

岩手県八幡平市での講演会とそば打ち披露 実施報告

地域振興部は平成30年度の事業として、「段位認定者空白地域の解消」に取り組んでいます。

岩手県はじめ北東北地域は「そばどころ」でありながら、そば打ち段位認定者が極めて少なく、この地域を重点地域として全麵協の組織および活動を浸透させる働きかけを積極的に行ってきました。その一環として、八幡平市商工会が毎年行っている経済講演会にそばによる地域づくりに尽力し、実績も豊富な全麵協中谷理事長が講師として招かれました。

中谷理事長が「そばによる国際交流とむらおこし」と題して講演の後、全麵協の有段者によるそば打ち実演披露と試食会を開催しました。

この取り組みを通して、当地域における段位認定者の拡大と全麵協活動の展開に大きな手ごたえを感じましたので、その概要についてご報告します。
(報告者:専務理事 加藤 憲)



1. 開催日時 平成31年1月30日(水) 午後2時30分～午後8時

2. 開催会場 岩手県八幡平市 新安比温泉 静流閣

3. 講師 一般社団法人 全麵協 理事長 中谷信一、
立正大学特任教授 鈴木輝隆 (ファシリテーター)

そば打ち実演 加藤 憲、藤間英雄、落合輝美、横田節子、柏倉寛充、五十嵐幸也

4. 参加者 地元の方々 約80名

5. 内容

(1) 講義「そばによる国際交流とむらおこし」 講師:中谷理事長



全麵協の設立経緯とそれまでに至るネパール、韓国、モンゴルとの国際交流を深めるものが「そば」であったことを具体的体験や事例をおり混ぜて講義した。併せて、全麵協が現在取り組んでいる社会貢献、地域振興活動について詳細に紹介した。講義を受講していた中に岩手県立農業高校の生徒5人がおり、この生徒から「そばによる地域活性化をするために高校生としてどのような活動して行ったらよいのか」「学校でそば粉を使ってかりんとうやマドレーヌを作

っているが、どのようにすれば多くの人に喜んでもらえるか、その方法について教え欲しい」という、素朴で純粋な質問もあって会場の雰囲気も盛り上がりとともにそばへの関心も大いに高まりました。

(2) そば打ちの実演披露・試食

そば打ち台3台をセットして、加藤、落合、藤間の3名がそば打ちを実演し、柏倉、横田の2名が解説を行ないました。約80名の参加者は、そば打ち台の近くまでに詰め寄って熱心

に見学していました。見学者からは「今まで20年もそば打ちをしてきたが、こんな見事なそば打ちを見たのは初めてです。」「今後のそば打ちの参考になりました。」という意見が聞かれました。また、この実演と同時に既に打ち終えてあった「十割そば」を茹でて提供し、試食してもらいました。この試食会では「美味しい！美味しい！」の声が聞かれ、そばがこのように美味しい食べ物であることが初めて分かったという方もおられました。



(3) 親睦交流会

講演会、そば打ち実演、試食会が終了した後に、八幡平市長、同市市議会議長、商工会会長をはじめとした同市の有力者を含めた懇親交流会が開催されました。この交流会でも、そば打ちに段位があることが初めて知った、全麺協という組織がこれほど海外交流をはじめとした、そばによる社会貢献や地域振興の活動を活発に行っていることに大変感動したという感想を口にする方もいて、今後は全麺協と連携して行きたいという声が聞こえました。

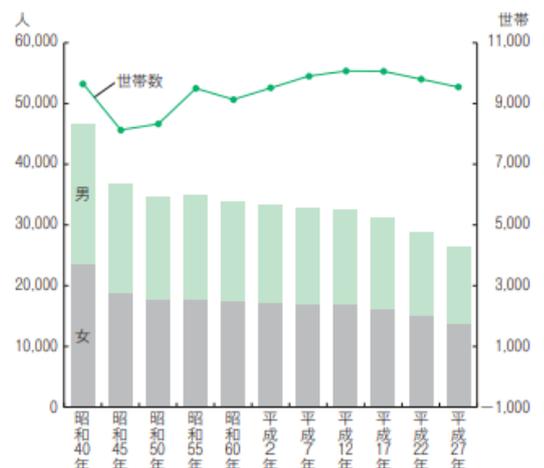
(4) 岩手県立農業高校におけるそば打ち指導[1月31日(金)]



八幡平市内の北館製麺工場棟を見学した後、岩手県立農業高校に行って「そば打ち指導」を行いました。同校は、3年前から全国高校そば打ち選手権大会に出場していて、去年は団体で敢闘賞、個人の部で準優秀賞を授賞するなど、そば打ちのレベルが相当高い高等学校です。本年度の高校選手権大会に出場を予定している5名の生徒は、前日の講義・実演会場に参加していて、関心も高くやる気も十分の学校でした。そのようなことから、全麺協の高段位者が同校に赴き、そば打ちに取り組んでいる生徒たちに直接指導することになりました。既に全員の生徒が「全麺協・初段位」に認定されているだけあって、相当そば打ちに励んでおられていました。これを踏まえて、ひとり一人にそば打ちの基本や諸動作の流れ等についてそば打ち指導を行いました。

6. 成果

八幡平市は人口約2万5800人で、平成17年に松尾、西根、安代の3町が合併した市ですが、過疎化の進んでいる農山村地域です。したがって、農業が主要産業で田園風景が美しく、冬は雪深いところです。この地方では、昔からそばは多く農家で栽培され、日常的によく食べられているようでした。全麺協の「新そば打ち教本」にも「そばはっと」は八幡平市安代地区のものが掲載されていて、古くからそばが食べられている地



域であることが分かります。1月31日に農家レストランで郷土料理の昼食を食べた時に「柳はっ」として柳の葉のようにそばを切り刻んだものを野菜と一緒に煮込んだ料理がりましたが、体が温まる大変美味しい料理でした。

また、八幡平市には30～50ヘクタールの土地でそばを栽培している農家が5軒ほどあり、そば粉の生産は岩手県内ではトップクラスの地域であるとのこと。標高が400～600メートルの高地で昼夜の温度差も大きく、そば栽培には適していることから一般の農家でもそばはよく栽培されているということであり、品種は階上(はしかみ)在来系のもので香りも色も良く味も濃いそば粉でした。このようなことから、そばはこの地域の日常生活にとって切っても切り離せない食物であり、地元の人たちはそばに大変に高い関心を持っていることが良く理解できました。そのため、全麺協の活動に対して興味を持たれた方が多くおられたようでした。

岩手県盛岡地方は「わんこそば」が名物で、普通そばには関心が薄いという先入観があったために、全麺協としてはあまり積極的な活動を展開してこなかったきらいがありました。もっと以前からこの地に全麺協が声かけを行い、交流を進めておけば岩手県内の段位認定者は格段に多く拡大することができたのではないかと感じました。今回の取り組みをきっかけとして、今後は積極的に活動を展開して交流を進め、岩手県内の段位認定者の拡大を進めたいと感じました。



柳はっ

以上



そば打ち実演披露を見学する高校生たち