

# そば材料仕入れのポイント

日本製粉業組合連合会 常務理事 野川真宏

仕入れについて、一般的にいわれているのは、よい品質のものを仕入れる方法、安く仕入れる方法、いかなれば品質のいいものを安く仕入れる、これがいままで仕入れのやり方とされてきた。ところが、これからは単にそうしたやり方だけでは対処できない、非常に難しい問題が出てくると考えられる。

実際にこれから商売をやっていく上に、どこに重点を置くかとなると、まず、仕入れのやり方と、それから仕入れた品物を、いかにうまく使っていくかということが、商売のコツということになる。

そばうどん店の食材仕入れについては、根本的に変えていく必要があるのではないかと私は考えている。むしろ、変えなければならぬところに来ているのではないか。

そういった意味から、個人的にしろ企業的にしろ共同仕入れということが

大きくクローズアップされてくる。その方法はいろいろあるが、現状からしめていわゆる「仕入れの一元化」は必要とされるであろう。そこまで行かないと仕入れの方法は底をついてきているといっても過言でない。

次に個々の材料について検討しよう。

## そば粉

昔は、そば屋さんはそばの実、つまり三角の実、これは我々専門語で「ヌキ」というが、そば屋さんはこのヌキを仕入れて、それを自分の店でひいてそばに打ったので、香りのあるうまいそばができた。それがそんなことをしていたのでは商売にならなくなり、製粉工場が出来、そこから粉を仕入れるようになった。

そばというものは、あくまで原料が主体だから、原料がよくないと製粉されたそば粉も当然よくない。

そば屋さんがいいものを売らなければならぬとすると、まず原料の選択が必要となってくる。生産者と消費者（そば屋）とがよく話し合う必要が生じてくる。

よく地方に行くと、非常においしいそば屋さんがままあると聞くが、そのそば屋さんはどんな風なやり方をしてるかというところ、生産者である農家のところへ行って直接に玄そばを買ってくる。それを製粉工場でもいてもらい粉にしてそばに打つ、非常に香りがいいので評判になっているというわけだ。

実際にすべてのそば屋さんもそうしたことを考えなくてはならない時代が来ているのではないか。

仕入れというものは、生産者と消費者の間で行われることが、もっとも理想的な方法ではないか。

現在、日本のそばの状況を見ると我が国では二万トンから二万五〇〇〇ト

ではないのである。

今日、製粉業者から出荷されている「そば粉」にはすでに一割二割の小麦粉が入っているのだ。このことを知らないでいるそば店でもし「うちでは五割五割をつくらう」と考えて、つなぎの小麦粉を五割入れれば、実際は二割七割になっただけである。

ほとんどの製粉業者から出てくるそば粉の中かなりの小麦粉が入っていることを知らないそば店は少ないであろうが、それを「純正そば粉」として流通されていることはやはり異常であろう。もちろん、その中には輸入ものが配合されていることはいうまでもない。今後、国産ものの減少となり、輸入ものの増大が見込まれる状況から、輸入ものの配合率が増大することは日々にみえている。配合率の変化のよしあしは別にしても、それを吟味しないで使ったとしたら、そばの味は自ずから変化せざるを得ないのである。

ここではそば粉の製品表示の問題がクローズアップしてきているのである。同時にそば店自体の製粉業への進出も考えられるべきだろう。

ただ現実的には、そば店自体の製粉工場は東京に一軒、函館に一軒あるくらいのもので、既存製粉業者への個々の品質チェックが必要となつてこよう。

また、製粉の時点でのチェックが必要となってくる。

ンぐらいしか出来ない。これに対し、全国の消費量はというと五万五〇〇〇トンから六万トンになる。当然不足である。その不足分の三万五〇〇〇トンほどを海外に依存している。ところが海外からのものは、国内ものに比べ品質がよくない。そのためそばもだんだんまずつくなってきた。

そこで根本的な問題として国内産をもっと増産してもらおう。生産者と消費者で話し合っいいい玄そばを作ってもらおう。この話し合いの中に問屋さんなり製粉会社が入って、これを扱う。

現在、玄そばの流通機構の上で障害となっているのは「集荷業者」の存在ではないか考える。集荷業者は農家の庭先でまだ選別されてない値段の安い玄そばを買付ける。当然品質の底いものもはいる。こうしたことを排除し、機構を簡素化すれば品質もよくなつてくると考える。

東京都麵類共同組合では、昨年北海道の音更農協と一万六〇〇〇表（一表は四五キロ）、茨城県農協と四二六〇表の玄そばを契約した。これは我が国の玄そばの増産と品質の確保を留意してのことである。

玄そばの増産は絶対必要で、それには生産者と消費者がよく話し合うことによって適正な価格も生れ、はじめて正しい仕入れというものができてくる。

そば粉の製粉はヌキをくだいて粉に

するが、一番粉、二番粉、三番粉、下粉とだんだんにくだいて行く。最もよいものは一番、これはさらし粉と云い、さらさらしているシンの部分。ただこの部分にはあまり味、香りが少い、そこで二番、三番を混ぜてそば粉をつくるそばは普通六三%から六五%くらいにひきあげるのが最良とされている。これ以上ひき上げるとそば粉の色が非常に黒くなる。

そば粉は色の白い方がよいので、色が黒いのは品質的には良いものではないとされている。

よくそばは黒っぽい色をしたものがそばとされているが、それはそばを七〇%以上ひいたもので、ひきぐるみと云われて口に入れると少しごそごそするのが普通である。

#### 小麦粉（割子）

第二点は、そば粉にまぜる割子、つまりツナギの問題だが、これは国内産でもほとんど定まっている。茨城だとか福島など、そうした県に依存されている小麦粉でなければ使えないというのが現況である。

小麦粉はほとんどが輸入で国家管理で操作されている。だから私たちが仕入れにいきびしいことを言っても通じない。ただ麵用の小麦粉というようなことで入ってくるのが今日の姿である。

だから、うどんやきしめんは、仕入

れよりも、技術の面でプラスしているより仕方ないのではないかと思っっている。

ただ割子という小麦については、農林省なり食糧庁なりに出向き、より多く出してもらおうということを計画的に要望する以外ないであろう。

#### かつおぶし

昔はかつおぶしは、だいたいとつてから製品にして、約一年から二年ねかして風味を出すという期間があった。

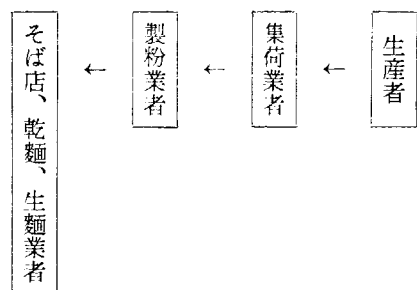
しかし現在ではそうはいかない。金額的、資金的、量的に二年近くもねかして「ふし」を使うということはまず不可能である。そのためどうしてもコクのある「ふし」が無くなった。

ただ問題は、「ふし」の品質はピンからキリまであり、「ふし」を真中から折ってツヤ、色を見て良否がわかるのだが、こうした見分けはかつおぶし屋さんでも一〇年の年期を要するといふのだから、商売外のそば屋さんがそこまで見る必要はないだろう。

充分に研究して仕入れをしてもらわないと、いいツユがとれない。ツユにとりあげたとき、その味を見て、「ふし」が悪いか、しょうゆが悪いかがわからないようでは落第である。悪ければいいものにかえる。こうすれば仕入が完全にできると思う。

#### 海苔

そばの流通で最も現実的な問題は価格である。国産そばの流通は大まかにみると次のようになる。



図で画くときわめて平面的だが、実際には集荷者からまた集荷業者の流れることも少なくなく、余分な流通経費がかかっている。一部の地方そば店には生産者の庭先で購入して、自分の店で臼でひく場合もあるが、これはあくまでも特別のケースである。

余分な流通経費を削除し、国産ものを安定的に確保しようとして現在行なわれ出したのが、そば店（団体）と生産者との委託生産方式である。

日麵連では四九年北海道、青森、茨城、宮崎、鹿児島各県との契約で二万俵を貯えた。今後はこれらの各県に加えて、福島、長野、徳島の各県が加わる予定で、農林省もこれをバックアップしていく方針で、委託奨励金として五〇年度予算四五〇万円を計上している。

のりは例年二月に集荷状況がわかるので、店で使用する一年間の量を買付をするそば屋さんも増えた。品質のよいものを常に使用しようと思つたら年間契約も一つの方法であろう。特に不作の年だったら儲けということになる。それにしても、のりの品質は年々低下しているようで、よいものが少なくなつた。

### エビ

エビはほとんど輸入ものである。今日までしばしば共同仕入れが叫ばれ、試みもあつたが、うまくいかない。難しい問題だが、共同仕入れによってコスト・ダウンを計るべきであろう。

### 薬味

薬味はそばの脇役といわれるが、そばにとつては切つても切れないものである。薬味は味覚を刺激して、食欲を促進する香辛料というのが、一般の解釈ではないか。

そばの薬味としては、ネギ、大根、わさび、しょうが、とうがらしなどが使われているが、そばを食べるとき、これらの薬味は医学的に非常によろしいとされ、また合っていると昔から言ひ伝えられている。

### ネギ

近頃のネギはだいたい同じようなもの

が出てきているが、普通ネギを使用するよりネギ専門店から仕入れる方が品質の確保という点からしてもよいだろう。

### わさび

本もののワサビなら、産地はあまり問題とならないが、そば屋さんで本ワサビを使用しているのは僅かにすぎない。一般には、本ワサと粉をミックスしている。

### 大根

いまでもないが、だいこんは辛味だいこんが用いられる。そばを食べるには、だいこんを吟味して食べるのが、通だといわれており、そば屋さんは、たかがだいこんだからといって疎かにするわけにはいかない。

### 唐辛子

一般に粉末にしたとうがらしが使用されているが、これはあまり辛くない。やはり本物のとうがらしを使わないと薬味にはならない。

薬味には、薬味の要素、薬味の持つ力というものが非常にあるので、前記以外の薬味についても考えていかななくてはならない。

例えていえば、いろいろの毒物を消す効があるといわれている山椒の実とか茗荷をきざんでいれる。また青のり

を薬味の一つとしていれるとか、あるいは胡麻を利用する、青紫蘇の粉末、季節によっては、ふきのとうなどよい薬味になる。

このように多彩な薬味をうまく利用すると、そばの風物に一段とおもしろさが加わるので、新しい薬味の仕入れにも是非力をいれてほしい。

特に薬味というものは、色で定まる。例えば野菜の中に赤いものならニンジン、といった具合に青いもの白いもの、それぞれ色の配合を見て薬味に使うということもおもしろい仕入れの仕方ではないか。

実際問題として、いろいろと難点はあるが、これからの仕入れを総括的にいうと、いままでの仕入れの仕方とだいぶ違つてくるということである。大量に安く仕入れていくとか、よいものを少しづつ仕入れていくといった行方を、もっと一元化された仕入れ方法を、これからはとらなければならぬ。つまり前に記した生産者から消費者の一元化、これによって仕入れの根本的な切り変え方ということになるだろう。

と同時にムダな仕入れを省く。例えば、一〇種目の材料の仕入れで、二〇種類、あるいは二五種類の売物を出すといったような工夫をすることだ。もちろんこれにはそれなりの努力が必要とされるだろう。

そばの国別輸入数量とトン当価格

単位：数量t、トン当価格円

国名	45年		46年		47年		48年		49年	
	数量	価格	数量	価格	数量	価格	数量	価格	数量	価格
韓国	—	—	—	—	—	—	119	84,908	108	97,722
中国	5,857	62,100	9,978	44,128	9,358	43,197	12,410	36,255	11,825	66,145
ブルガリア	2	69,000	5	69,600	2	60,500	—	—	—	—
カナダ	26,853	41,112	27,481	35,868	27,996	32,605	16,207	27,787	13,781	42,990
ブラジル	1,270	38,634	—	—	51	35,627	8,896	46,744	18,016	90,272
南アフリカ	10,279	29,864	1,334	25,000	1,430	30,753	1,709	74,053	197	69,061
オーストラリア	10	39,300	15	43,266	1,028	19,320	41	54,561	164	58,610
アメリカ	352	42,097	—	—	—	—	115	55,252	—	—
合計	44,623	—	38,813	—	39,865	—	39,497	—	44,091	—

資料：大蔵省関税局

五〇年度における委託生産は一〇万俵（四五〇〇トン）の予定だといわれるが、数量的にはまだ微量である。しかし、少しずつ流通改善の方向へゆきつつあることは、注目されることである。