

令和 3 年度 地域活力向上・地域文化の継承に関する事業  
第 1 回戸隠そば文化交流会開催報告書

1 趣旨

NPO法人そばネットジャパン事業 3 本柱のうち「地域活力向上・地域文化の継承事業」については、今年度の事業計画に(1) 戸隠そば文化交流事業の実施 一般社団法人戸隠観光協会との交流事業(詳細を打ち合わせ中)と掲載してあります。

この度、同協会が運営している戸隠そば博物館館長で当法人の特任師範としてご協力いただいている山口輝文氏から「ソバ栽培及び戸隠そば打ち体験会」としてNPO法人そばネットジャパンとの交流会を開催したいとの提案がありました。

そばネットジャパンの主要事業の目的に沿った内容であり、戸隠観光協会にとっても戸隠そばの発展・継承に寄与する事業として実施するもので、今後、双方にとって有益な事業として、発展、継続が期待されるものです。

2 主催

NPO法人そばネットジャパン  
一般社団法人戸隠観光協会

3 スケジュール

令和 3 年 7 月 28 日(水)

14:00 戸隠そば打ち体験 戸隠そば博物館とんくるりん

1k又は 500g玉で山口特任師範及びとんくるりんスタッフの指導により体験する。  
(打ったそばは冷凍保存し、翌日持ち帰る。)

18:30 宿坊山本館にて交流・懇親会

山口戸隠そば博物館長他戸隠観光協会事務局員等 6 名  
阿部代表理事他役員、会員 16 名

7 月 29 日(木)

6:00 戸隠奥社参拝

10:00 とんくるりんファームでソバ栽培体験

12:00 蕎麦切茶房 戸隠日和で昼食

※ 事業開催に当たって

① 参加者について

戸隠観光協会、そばネットジャパン双方が初めての地域そば文化交流事業でもあり、まずは試行的に実施しようということで、そばネットジャパンとしては役員と役員の団体を中心に参加者を募り、総勢 16 人です。(会費、交通費は全額個人負担)

② 抗原検査の実施

参加者のほとんどはワクチン 2 回接種済みですが、全員がマイクロバス往復と夜のそば談義があり、安全を期するため開催日前日に全員抗原検査を実施しました。

※ 今後の交流事業継続について

今回のそば栽培体験及び戸隠そば打ち体験を実施した結果、そばネットジャパン参加者は、戸隠そばの歴史と文化、戸隠そばの栽培、1本棒丸延しの戸隠そばについて多くを学ぶことができ満足度は高いことが確認されました。

山口氏も継続の意欲があり、ソバ栽培も次回の候補事業として、ソバの花見に合わせて、そば猪口の絵付けなど陶芸体験や根曲がり竹で作るそばざるなどもあって楽しく学べる企画はあるとのこと。

そばネットジャパンの参加者は、戸隠そば打ち(1本棒丸延し)に最も興味があるので、そば打ち体験は外せなく、そば打ちに加えて、戸隠そばに関連する文化を学ぶ内容が望ましい。

今後の事業について、時期と内容を山口氏から提案していただくこととしました。

以下に画像を交えて概要を紹介します。

7月28日(水)9:00 北本駅出発

25日の台風8号の予想進路が関東、中部直撃の様相で心配しましたが、東北方面を向きを変えたことで晴れ間が広まりました。さあ、戸隠に向けて出発！参加者で執行役員の樋口氏が借り入れた22人乗りマイクロバスで、さあ、戸隠に向けて出発！



約束の時間に少し遅れて、戸隠そば博物館とんくるりに到着し、早速、1本棒丸延しの体験です。

中央が博物館館長でそばネットジャパン特任師範の山口輝文さん、左が博物館の隣で「蕎麦切茶房 戸隠日和」当主の山口茂さん、右にとんくるりの塚田夏美さん、宮本順子さんです。

山口館長から戸隠そばの紹介を含めた歓迎のご挨拶を受けて体験開始です。

まずは、山口館長のデモを見学します。

戸隠のそば屋さんで使用しているそば粉は在来種も栽培しているが、主にキタワセが多い、冬場は水ではつながりにくいのでお湯を使用するなど戸隠特有の気候風土によるそば打ちについての説明を受けながら、皆真剣に学んでいます。





とんくるりん 2 階の体験場は 12 台の麺打ち台があり、通常の体験は 500g 玉ですが、経験者が多く 1k 玉での体験も対応いただきました。

山口館長が一人一人巡回して指導していただきました。  
長年江戸流で打ってきているので、正円にこだわり、さらに延し厚の平均化にこだわってしまい、巻延しでなかなかうまくいきません。そもそも、棒一本で巻延しすれば肉厚は差が出るのが当たり前、麺と麺を合わせて圧をかけて延ばすことの意味を理解しなければなりません。



体験が終わり参加者ととんくるりんスタッフ全員で記念撮影です。

背景の大きな絵は、そば畑を前景に名峰戸隠山です。

当初の予定では、28 日はソバ栽培の種蒔き体験でしたが、台風の影響の雨で畑の状態が悪く入れ替えたものです。

宿坊山本館でそば打ち体験の汗を流し、(一社)戸隠観光協会とのそば文化交流会です。

戸隠観光協会からは右から戸隠そば博物館長 山口輝文、観光協会事務局長の塚田康人、戸隠そば岩戸屋当主 村上崎子、観光協会総務企画部の山口慎平、蕎麦切茶房戸隠日和当主 山口 茂、とんくるりんスタッフ宮本順子の各氏



参加者はワクチン接種済みで前日の抗原検査陰性者であり、会食形式としました。席は抽選で観光協会の方がそばネットジャパン会員の間に入るように着席し、なるべく席を移動しないようマスク会食に心がけました。



山本館の料理は地元の食材を使用した新鮮でおいしい料理で、そば料理もあり、締めはもちろん戸隠そばです。  
画像中央は、茶わん蒸しで上に揚げ蕎麦が添えてあり、柔らかな具材と香ばしい揚げ蕎麦の感触が見事にマッチしています。



お開きの締めは、戸隠地方の習わしでそれぞれ3人の代表がお酒を注ぎ合い乾杯をするものです。

29日(木)

2日目も快晴で、標高1000mの高原は美しい緑の風に包まれた別世界です。  
朝食前に奥社参拝をしました。  
奥社入り口の大鳥居に入る前に安全祈願のほら貝を吹く山口輝文氏  
なにか、皆の心が引き締まるようです。



約400年前の植樹された杉並木「奥社社叢」に行く。  
静けさの中、時折鶯が奏でる恋の歌に心洗われる別世界を感じ、奥社へ近づくとつれて気が引き締ってくる。  
奥社入り口から徒歩で往復1時間半ほどの行程ですが、奥社近くになると山道になるので足ごしらえも必要です。

奥社到着！祭神は「天の岩戸」を実際に開けた強力を持ち主、天手力雄命(あめのたちからおのみこと)です。  
参拝を済ませて記念写真です。  
向かって、左はほら貝持参の正装でご案内いただいた山口氏、右は昨夜の交流会で同席した村上さんで、手作りのそば料理とそば茶を持参いただき感謝です。







朝食後、ソバ栽培体験のとんくるりんファームです。

講師は戸隠そば生産組合 組合長 松本洋一氏です。

多品種との交配が進んだ戸隠在来種を復活させるために地元農家が力を合わせて取り組んできた経緯を伺いました。

戸隠在来種の特徴は茶褐色で小粒、甘みが強いのが特徴だそうです。  
ただ、他種との交配を防がなければならないこと、夏、秋の年2回収穫ができる品種と違い秋1回の在来種を育てることは容易ではないが、戸隠そばの原点を残すために頑張っているとのこと。



さて、組合の方の指導で種まきです。  
畝を切って種を蒔く、皆さん、ソバ栽培は体験しているので慣れた手つきで(腰つき?)で1時間ほどで終了です。

幸い、作業中は曇りで助かりました。  
元気に新芽が出てくれるかな?

近くのそば畑では刈入れ直前の熟した実が沢山ついていました。  
戸隠の畑では夏蕎麦が終わると休む暇もなく秋そばの種まきが始まります。



作業終了!  
皆さんお疲れさまでした。  
お花見に来れるといいですね。  
スタッフの皆さんご指導有難うございました。

昼食は、2 日間お世話になった山口茂氏の蕎麦切茶房 戸隠日和です。

まずは、そばに合うクラフトビール「蕎麦 WheatAle」をいただきました。  
労働後の一杯は応えられません。



お目当ての戸隠そばは各人がお好みで注文しましたが、10 割蕎麦とざるそばが多かったようで、皆さん大満足です。  
戸隠のざるそばは“ポッチ盛り”といって、茹でて締め、水を切らずに指に掛けて一房ずつ竹ざるに盛り付けるのが特徴です。  
巻延しでしっかり打ったそばは水きりをしなくともしっかりとしたコシがあります。  
(画像は戸隠日和の HP から拝借しました。)

全ての日程を終えて、戸隠そば博物館とんくるりんで全員元気で記念撮影し、帰途につきました。  
途中埼玉県内に入ると事故渋滞に遭遇し、東松山 IC で降りるアクシデントがありました  
が全員無事に帰宅できました。往復運転をしていただいた樋口さんに感謝です。



第 2 回交流会は日程等が決まり次第お知らせします。