

「ダツタンそば」ってなに？

最近、聞き慣れない「ダツタンそば」って、普通のそばとどう違うのでしょうか。

「甘そば」と呼ばれる普通種に対し、「苦そば」と呼ぶダツタン種のそば粉でつくられるのがダツタンそば。「タタール地方の」という意味の学名に由来する。漢方薬として日本に紹介されたのは江戸時代。原産国の中国では500年ほど前に利用され始めたようだ。

最近、ポリフェノールの一種のルチンが豊富に含まれる食品として、マスコミに取り上げられるようになった。

「ダツタンそば粉に熱や水分を加えると、ルチン分解酵素が働き、これもポリフェノールの一種でケルセチンという物質をつくります。この時苦みが増すのが苦そばといわれる理由です」と語るのは、そばに詳しい信州大学名誉教授で農学博士の氏原暉男さん。



「ルチンには毛細血管の働きを整え、強化する効果があります。また、血流をスムーズにし、

コレステロール値、血糖値を低下させるなど、生活習慣病の予防に効果があるという報告もあります。そんなそば特有の栄養成分であるルチンが、ダツタンそばには普通のそばの100倍含まれています」

紫外線が多く寒暖差の大きい高地で生き残るため、自らの体に抗酸化物質を生成させた結果だという。

ただし、ダツタンそば粉はまとまりにくいので通常7割の小麦粉をつなぎとして製麺される。また普通のそば粉を混ぜてつくることもあり、栄養効果をうたった表示から、どれくらい食べればよいのかを判断することは難しい。

国内で栽培が増える

さらに原料も気になる。そば粉の自給率は50%を割っている。ダツタンそばも市販品のほとんどが中国（雲南、四川省）からの輸入である。

「そばはもともと農薬のいらぬ作物。中国では標高3000m前後の高

地で栽培し、害虫も生息できない環境です。また輸出単価が低いので、収穫後もよほどのことがないと農薬は使わない」と安全性を力説するのは、そば製品の卸会社例イナサワ商店代表取締役の稲澤敏行さん。ダツタンそば粉の研究と商品化のため、たびたび現地を訪れ生産者と交流している。とはいえ、国産に信頼を寄せる消費者の声も聞かえていないわけではない。

「全国の友人に種を送って育ててもらったことがあります。山岳地帯じゃなくても結構育つことが分かりました」（稲澤さん）

その取り組みをしているのがJA十和田市。

「2年前から減反対策の転作作物として、50町歩ほどダツタンそばの作付けをしています。生産を希望する組合員は多いのに、商品開発がなかなかうまくいかずちよつと焦っているところなんです。なんといっても粉の値段が中国産の7倍になってしまうので……」

（営農課長・小田藤一郎さん）

この他、北海道や岩手など、普通のそばを栽培していた地域でも、ダツタンそばに切り替えたり、新たに作付けたりするところが増えているという。

フリーライター・三枝伸子

食料
デブック

そばの不適正表示

農林水産省は、全国のスーパー・小売店3001店舗で、3万6452点の麺そば及びそば粉の表示の適正について調査・点検を行った。

結果、延べ396点に名称、原材料名、賞味期限、保存方法などの表示義務事項の一部欠損が認められた。

さらに表示の欠落及び、そば粉含有量の分析で疑義が生じた商品の製造・販売業者258に対して、伝票類、製造記録などの検査を行った。

結果、115業者が産地を偽るなどの不適切表示を行っていた。主な内容は、北海道産と表示されているそば粉が、実は中国産やカナダ産が配合されているなどが21件。8割そばとしながら、そば粉配合が5割以下であるなどが47件あった。

食品循環資源量調査

農水省は、2004年度の食品廃棄物などの年間発生量が1135万8000tで前