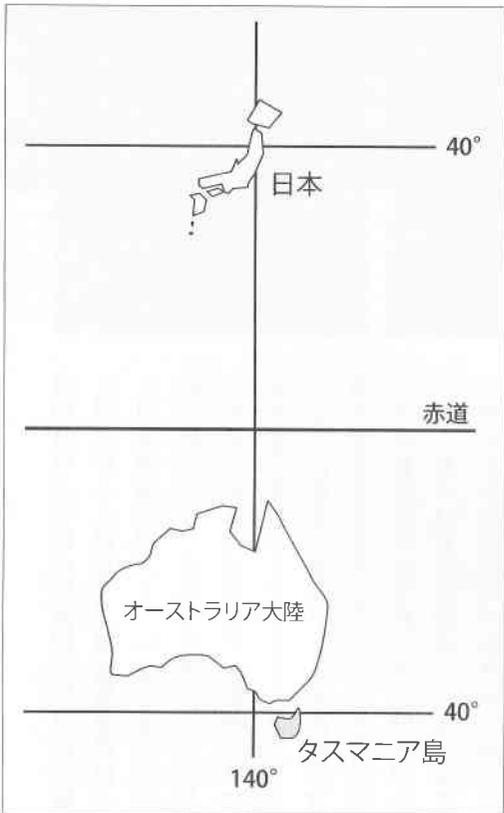


世界一空気のきれいな島で

究極のそばをつくりつづける



白鳥 理一郎さん
白鳥製粉(株)社長

習志野市津田沼 7-9-35
TEL 047-453-1157 (代)

春、新そばがタスマニアから

4月初めに頒けていただいたそば粉がタスマニア産の新そばとのことでしたが！

そうです。3月末に収穫して空輸したものです。私のところでは1988年の春からタスマニアの新そばを日本で販売しています。

日本でそばがとれるのは秋です。そば粉は一年中、手に入りますが、一番おいしいのは、やはり新そばです。新そばの実の黒く硬い皮の下は緑色の甘皮で、そのほのかな緑が新鮮で、香り高く、粘り気があるので打ちやすいといわれています。

しかし、打ってよし、食べて良しの新そばの時期はそう長くは続きません。収穫の秋からせいぜい翌年3月頃までです。

蒸し暑い日本の夏に欠かすことので

きない涼味満点のもりそば。それなのに、一年中で最も需要の多い季節、夏がそばの端境期なのです。

それでは季節が日本と逆のオーストラリアで栽培してみようという発想で実現したのがタスマニア産そばです。

『美味しんぼ』23巻第7話「真夏のソバ」で、そのいきさつを知りました。最初からすんなりと栽培に成功したのではないようです。

「オーストラリアでそばがとれば…」と言いついたのは亡き父白鳥利重です。

貯蔵技術が進んでも、夏場のそば粉は味が落ちる、そば屋出入りの粉屋としては、なんとかして一年中、よい粉を届けたいと考えていたようです。

そして、私がロータリークラブ交際留学生として南オーストラリア州ウヰ

うようになり、小麦局に問い合わせると意外な返事が返ってきました。

種をまく時期が違っていたのですね。お父様の考えは間違っていたのになかったのに。

そうなんです。日本とは半年ずれた時期にまかなければならないのに、7、8、9月にまいて栽培実験している。これでは「失望的な結果」になるのも無理はない、父の考えが間違っていたわけではないと気づきました。

1984年5月のことです。

私は「父の夢を私の夢として実現したい」という思いが強くなり、高品質のそばを理想的な方法で栽培したいと考え、この計画を「サザンクロス(南十字星)計画」と名づけました。

その適地は弟の白鳥哲也専務の勧めもあってタスマニアを選びました。

タスマニアの気候は日本の北海道南部や東北北部によく似ているのだそうですね。

タスマニアの緯度は40度38分から43



▲2014年春の「オーストラリア・デー・イン・スプリングレセプション」でブルース・ミラー駐日オーストラリア大使と。理一郎さんと娘の桜子さん



度39分で、そばの生育期の気温は25度を超えることがなく、収穫期の秋は一日の温度差が大きく、毎日のように朝露が降りて、そば栽培に適しています。私は、そばの育種学の世界的権威であるイワン・クレフト教授をユーゴスラビアへ訪ね「サザンクロス計画」実現のアドバイスをいただいできました。一度も足を踏み入れたことのないタスマニアへの道は、知人、友人の強力な助けによって開け、1985年11月下旬、単身、出かけて多くの現地の人に会い、帰国するとすぐ「来年早々、栽培試験を開始します。種子を送ってください」と農務省長官からの手紙が届きました。

タスマニアそば記念日

いよいよ夢の扉が開くときがきたのです。400年続くそば屋の歴史の中で難題とされていた「春の新そば」が現実。

1987年8月18日、タスマニアそ

ば1トンを製粉、東京・浅草の並木藪蕎麦のご主人・堀田平七郎氏にテストしてもらいました。堀田氏の「おめでとう。よくやった」の言葉に、私はこの日を「タスマニアそば記念日」とすることにしました。

「タスマニアそば栽培開始記念式典」は翌88年4月15日、州都ホバートで行われました。日本からの視察団、州政府、農務省の方々も参加、タスマニア在住の日本人も招待されました。

この会で、私はこう挨拶しました。

何年前か、北海道で漁師が偶然一羽の鳥を捕獲しました。足につけられた札から、この鳥は遙かタスマニアから飛んできたのだと分かりました。その鳥はミズナギ鳥です。この鳥は何世紀もの間、子孫繁栄のため、片道何千キロもの長旅をくり返してきたのです。

「反対の季節を求めて」です。この南半球と北半球の季節が逆であるということが、私が進めてきた「サザンクロ

ス計画」のアイデアの基です。

この夜、夜空を見上げると、南十字星が燦然(さんぜん)と輝いていました。

以前、そばの本を作ったことがあって、富山の利賀村や長野、会津、山形などに取材に行きました。そのとき「どこから来たの」と聞かれて、「習志野です」と言うと「ああ、白鳥製粉さんのところね」と言われました。市内よりも全国的に、いや世界的に有名な会社なんですね。

日本と季節が反対の南半球で栽培すれば、夏に新そばが供給できると考えつく人はいる。「だが、本当に作りに行く勇氣と度胸がすごい」と「美味しんぼ」の作者・雁屋哲氏に言われました。「開拓者魂をもつ、やんちゃ坊主」と私を評する人もいます。

でも夏になると「粉が悪い」と苦情を言い「粉屋は、そば屋の歴史が始まってからずっと端境期だからと言い訳してきたではないか。現在、なすべき術

はないのか、研究課題として正面から取り組んでみなさい」と強く言ってくださった方があったので実現できたのです。

「サザンクロス計画」は、そばにかける情熱と多くの人びとの友情と愛情、そして国境を越えた科学的英知によって支えられてきました。

タスマニアの農場主たちは「栽培の方法を教えてください、買い付けてくれるから安心して作れる」と喜んでくれています。そばの研究開発や増産の拠点をタスマニアに置いて、そばを通じた草の根外交を進めていきたいと考えています。

「タスマニア州名誉市民」に選ばれているそうですね。毎年春、東京・三田のオーストラリア大使館で開かれる「お花見園遊会」では新そばが大人気とか。

名誉州民にしていたいただいたのは1994年3月です。うれしかったですね。お花見園遊会は大使主催の「オー

ストラリア・デー・イン・スプリング
レセプション」。満開の桜の下、オーストラリアの食材を使った伝統的な料理や日本料理がずらりと並びます。

ことしはここで「上野薮そば」の四代目鶴飼泰氏がこの日のために飛行機で運ばれてきた新そばを打ちたてて茹でたてで提供し、多くの人を楽しませていました。

世界一空気と水のきれいなところ

——「きらら」も行ってきましたタスマニア島——

オーストラリア大陸の南東に、チョコツとあるハート形の島タスマニア：と思っていたら、これがかなりの大きさ。北海道よりも少し小さいだけなのだそう。

「泊3日で島内巡りを」と言ったらそれは無理と言われました。確かに。泊3日で北海道一周は無理ですもの。でも、行ってきました。世界一空気

習志野市内でタスマニア産の新そばを食べられるところはありますか。

以前、習志野郵便局があったところが今「市民プラザ大久保」になっていますが、その隣の八幡公園の向かいにある「信州手打そば処・くるみ庵」さんで出しています。いっぱい飲んでそばで締めるという伝統的な楽しみ方ができる店です。そばは細打ちと太めの平打ちがあります。



信州手打そば処
くるみ庵
習志野市大久保 4-2-1 1F
火曜定休
TEL 047-471-7833

ゆうゆう館の前の「そば処・更科」さん（本大久保3・3・21 ☎047・479・3141 水曜定休）でもタスマニア産の新そばが食べられます。

のきれいな島、野生動物の島へ。

どうして世界一空気がきれいなのか。もちろん、南極・北極を除いての話ですが。地球儀でも、世界地図でも見てください。この島から西へグルッと回れば南アメリカまでずーつと海だけ。日本の西には中国があつてPM2.5なんか飛んでくる。そういうものが少ないタスマニアは空気がきれいで雨水も

飲料水になっているそうです。

州都ホバートへはシドニーから2時間弱。空港を一步出るとユーカリの爽やかな香りが迎えてくれます。島の形から「アップルアイランド」とも呼ばれているこの島ではりんごがたくさんとれます。サクランボも。タスマニアビーフもおなじみです。小粒のカキがおいしいというのでホ

ボートのシーフードレストランへ行く
と港に「シーシェパード」の船が停まっています。ここは南極への中継地なのです。

白鳥さんたちがそば開始記念に植えたホバートの街路樹の桜は季節を告げる名物となっています。そば畑に近いデロレイン市にはもつと多くの桜が植えられていて、9月末から10月初めにかけて市民が花見を楽しみ、大切に保護しているということです。

白鳥さんが目ざす「そばを通じた草の根外交」がここにもあります。

タスマニアの動物たち

離島タスマニアには豊かな自然が残っているので、野生動物がたくさんいます。

カモノハシ、ハリモグラ、タスマニアアンデビル、ワラビー、ウォンバット、ポッサム、クオール。

たくさんいるはずですが、ほとんどが夜行性なので昼間の観光では出会えません。

道端にカラスが3、4羽集まっていると思うと、動物たちの死骸に群がっているの

す。野生動物たちは、夜、出てきて車にはねられ命を落とすのです。彼らの天敵は人間です。

動物を見に「ボノロング野生動物公園」へ行きました。エサを持っていると放し飼いのカンガルーがどんどん集まってきました。30頭以上もの集団に囲まれてしまいました。

ここでは野生動物の保護にも力を入れています。ウォンバットのマックス君は母親が交通事故で死んでしまったのでここで育てられました。今、6か月。1歳くらいになると野生に戻されるそうです。



「ロンとした体に地味なグレイ。だけどもたらなく可愛いウォンバット」

皮つき、骨つきの動物の肉をバキバキ、ジヨリジヨリと食べタスマニアアンデビル。胸とお尻の白い輪がおしゃれ