



「ももや」の暖簾をくぐると正面にあるガラス張りの「練り室」。
挽いたばかりのそばを手早く打つ職人の技を見ることができます。



そば打ちを実演する佐藤孝征さん。

生産農家主体による施設運営で地域活力を（鳥海町）

「平家の落人村落」とも言われ、他と異なる文化を持つなど神秘性を感じさせる鳥海町百宅地区。標高400m霧に包まれたこの地で代々栽培されてきた「そば」といつ地域資源による、町の生産農家を主体とした活性化が図られています。

農業のまちの農業による 活性化への期待

国定公園「鳥海山」の裾野に広がり、豊かな自然と良質な温泉、そして獅子舞・番衆などの民俗芸能の宝庫として知られる鳥海町。古くから稲作を主体としてきたこの町の農業もまた、近年の米の生産調整により様変わりしてきました。減反された水田は、サヤエンドウ・大豆・ほうれん草・花卉などへの転作が進められました。さらにリンゴなどの果樹栽培・畜産などを組み合わせた複合型農業にも取り組んでいます。この間、町でも農業進展のため様々な支援

制度を実施してきました。しかしながら、同町もまた中山間地域として例外ではなく、深刻な過疎化を背景に少子高齢化が進行し、農業の担い手不足にますます拍車がかかる現状に苦慮していました。「このままでは、先人の弛まぬ努力により築き上げて来た町の基幹産業である農業がますます衰退してしまう」という危機感から、町の農業の活性化推進策を模索し始めます。そこで「特産品の創出」の観点から着目したのが、鳥海山麓の秘境百宅「ももやけ」地区を中心に古くから栽培され、食されてきた「百宅そば」でした。

埋没資源の掘り起こしによる特産品開発

そもそも百宅地区は、標高400mの高地の谷あいには僅



国道108号線沿いに完成した「ももや」。隣接する既設の直売所も「菜らんど」と名前を一新。



歴史を持つ農村集落が潜在的に多かった本県では、近年、転作作物としてそばを奨励し、地域特産の「地そば」として「手打ちそば」を売り出す自治体があちこちで見受けられ、地域間の競争が激しくなってきました。

これを受けて鳥海町では、本物志向が好まれる現在、挽きたての百宅そばをその場で打ち、本来の風味を生かせる「手打ちそば」を提供できる施設の建設が必要と考え、自治省の中山間地域国土保全強化総合整備事業の支援を受けて、昨春秋、国道108号線沿いに《そば等加工提供施設「ももや」》をオープンさせました。

百宅地区の22農家が集まり「そば生産組合」を組織し、A等も巻き込んで栽培方法を学びながら、当初転作田8haほどに作付けを開始。そばは湿気に弱いという特性からはじめは思っような収量が得られませんでした。町が助成制度を設けるなど転作田の排水整備を積極的に推進した結果、安定した収量を得られるようになりました。

収穫したそばは、町外業者に製粉・製麺を委託し、乾麺「百宅そば」として商品化され、売上も好調を博したことから、町の特産品として一気にその地位を高めました。

そば本来の風味を生かした「手打ちそば」を

かに開けた盆地に位置し、真夏でも気温25度を超すことがめったにない冷涼な地域。特に、寒暖の差によりそばの栽培には最適な条件とされる「霧」がそば畑に下りるほか、鳥海山の火山灰が堆積した黒土がそばに香りの良い独特の風味を与えます。もともとはこの地に住み着いた「平家の落人」がここにそばの栽培や食文化を広めた、という伝説があるほど、古くからそばが食されていた場所です。

平成3年、まずは「百宅そば」を町の特産品にしようとして

元来、そばを栽培し食した

百宅そばの手打ちの実演販売を試みていた息子の孝征さんが担当しています。民間の経験と生産農家の活力とが一体となった取り組みです。

「ももや」の暖簾をくぐる」と正面に総ガラス張りの練り室があり、「こね・のし・包丁」と二連の職人技を見ることが出来ます。そばはその日に使う分だけが挽かれるため、新鮮なそばの風味が生きており、独特の香りとのど越しの良さが、しっかりとした腰と歯ごたえが楽しめます。そば好きが遠回りしても食べたい本格的なものに仕上がっています。オープンと同時にその旨さが口コミで広まり、県内外のそば好きが訪れるようになりました。

「そばのまち」の確立に向けて

町では、百宅そばをクッキーやお茶などに加工し商品化するなど様々な試みを行っています。この3月下旬には新商品として「そば焼酎」の発売を予定しています。試飲用に蔵出しされた製品は、そば焼酎ならではの芳醇な香りとコクで、左巻好みの口当たりとなっており、発売に向け



その日打つ分だけ挽かれる百宅そば。風味が生きています。

て大いに期待が寄せられるところです。

現在、そばの作付農家は118世帯、作付総面積は約50haに拡大しており、今後さらに需要が見込まれようとしていることは、地域活性化に向けた強い農業の確立に向けて着実にその成果が現れてきている証です。

いにしえの鳥海人がはぐくみ、受け継いできた「百宅そば」。町では、この尊い財産をこれからの農業振興・地域活性化の起爆剤としてさらに展開していきたいとしており、「そばのまち」に向けたこれからの取り組みにも注目したいところです。