

名産のそば再興 地域おこし加味

とちぎの 元気力 農業編

日光 栗そば会

栗そば会 過疎や高齢化などで生産が激減した日光市栗山地域名産の「栗山そば」復活を目指し住民ら13人が今年5月に設立。年会費5000円のほか、1口1千円で募った出資金も含め元手は計約6万円。地域おこしも狙う。問い合わせは日光市栗山総合支所(0288・97・1112)へ。

かしげに栗山そばを語るお年寄りの誇らしげな表情を見て、土屋さんの地域おこしの芯が見つかった。

昨年2カ所の畑計約6

アを借り試験的に栽培。キ

シやハトの食害もあった

が、自家用に栽培している

住民に教えてもらいながら

約28キを収穫。12月には地

元のそば店で約80人に振る

舞った。その場での「おい

しかったよ」の声に、再び

背中を押された。今年に住

民グループ「栗そば会」を

つくり、4地区5カ所約20

アで栽培。うち約12アは耕



手を上回る収穫に笑顔の土屋小枝さん
＝日光市栗山総合支所

持った。「足かせの多い地元よりも、外で自分の力を試したい」と2011年11月、協力隊として日光市栗山地域に入った。
茨城大学工学部で学んで以来の北関東。日光には縁はなく雪も珍しかった。野菜を作ったりしながら、地域に根を下ろした。
1年後、地元自治会に誘われて、新そばを食べた。「それまでのそばの味がびっくり返るほどおいしかった」。

た」。香りも喉ごしもよかった。栗山産と聞いた。同時に「地元産のソバ粉を手に入れるのが大変で、いまや幻のそば」とも。過疎や高齢化、鳥獣害などで生産量は激減していた。
お年寄りに聞くと「栗山そば」は昔からの地域の名産。寒暖差が大きくソバの実小さいが、味が濃い。「品評会で1等はとれないが、即売会では即売り切れ」の人気商品だった。懐

作放棄地で、長年手つかずの土地を再生させた。
会の仕事はトラクターによる整地作業以外、ほとんど手作業。種まきも土寄せも刈り取りも稲架のように乾燥させるのも脱穀も。「手で刈って乾燥させる間に茎に残った水分を実が吸収する。この追熟がおいしさの秘訣だそうです」と、伝え聞いた昔ながらの作業のよさを語る土屋さん。
宇都宮大農学部3年で、刈り取りに加わった布袋田早紀さん(20)は「作業する地域の方々の笑顔で、活動が根付いたことがわかり、楽しかった」と話す。栗そば会長の福田正文さん(68)は「困っても笑顔が絶えない土屋さんのおかげで、ここまでできたね」と笑う。今年の収穫は目標を上回る約140キ。赤ギリギリで販売し、2日までの2日間は地元のそば店で試食会を開催。土屋さんは「中学校も興味を示してくれた。来年はもっと拡大できるはず」と意欲満々だ。
(服部肇)



手作業で刈り取りをこなす会員ら。福田正文会長(左)は「昔ながらには、知恵が詰まっている」と話す＝日光市黒部



土屋さんが編集を続ける「栗山そば新聞」。写真も注目的だ

生産者の笑顔 新聞に

日光市栗山地域のそば店などに月に一度、無料で配られる新聞がある。土屋さんがパソコンで編集し、栗そば会の活動を紹介する「栗山そば新聞」。

これまでに5号を発行。「実が黒くなり、その割合が60%以上になると刈り取り適期」など、栽培のコツが満載だが、編集長は「みなさん、新聞に載る写真に興味があるようです」と笑う。生き生きと作業するお年寄りを見て、知人らが「元気でよかったです」と健康を喜ぶきっかけになるという。近況報告にも一役買っている。

幻の「栗山そば」堪能



収穫祝い試食会

日光 打ちたてを住民ら

日光市栗山地域の住民グループ「栗そば会」は1日、幻とも呼ばれた「栗山そば」の収穫を祝って試食会を開き、生産に携わった住民らと手打ちそばにして味わった。栗そば会メンバーは「来年以降も栽培を軌道に乗せ名物にしたい」と抱負を話した。

日光市北部の栗山地

打ちたての栗山そばを味わう住民たち。「風味が豊か」と好評だった。日光市日向で

域は「栗山そば」と呼ばれるソバの栽培で知られる。背丈が低いうえ収穫量が少なく、

試食会では住民がそ

価格が高くなるのが難点だが、高冷地ゆえに昼夜の寒暖差によって実は小ぶりで味が凝縮しているのが特徴だ。

ばを打って、盛りそばを味わった。香りが際立つそばに地元住民らも「おいしい。これこそが栗山そばの味」と堪能していた。

地域活動を支援する「市地域おこし協力隊」の土屋小枝さん(33)の呼びかけで栗そば会を結成した。本格栽培1年目の今年は、耕作放棄地を耕し約20アールで栽培。天候にも恵まれたことなどから予想を上回る約140キを収穫

土屋さんは今年の農作業に手応えを感じつつも「地域に根付かせるには耕作してくれる人や作業の協力者を増やすことが不可欠。獣害対策も研究が必要」と気を引き締めていた。

【花野井誠】

栗山産そば 復活へ試食会

日光 住民ら60人に振る舞う

【日光】栗山地域名産だったそばを復活させるため活動している「栗そば会」(福田正文会長)は1日、収穫した地場産そばの試食会を初めて開き、地域住民ら約60人に振る舞った。

同会は9月中旬から1カ月かけて4地区5カ所の畑計20㍎でソバの刈り取りを行った。獣害などが影響し収量が落ち込む懸念があったが、実のなる時期に天候

が安定したため、見込みを上回る計140㍎を収穫。ソバ90㍎は地域のそば店や

民宿など21軒に販売した。

地域住民らは日向の「そば処ひなた」に集まり、天

ぷら付きのもりそばやかけそば、そばようかんに舌鼓を打った。

上栗山、主婦松

本タミ子さん(71)は「こしがあって味がしっかりしている」とにっこり。

同会の立ち上げ、生産に携わった

「市地域おこし協力隊」の隊員土屋小枝さん(33)は

「来年も頑張ろうと思う」と気持ち新たにした。



振る舞われた地場産そばを味わう地域の住民