

Special Feature

おおほり本店 店主 ^{にへいごうし} 二瓶公司さん

お客さんに安心して食べてもらうため、使用するそば粉は100%自家栽培。種まきからそばになるまで、すべての工程を二瓶さん本人が手がける徹底ぶり。季節の天ぷらも自家製の菜種油で揚げるなど、まさに生産者の顔が見えるそばだ。

●天盛りそば 1,370円

店舗 町内若宮字蟹沢乙231 ☎(67)1566

営業時間(冬期間)午前11時~午後4時(通常)午前11時~午後5時

定休日 不定休



手打蕎麦工房 ^{らくじん} そば楽人 店主 ^{おおほかずや} 大庭一哉さん

そばは100%町内産のロールびきそば粉2種類をブレンドして極上の「のどごし」にこだわっている。

中まで緑色で、そのままでも食べれる独特の甘みを持つ葵大根を薬味にした会津「葵」蕎麦は1月までの限定品。

●会津「葵」蕎麦 850円

店舗 町内千代田字ドウフケ34 ☎(63)0313

営業時間 午前11時~午後3時

定休日 毎週木曜日



手打ちそば処 ^{ましと} まるひ 店主 増子マスさん

町内産の石臼びきそば粉とロールびきそば粉をブレンドして、独特の食感と風味を醸し出した田舎そばが人気。真冬で野菜が収穫できない時以外は、地元の山菜や自家栽培の新鮮な野菜を天ぷらにする。

●天ぷら付盛りそば 1,000円

店舗 町内蚕養字樋ノ口乙264 ☎(64)2128

営業時間 午前11時~午後4時(ただし、そばがなくなり次第終了)

定休日 毎週水曜日

本町は平成10年に「蕎麦の里」を宣言。そばの作付面積は全国でも有数となり、それに比例してそば屋の数も格段に増えました。観光客も数多く足を運んでいます。そばのない風景は、考えられなくなっています。宣言から11年、「そば」が当たり前前になった今、そばの持つ力をあらためて考える時期が来ているのではないのでしょうか。今月は、「そばでのまちづくり」を振り返り、これからを考えます。

「Oh Wonderful! (なんてすばらしいんだ!)」
「This is delicious! (すごくおいしい!)」
今年3月に開催されたFISフリースタイルスキー世界選手権猪苗代大会のレセプション会場で、そばを食べた外国人選手たちは、その味の素晴らしさに驚きの声を上げました。

安積屋食堂 店主 ^{ながしまひろかず} 長島弘一さん

「1年を通して変わらない味とのどごしを」と先々代から伝えられる二八そばに、町内産の石臼びきそば粉を使用。今年で46年目を迎えた老舗の味を求め、多くの固定ファンが訪れる。春からは地元で採れた山菜を、ふんだんに使った天ざるそばが人気メニュー。

●もりそば 700円

店舗 町内蚕養字沼尻山甲2855 ☎(64)3607

営業時間 午前11時~午後9時

定休日 なし



いわはし館 支配人 ^{すずきかずゆき} 鈴木一幸さん

町内産のロールびきそば粉を88%、つなぎに国産の強力粉「ゆきちから」を12%の割合でブレンドしたそばは、温かなくても冷たくても最高ののどごしを生む。会津の伝統、祝言そばセットが人気。

●祝言そばセット 1,360円

店舗 町内三ツ和字村西65 ☎(72)0212

営業時間(冬期間)午前10時30分~午後3時30分(4月~11月)午前10時30分~午後4時30分

定休日 毎週水曜日(4月~11月は無休)

特集

もっと そばに

【Closer to you】

猪苗代産のそば粉で作ったそばに会える店





【祝言そば】
祝言とは、会津地方で結婚式のこと。
祝言そばのつゆは山鳥とゴボウでだしをとった
濃いめのもの。昔風でどこか懐かしい味がする。
町内では、このそばを年越しそばにする家庭も
見られる。

本町でそばを語るうえで、欠かせないのが祝言そばです。昔の農村の質素な暮らしの中、祝言のときだけはぜいたくをしようと、山鳥とゴボ

祝言そば

本町にソバが伝わったのは、平安時代後期にさかのぼります。平成11年6月に実施された文化財発掘調査で、三ツ和地内にあつた惣座遺跡の素掘りの井戸から、ソバの実が見つかりました。分析の結果、西暦1130年から1170年にかけて栽培されていたものと判明しました。平安時代から受け継がれている猪苗代のそば。それから900年、現在では県内2位の生産量を誇るまでに至ったのです。



先日開催された新そば祭りではそば口上を披露する吉崎ミナ子さん

猪苗代とそば

そばは、穀物のソバの実を原料として加工したものです。昔は雑炊、もちや練ったそば粉をそのままゆでるそばがきが一般的な食べ方でした。そばが現在の形になったのは、江戸時代初期。そば粉を水でこねて薄く延ばし、細く切ったそばきりが発明され、それが日本中に広まったといわれています。このそばきりが全国的に大流行し、そばと言えはそばきりを指すようになり、現在の呼び名になったのです。

ウでだしをとった汁に手打ちそばを入れて「そば口上」にのせて客人に振る舞いました。そばがきが一般的だった時代に、手間をかけたそばきりはぜいたく品。会津地方で祝いの席に欠かせない小づゆ(キノコや山菜を貝柱のだしで煮たもの)とともに祝言のごちそうでした。

会津地方の結婚式場で、小づゆとそばが振る舞われるのは、これらの習慣があつたためと思われる。また地区によつては、自宅で結婚式を挙げ、小づゆと祝言そばを振る舞う風習を残しています。今もなお、昔のそば文化は生き続けているのです。

※そば口上

会津地方の結婚式の席上では「会津めでた」などの祝い唄が唄われますが、そば口上を披露する場合もあります。お客さんにそばをおいしく食べてもらうため、手伝いの人が一、二膳のそばをお盆にのせ、豆絞りの手ぬぐいで鉢巻きをして登場

第1章 蒔く

どんな植物も種をまかなければ芽は出ません。同じように、物事には必ずはじめの1歩があります。本町にそばの歴史の種がまかれたのは平安時代後期。それから約900年後、町は「蕎麦の里構想」というまちづくりの種をまきました。猪苗代の大地にまかれた「そば文化」をひもときます。

豆知識 そばの栄養学

生そばには約10%のタンパク質が含まれています。植物性のタンパク質としては珍しく必須アミノ酸のリジンが多く含まれているのが特徴です。カリウム、鉄分、ビタミンB₁、B₂やポリフェノールの1種であるビタミンP類のルチンも多く含まれ、低エネルギーで栄養価の高いヘルシー食品として注目されています。ルチンには抗酸化、抗菌、血糖値低下や毛細血管をじょうぶにする働きがあり、動脈硬化や高血圧の予防に効果があります。水溶性のため、そばをゆでた時にほとんど溶けだしてしまうので、そば屋さんではできるだけそば湯を飲むようにしましょう。
※そばはヘルシーな食品ですが、アレルギーの1つであり、アレルギー体質の人はアナフィラキシーショックなど重篤な症状を引き起こすことがあります。初めて子どもに食べさせる場合などは注意が必要です。

し「そばの褒め言葉」に節をつけて、おもしろおかしく語りあげるので。そば口上は、会津の中でも地域・地区によつてその節や文句に違いがあります。機会があれば聞き比べてみてください。

笑顔の理由はうまいそば



13回目を迎えた「猪苗代新そば祭り」は11月14、15の両日、町総合体育館「カメリーナ」で開かれました。会場には、県内外から3000人を超える親子連れなどが訪れ、▽ひきたて▽打ちたて▽ゆでたて―「3たて」の新そばを心ゆくまで味わいました。

両日、振舞われたそばは「祝言そば」と「ざるそば」の2種。「天ぷらの盛り合わせ」や「そばがゆ」も用意され、この地方の歴史や風習を学んだり、地域の食文化に触れたりする機会にもなりました。

会場では、▽「猪苗代手打ちそばの会」の名人たちによるそば打ち実演▽そばがきの手作り体験▽物産市でのそば粉や野菜などの販売▽日本舞踊や「猪苗代そば口上」なども行われ、参加者は「蕎麦の里」の秋を五感で楽しんでいました。



おいしいー。
その一言が聞けてよかった。
その笑顔に会えてよかった。

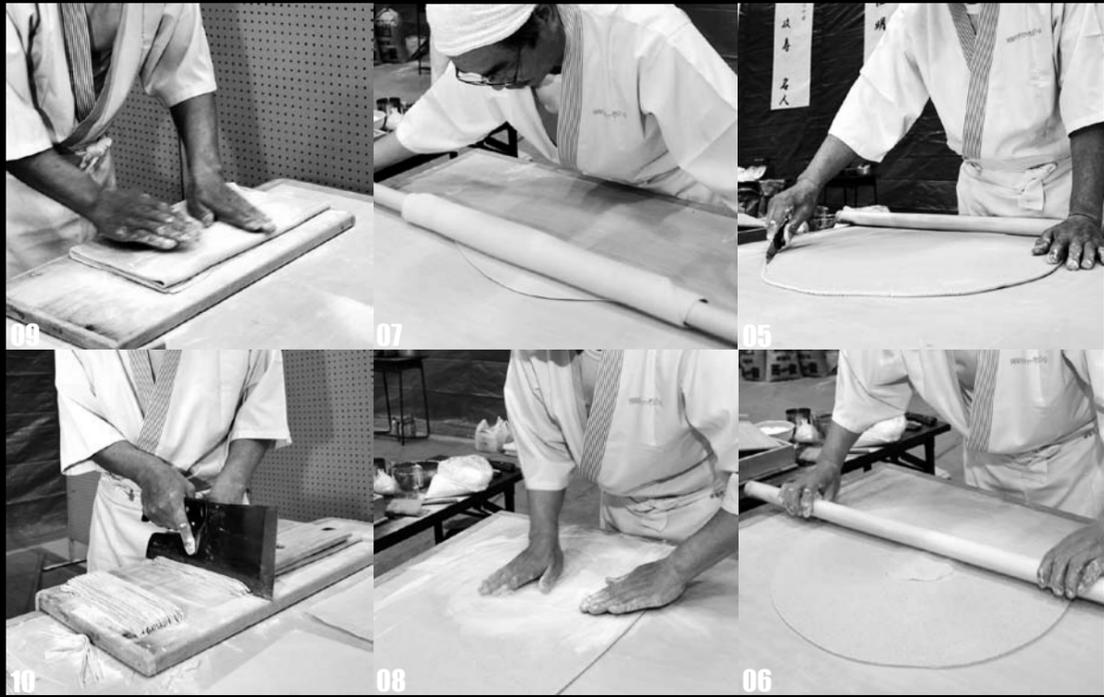
町内のそば打ち名人が実演

うまいそばがでるまで

(会場内での実演のため、そばを切るところまで)



01 こね鉢にそば粉1kgを入れ、熱湯400mlをそば粉全体に行き渡らせるようにませ、よくかはんする。
02 もむようにしながらそば粉全体にお湯を浸透させる。手で握ってバラバラと崩れるくらいが目安。同じように水200mlを全体に行き渡らせ、よくかはんする。
03 水が行き渡ったら、そば粉に両手で圧力をかけながら練る。表面に光沢が出るまで練り、耳たぶの固さになるくらいにする。
04 打ち粉をまぶしたそば台の上でそばをのせ、打ち棒で延ばしていく。そば全体に均等に力がかかるのがきれいにのぼすコツ。



05 そばが延びて、そばの端にひび割れが出たらその部分を切り取り丸める。大きく切り取りすぎるとまとまりづらいので注意する。
06 切り取って丸めたそばをそばの中央に置き、置いた端から打ち棒で延ばす。そばがまとまったら、ある程度まで延ばす。
07 打ち棒に巻きつけながら延ばす。巻き付ける方向を変えたり、時折打ち棒ごと台に叩きつけたりしながら延ばす。
08 厚さが2cm程度になったら、そばを折りたたむ。そば同士がくっつかないように少し多めに打ち粉をふりながらたたんでいく。
09 打ち粉をふり、なじませたまな板の上にそばをのせる。そのそばの上にさらに打ち粉をふりなじませる。
10 そばの上にコマ板をのせ、そば切り包丁で切る。コマ板には軽く手をのせるだけ。コマ板の移動は包丁をずらすようにするのがコツ。

第1回の新そば祭り開催から参加し、以来ずっとこの祭りを支えてきた猪苗代手打ちそばの会(石川功会長)。今年も8人の名人が参加し、見事なそば打ちを披露しました。

Interview

あそこ、わたしたちは



猪苗代町振興公社
いわはし館 支配人

鈴木 一幸 さん

町振興公社では、10年の蕎麦の里宣言に合わせて駅舎亭をオープンしようと9年から準備を始めました。当時35人いた男性職員全員がそば打ちを学ぶことになり、そば打ちに明け暮れました。そば打ち経験者は少なかったですが、みんな頑張りましたね。社内検定も実施してレベルアップに努めました。

そば祭りでは食べられる何千食ものそばを打つこともわたしたちの仕事ですし、町内のソバの刈り取りもすべて振興公社がやっていました。4台の機械で刈り取りをしていましたが、ピーク時に必ずと言っていいほど壊れる機械には泣かされました(笑)。

18年を最後に刈り取りはやめました。駅舎亭といわはし館の営業はもちろん、各種イベントへの出張も続けています。あそこから10数年が経ちましたが、猪苗代のそばPRの最前線で、これからも頑張っていけます。

INTERVIEW



柳沼あさひさん
(長瀬小1年)

お父さんとそば七に来ました。おいしいのでそば七のそばが好きです。テレビでそばを切っているところは見たことがありますが、生で見たことはないです。学校とかで友だちと一緒に見れたら楽しいと思います。



西岡 真貴さん
(愛媛県内子町)

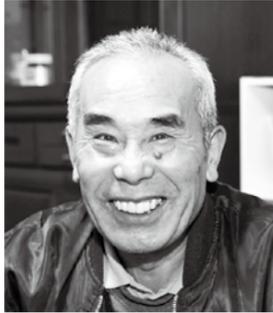
観光で猪苗代に来て、駅舎亭で祝言そばを食べました。昔の駅を移築したという雰囲気もいいですし、猪苗代でしか食べられない祝言そばは初めての味でおいしかったです。店員さんの接客にも人の温かさを感じました。

町でそばを食べていた2人にインタビュー。猪苗代のそばについて聞いてみました。

蕎麦の里 猪苗代

Interview

あそこ、わたしたちは



ソバ生産農家
入江農事組合長

佐藤 輝男 さん

わたしたちの入江地区で基盤整備事業が実施されたのは平成元年、町でも最初のころでした。それから農友会や生産組合などをつくり、転作作物としてずっと大豆の栽培をしてきたのですが、大豆は手間がかかる。あまり手間がかからないというソバを作ろうという話になり、ソバの作付けを始めました。

10年に町が蕎麦の里宣言をし、そばのまちづくりに取り組むことを決め、ソバの作付けを奨励したので、わたしたち生産者も協力してソバを作っているところと現在まで作り続けています。

もともと天候に左右されやすいソバづくり。田んぼの場所によっては水はけがあまり良くないなど苦労することもあります。育ちが良くない年は赤字ということもありますが、自分たちもまちづくりに参加しているんだという気持ちでソバを作っています。



米の生産調整からスタートしたそばによるまちづくり。作付面積は本州一を誇るまでになりました。町振興公社や猪苗代手打ちそばの会の協力を得て、新そば祭りも続いています。

生産調整からの スタート

平成8年、米の生産調整を強化する農業政策が実施されました。町では、町内の農地が標高520mから700mにあることや夏に涼しい高原性の気候であることからソバに着目。農家の所得確保のため、ソバの作付けを奨励しました。

農家も転作作物としてソバを選び、官民一体となったソバづくりへの取り組みが始まりました。

翌9年、町振興公社、猪苗代手打ちそばの会の協力を得て、第1回猪苗代新そば祭りを開催。農村環境改善センターには約2,000人が詰めかけました。

この年のソバ生産量は、すでに県内一。新そば祭りの成功と相まって、そばによるまちづくりの機運が高まりました。

蕎麦の里猪苗代 を宣言

「農業と観光の町」猪苗代は、農業と観光の相互の発展を図るため、そばを資源として活用したシステム・施設づくりを進め

る。として10年に「蕎麦の里構想」が策定されました。同年「蕎麦の里宣言」をし、そばでのまちづくりを町内外にPR、町内関係機関を挙げてソバの生産、加工、販売、PRやイベントの開催などに取り組むことを決定しました。



第1回新そば祭りの様子

一貫管理体制 と販売

ソバの生産から販売までの一貫体制を確立すること。農林水産物の直売により地域活性化を図ること。そのために町は、そば乾燥調整貯蔵施設と農林水産物直売・食材供給施設「いわはし館」の整備に取り組みました。10年に供用が開始されたそば

乾燥調整貯蔵施設は、50トサイロが2基設置され、100トの玄そばが処理できる容量です。この施設の供用開始により、乾燥・石抜き、製粉までが町内でできるようになりました。12年8月にオープンしたいわはし館では、農林水産物の直売食材の供給やそばの提供が開始されました。

水田の転作作物として定着した本町のソバは、17年度には作付面積470haとなり、本州一の規模に成長しました。

その後、市町村合併や町の作付面積の減少などもあり、その座を明け渡していますが、20年度の作付面積は373haで、県内では喜多方市に次いで2番目となっています。



そば振興の中核としてオープンしたいわはし館

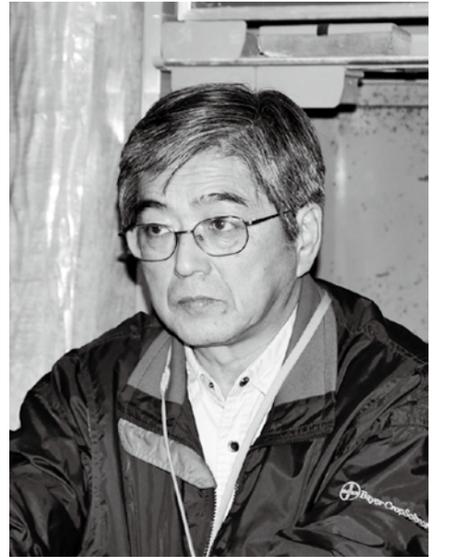


第2章

練る

そばの粉の1粒1粒のように
十人十色の意見があります。
一見混じり合うことのなさそうな粉も
おいしいそばを作るように練ってあげば
1つにまとまり新しい可能性が見えてきます。
いま私たちに何ができるのか
考えます。

生産者を、ソバ畑を守る。
ソバを作る人がいて、そばを打つ
人がいて、そばを食べる人がいる
それでこそ「蕎麦の里」



JAあいつ 東部営農センター
次長 佐藤 庄吉さん

「蕎麦の里猪苗代」を宣言してそ
ばによるまちづくりを進めてきた本
町ですが、ソバの生産農家を守るこ
うな点が少し置き去りにされている
ような気がします。

町が蕎麦の里であり続けるならば、
ソバの作付面積を守っていくことが
大変重要です。ソバ生産農家にソバ
を作ってもらわなければ、ソバの流
通量が減ってしまうからです。

例えば今年のような不作の年、猪
苗代の収穫量が激減してしまえば、
町のそば店に流通する量も当然減つ
てしまいます。全国的にソバの流通
量が減ってしまったら、町のそ
ば店も他から買ってくることで可
きません。蕎麦の里にそばがないなど
という事態が起きないよう、一定の
作付面積と収穫量を確保することが
必要であると言えます。

そのための価格設定には、ただ生
産者に分配する利益だけでなく、来
年もソバを作ってくれる人を確保す
るといふ分も含めて考えていかなけ
ればなりません。

猪苗代のそば粉の値段が高いと思
うか安いと思うかはお任せしますが、
わたしは高いとは思いません。
ソバの価格は、その年の天候、気
象条件や収量などによって大きく変
動しますが、少し余裕を持たせてい
れば、今年のような不作な年でも、
そば粉を急激な値上げから守ること
ができます。実際に、乾燥調整貯蔵
施設では、昨年と同じ金額でそば粉
を販売することを決定しました。

そう考えると、ソバ生産農家の生
活だけでなく、そば店を値上げから
守ることができるバランスのとれた
価格だと言えるのではないでしょ
うか。

昨年から使い始めた低温倉庫によ
り、ソバの品質はさらに向上してい
ます。さらに品質をあげるため、断
熱性の高いサイロに改修するなどの
対策が必要かと考えてもいるところ
です。

蕎麦の里構想はまちづくりの構想。
町内のそば店でもっと町内産の粉
を使ってほしいですね。これが猪苗
代で採れたそばです、と言ってお客
さんに勧められるように。

同じ町内にあるそば屋同士、商売
敵に思えるかもしれません。そば
暖簾の会は仲良くやっています。
会員が集まったときに話題になる
のは、お互いの技術面の話やそば粉
の話。今年は北海道が不作だから、
玄そばが高くなるとかですね。天候
に左右されやすいそばですから、産
地の情報や値段の話などは、みんな
気になっていきますね。

それぞれが自分の店を持ち、こだ
わりを持って営業しているの、当
然そば粉にも、ひき方にもこだわり
が出ます。
会員の数だけ考え方があって、同
じ所から同じくひいたそば粉を買っ
たら店のオリジナリティが出ない
という人もいますね。

猪苗代のソバはうまい。いい時は

本当にうまいソバが採れる。でも悪
い時もある。町のそば粉については、
あそここの地区がいいとか、全部の地
区を混ぜるのが悪いとか、いろいろ
な話が出ます。
会員からは「なんとか品質を安定
させることはできないか」という意
見が多い。品質のばらつきを解消で
きれば、町のそば粉もさらに良くな
るのではないのでしょうか。

町のそば乾燥調整貯蔵施設も低温
倉庫での保管を始めた聞いていま
す。そういう品質の安定に向けた取
り組みをしていく中で、そばに携わ
るわたしたちが意見を出し合い、よ
り良いものを作る環境を作ること
が大事だと思っています。
せっかく店に並んでくれたお客さ
んに、おいしいそばを食べてもら
うために。

ラ・ネージュ店主
猪苗代そば暖簾の会
会長 遠藤 孝司さん



品質の安定したそばの供給を。
せっかく並んでくれたお客さんに
いいものを、おいしいそばを
食べてもらいたい

そばにこだわる手打ちそばの店
猪苗代そば暖簾の会
加盟店一覧

店名	電話番号
芳本茶寮	62-5515
ラ・ネージュ	62-5070
しおや蔵	62-2330
そば情報館	62-3267
安積屋食堂	64-3607
おおほり本店	67-1566
まるひ	64-2128
そば楽人	63-0313
おおほり分店	63-2566
駅舎亭	65-2841
いわはし館	72-0212
旅食房 三城	65-2828
清作茶屋	65-2108
いしむしろ	66-2866
きまぐれそば七	66-3017

猪苗代のそばにできること

現代は飽食の時代。安全・安心の食材や環境負荷の少ない消費活動が求められています。「100%猪苗代産」へのこだわりは、言い換えれば「豊食」への挑戦。猪苗代のそばにできることを考えます。

フード・マイレージを減らす

フード・マイレージ (food mileage) は、「食料の (food) 輸送距離 (mileage)」という意味で、輸入相手国別の食料輸入量重量×輸出国までの輸送距離(トン・キロメートル)で表されます。

食品の生産地と消費地が近ければ、フード・マイレージは小さくなり、遠くから食料を運んでくると大きくなります。94年にイギリスの消費者運動家ティム・ラング氏(ロンドン市立大学教授)が提唱した概念で、日本では農林水産省農林水産政策研究所によって01年に導入されました。農林水産省の試算によると、日本の総フード・マイレージは、世界中で群を抜いて大きく約5000億トン(一人当たり約39555トン)となっています。韓国は1500億トン、アメリカは1400億トン、アメリカは1400億トンの3.3倍、アメリ

リカの3.6倍です。原因は、日本で大量に消費される大豆や小麦などが、日本から遠いアメリカなどの諸外国から大量に輸入されていることです。

生産地と消費地が遠くなると、輸送の際に排出される二酸化炭素(CO₂)などの温室効果ガスや大気汚染物質が増加し、地球環境に大きな負荷を掛けることとなります。日本は、食料自給率の問題や地球環境への配慮からも、輸入食料への依存度が高い現状を見直さなければならぬ時期を迎えています。

高度経済成長期の1960年代から全国に高速道路網が張り巡らされ、遠くの食材が簡単に手に入るようになりました。

食と交通は密接につながっています。できるだけ地元産の食材を使えば、フード・マイレージを減らすことができ、環境負荷の少ないエコ社会の実現につながります。同時にそれは、生産者の顔が見える安心・安全な消費活動なのです。

問題はうまいか、安心して食べられるか



おおほり本店
店主 二瓶公司さん

猪苗代のそばはうまいと思います。うちは町内で自家栽培したそば粉を使っていますが、まずいと言って怒って帰ったお客さんは今のところいません(笑)。

毎年ソバの出来は変わります。しかし、保存方法や加工の仕方を調整すればおいしいそばが食べられるんです。町では町内のそばを使っている店がどうしたら町内産のそばを使うのか、使えるのかということ

考えることが必要でしょうね。猪苗代で作ったものなら、猪苗代で出しているそばなら薬味のネギまで安心して食べられる。そういうのも売りになると思います。

蕎麦の里宣言をした後、そばでまちづくりをしようとしたりには、あまり状況が変わっていない。そば店へのフォローも感じられません。猪苗代町のそばをもっとPRして行くことも大事だと思います。

きまぐれそば七
店主 石田幸七さん



そば粉にこだわらないそば屋なんていないですよ。そば粉のひき方によって、味、コシ、色やツヤまで全部変わります。

町の貯蔵施設では、店独自の製粉の仕方などに対応しきれない現状があります。そば粉の状態で買うのも難しいですから、何らかの対策が必要だと思っています。

価格については、生産農家に還元しなければいけない部分も非常に

くわかります。しかしそば店としては少しでも安いほうがいい。町内のそば店には安く卸すなども検討してもらいたいと思います。

現在町のそば粉を使っていない店は、みんな使いたくないわけではないんです。むしろ使えれば一番いい。生産農家からわれわれそば店まで、みんなが納得して蕎麦の里づくりに取り組んでいけるような施策を町に期待します。

地産地消の取り組み 町内産が一番

近年、フード・マイレージと共に重要視されてきた「地産地消」。食料自給率の向上と地産地消の普及は、地の食材や郷土食の継承という文化的側面、新鮮・安全・安価という経済効果、さらにはエネルギーの無駄遣いを減らす意味からも重要な取り組みです。

本町でも地産地消を推進していますが、これはそばにも当てはまりません。町内のソバ農家が丹精込めて育てた安全・安心のそば粉なら、新鮮なままお店や消費者に提供することができます。

なにしろそばの味と香りは熱に弱く、輸送期間が長ければ当然、味や品質が低下します。地元産のそば粉でつくるそばが一番うまいことは、全国各地で開かれている「新そば祭り」を見てもわかります。

新そばの味と香りを訪ね、本町に足を運ぶお客さんは、言い換えれば「100%猪苗代産」を求めてやってきます。生産者の顔が見える安心・安全なそば粉を原料に、まちの匠が腕によりをかけて作るそばには、地元の風情や風味がぎゅっしり詰まっています。

もつと
そばに

町内には少し安く。そんなことも検討してほしい

地産地消は「猪苗代らしさ」。古里が凝縮された逸品は、「町の誇り」でもあるのです。

延ばす

「延ばす」という言葉には
 伸びるという意味だけではなく
 広げるという意味もあります。
 そばは麺だけではなく、
 他の食べものにも広がっています。
 打ち棒でそばを延ばすように
 猪苗代のそばを広げていきたい。
 日本中に、そして皆さんの心の中にも
 広がっていくように。



INTERVIEW



猪苗代町長
津金 要雄

観光業と農業を基幹産業にしてきた本町が、その相互発展を図るため、そばによる町づくりを進めようと計画したのが平成8年。9年から具体的な事業に着手し始め、10年の11月には「蕎麦の里猪苗代」を宣言しました。

「蕎麦の里猪苗代」の魅力を県内外に発信してきました。本町では「そば100店舗構想」を推進しています。しかし、店の数だけが増えたのでは意味がありません。おいしいものを提供する、いい店が100店舗にならないと、蕎麦の里猪苗代のブランド力が低下してしまいます。空き店舗の改修などによりそば店を増やし、おいしいそ

ばをさらに多くの皆さんに提供していきたいと考えています。脱サラやUターンなどにより新規にそば店の開業を目指している人に対しては、手打ちそばの技術指導、空き店舗の紹介や店舗改修費の支援策などで応援をしてきたところです。今後、蕎麦の里猪苗代の魅力を一層高めるためには、生産者がソバの品質向上を目指して努力をすること。そば乾燥調整貯蔵施設では、その味を保存したり上手に加工したりする努力をすること。そばの店ではおいしいそばを作ってお客さんに出す努力をすること。われわれ町民はそれのおいしさに誇りを持ち、宣伝していく努力をすることが不可欠です。そばを通じ、町民みんながつながる。それが蕎麦の里猪苗代の理想の姿なのではないでしょうか。

そばで「つながる」のは
 粉だけじゃない
 人と人も「つながる」のだ



猪苗代町役場 農林課長

渡部 大助

10年の蕎麦の里宣言以来本町は積極的にソバの作付けを支援し、国の助成制度のほかに、町単独事業として特定地域そば団地助成事業などを実施してきました。農業政策が大きく変化することやそばによるまちづくりを進める市町村が増加してきたことなどから、町の作付面積を守り、町内産そば粉の競争力を高めることが必要だと思えます。生産調整からスタートしたソバ作りですが、今やそばは猪苗代町になくてはならないものになりました。米が作れないからでしょうか、必要なく作るものではなく、必要とされて生産するソバへ。そのためにも、生産農家のレベ

ルから意識を変えていくことが必要です。町もJAと一緒に努力して、より良いものを作るための研究をする。どうしたら価格と品質の面で町全体のそば店から認められるものができるか。そば店と一緒に検討する場を持ち、そば店も猪苗代のそば粉を使ってそばを出す。「猪苗代のそばは、猪苗代で採れたものを、猪苗代に行つて食べるのがうまい」この町のそばを食べにくるお客さんに、そう言ってもらえるよう、町ぐるみでの取り組みが必要です。「減反転じて福となす」。転作を追い風に町を挙げて前進していくことが重要です。

INTERVIEW

麺だけじゃない 猪苗代のそば

猪苗代のそばをPRする方法は一つではありません
そばをつかった新名物は、そのまま蕎麦の里のPRになる
そしていつか新が取れて名物になるのです

7月から新商品のそばせんべいとそばぼんを売り出した志賀米店の志賀長人さん(関係)。「猪苗代の名物を作りたい」と一念発起してお菓子作りを始めました。開発に至った経緯を聞きました。

前職で観光物産関係の仕事をしていたので、仕事上観光エージェントなどと話す機会が多く、その時によく言われたのが「猪苗代の名物ってなんですか」ということ。
いろいろな物があるんですが、なかなかこれだ！というものが思いつかない。何かな

いかなと思っていました。

退職を機に、猪苗代の名物がなければ自分で作ろうと思いい、準備を始めました。まず考えたのは、無農薬で作れるもの、そして猪苗代の特産品を使って作れるもの。考えた結果、そばを使おうと思いいました。まったくの素人でしたから苦労の連続でした。せんべいを包装する袋すらどこに頼んでいいのかわからないんですから(笑)。ただ、最初からずっと思っていたのは、他では作っていない物を作りたいということ。他の真似は

したくない。それはずっと考えていました。

出来上がった商品について、町商工会に相談をしたところ、地域力連携拠点「商品ブラッシュアップマッチング相談会」というものを紹介されました。そこにアドバイザーとして出席していた人の目にとまり、今月から東京のデパートの店頭で並ぶことになりました。どこにもないというオリジナルティが高く評価されたいです。

猪苗代の特産品を使って作

大事なのはオリジナリティ 名物がなければ 自分たちで作り出そう

今後は、町内のそば屋さんで連携して商品を作りたいと思っています。そばぼんをそばに入れた親子そばなんてどうでしょうか。
特製のそば味噌も作りたいんです。町内で一緒に作ってくれる味噌屋さんはないですかね。あ、エコポットも取扱い窓口になっています。話を聞きたい人はわたしに連絡をください。
次から次へと話が続く志賀さん。アイデアがあふれて止まらないらしいです。



次から次へとアイデアが出てくる志賀さん



- そばのせんべい(写真右) 1枚 120円
- そばぼん 1袋 150円
- そばあめ 1袋 450円
- 千円札エコポット入り(写真左) 1,000円

志賀米店

店舗 大字関都字穂成 1255 ☎(66) 2231
営業時間 午前8時～午後3時30分
定休日 不定休

そばの風味と 上品な甘さ

そば団子は、まわりにまぶしてある粉だけじゃなく、中にもそばが練り込んであります。いわはし館で食べられるそば大福もおいしいです。

宝来堂製菓(有)
社長 日出山 征一さん

宝来堂製菓(有)

店舗 大字蚕養字沼尻山 2855-453
☎(64) 3717
営業時間 午前8時～午後4時30分
定休日 不定休

- そば団子 280円



- そば茶のシフォンケーキ 280円

そば茶のシフォンケーキはうちの一番人気。主力商品です。原料のそば茶は、猪苗代産がないので、磐梯や南会津産のものを使っています。そのほかのケーキに使っているホウレン草、カボチャや豆腐などは、ほとんどが町内産。これからもできるだけ地元のものを使っていきたいです。

そばでまちづくりをしていくなら、そば茶も町内産ができるといいですね。

町の空き店舗対策事業も続けてほしいです。新規事業者を応援する大きな力になってくれると思います。

ふくす べるぐ
代表 佐藤 絵美さん

町のそば茶があれば ケーキに使いたい 町内産のものをどんどん 使っていきたいですね



お菓子工房
Fuchs Berg ーふくす べるぐー
店舗 磐里字角田 73-1 ☎(62) 5539
営業時間 午前10時～午後7時(平日)
午前10時～午後6時(祝日)
定休日 月曜日

おいしいものは 身近にある そういう素材を 食べてもらいた い、伝えたい



Dessert Kawachi

デザートカワウチ

店舗 字五百刈 138-1 ☎(62) 4359
営業時間 午前10時～午後9時
定休日 水曜日

写真左から

- そばの実クッキー 1袋2枚入り 120円
- そばパイ 1袋2枚入り 120円
- そばチーズスティック 1袋 400円



わたしがそばのお菓子を作ったのは、町が蕎麦の里宣言をしたときです。
でも、そばだけが特別というわけではないんです。猪苗代にはすばらしい生産者がたくさんいます。身近においしいものを作っている人がいる。そういう素材があることを伝えたい。食べてもらいたい。そう思いながら作っています。商品は開発するだけで終わりはありません。その商品が定着するまで、注目される

ようなPRをしたりして知名度、認知度を上げていかなければならない。
町役場でも最低限の情報ぐらいは知っていて、PRに役買ってほしいですね。

まちづくりをしていくなら、一貫した取り組みを継続していくこと。それがいつしか名物になっていくのではないのでしょうか。

デザートカワウチ
オーナー 河内章さん



取材を終えて

地元のを食べると、愛着がわいてきます。そしてそれを守ったり伝えたりしたくなる気持ち芽生えてきます。

そのためには、みんながもつとそばについて知らないといけません。

そばの100%町内産を目指すためには、生産農家や貯蔵施設も「使って」というだけでなくどうしたら使ってもらえるのかを考え、そば店も「使いたくなるようなソバを」と言うだけでなく、猪苗代のそばを伝える方策を提案し、わたしたち町民も積極的に町のそばのことを知り、宣伝をするなど、みんなが自分にできることをするため、一歩ずつ歩み寄ることが大事だと思います。みんなが一歩ずつ歩み寄ることが出来れば、その距離は二歩分ずつ縮まるのですから。

蕎麦の里構想以前からずっと、そばの文化は受け継がれていたことを思い出し、猪苗代のそばを見直すことが必要なのではないでしょうか。

インターネットなどで情報があふれている時代、蕎麦の里猪苗代は容易に検索できるかもしれませんが、しかし一番力を持つ宣伝媒体は住民の皆さんの口コミです。自分たち一人一人が猪苗代のそばの広告塔になって、みんながそばの里をPRしていく。そんな雰囲気を作っていくことが必要です。

もうすぐ年末です。今年の年越しはぜひ猪苗代のそばを。

もつとそばに ずっとそばに

特集
もつとそばに 終わり