

2) 「人にやる気・村に活気・地域づくり学習会」 研修旅行 Part 5

第13回 「日本そば博覧会 in 会津・磐梯」研修

「地域づくりを学ぼうとしたら、まずしかるべき先進地で指導的役割を果たしてこられたキーパーソンのお話を聞き、更に後日、現地を見せていただき、感動をもって学ぶ必要があると思われる」という趣旨のもとで、まず、6月30日会津若松において蕎麦で地域づくりに貢献された唐橋宏氏をお招きして松本大学にて講演会を開催した。そして10月27、28日、いよいよ現地視察である。今回、偶然にも会津若松市にてそば博覧会が開催されたので、そば博覧会に参加できるように日程を調整した。

研修会場：アルツ磐梯（磐梯山の麓）

日 時：平成19年10月27日～28日

場 所：福島県耶麻郡磐梯町（第13回日本そば博覧会 in 会津・磐梯）

参加者：34名（松本大学13名、一般21名）

行程表：	10/27	7:00	松本大学4号館前 発	
		12:00	アルツ磐梯着	「第13回日本そば博覧会」現地視察・自由行動
		16:00	天鏡閣見学	（希望者のみ）
		18:00	リゾートイン磐梯 泊	そば博覧会関係者との交流会
	10/28	7:30	朝食	
		9:00	リゾートイン磐梯 発	
		10:00	大内宿視察	（国重要伝統的建造物群保存地区選定）
		12:30	昼食	「桐屋 夢見亭」
		13:30	桐屋夢見亭 発	
		18:30	松本大学4号館前 着	解散

1. そば研修旅行 in 会津・磐梯

10月27日と28日の二日間にわたって、地域づくり学習会の研修旅行が行われた。今回の目的は、会津磐梯山の麓で開催される「第13回日本そば博覧会」の視察と、そばづくりを村づくりと町おこしに結びつけている現地の見学である。6月30日に唐橋宏氏（会津そばトピア会議前会長）と仁科保（南信州飯田そばの会会長）を本学に迎えて開いたシンポジウムから予備知識と刺激を得て、現地を訪れることになった。まちづくり・むらづくりに実績のある方を全国から講師にお招きして、その場を後から訪ねるこの方式も今回で5回を数える。

参加者は総勢34人。外部のさまざまな立場の方21人と共に、松本大学のバスで福島県に向かった。高速自動車道を長野、上信越、北陸と走り、新潟中央JCTから東に折れて磐越自動車道に入り、およそ5時間後に会津のそば博覧会場に到着した。スキー場のゲレンデに設けられた会場には、北海道から兵庫県まで全国各地から出店した23のブースが並び、あいにくの雨にも拘らず、たくさんの人が各店で列をなしていた。長野県からは、阿智村の「おにひら」と松本の小沢そばが出店していた。

第13回日本そば博覧会そばブース出店一覧

1. 永沢寺そば打ち愛好会（兵庫県）

- 2, 笙の幻蕎麦 御山角屋（福島市）
- 3, 会津山都蕎麦 蕎麦 邑（喜多方市）
- 4, 栃木のうまい蕎麦を食べる会（栃木県）
- 5, 石挽そば そば処 小沢（長野県）
- 6, 白河蕎麦の会（白河市）
- 7, 長野県信州そば 愛知、静岡連合会（静岡県）
- 8, いわき高原そば（いわき市）
- 9, 利賀そば なかじま屋（富山県）
- 10, 北海道そば研究会（北海道）
- 11, 磐梯町そば打愛好会（磐梯町）
- 12, 北海道新十津川夢創庵（北海道）
- 13, いばらき蕎麦の会
- 14, ふくいそば打ち愛好会（福井県）
- 15, 北海道幌加内そば（北海道）
- 16, おぐにの郷（喜多方市）
- 17, 江戸流手打ち蕎麦鶴の会 江戸蕎麦（東京都）
- 18, 札幌手打ちそば愛好会（北海道）
- 19, さいたま蕎麦打ち倶楽部（埼玉県）
- 20, おわらの里 八尾のそば（富山県）
- 21, いわはし館（猪苗代町）
- 22, 会津磐梯そば道場（磐梯町）

平成19年10月初旬に松本城を中心に開かれた「そば祭り」に比較して規模において見劣りしたもの、そば打ち体験の場を設け、4段位認定試験を多数の観客に公開するなど、そばを身近なものにする試みが目立った。その他に、「日本と世界のそば料理販売」「そば料理体験（そばがきづくり）」「会津そば口上披露」「そば早食い大会」など、蕎麦を身近に紹介する催しが行われた。

段位試験を受けた人から話を伺うと、そば打ちは最初の「水まわし」で出来映えの大勢が決まり、最も緊張するとのことであった。手で実際にモノにさわって、鉢、コネ、包丁と具体的な動作とその成果物がはっきりしているそば打ちは、具体性を媒介にして、どうやら携わる人同士をも独特の強いネットワークで結びつけるようである。全国に広がるこの「そば打ち人ネット」が今回の博覧会開催にも強力な支援を供しているように思えた。そば博会場でも、宿泊先での会話からも、そば打ちの好きな方々は実に強い絆を形成していることが窺えた。今回の研修旅行も、元はといえば、玉井先生の全国に広がる人脈に依拠して実現したわけであり、地域づくりとイベント開催に果たす人脈の重要性を改めて痛感した。

27日夜は、宿泊を「リゾートイン磐梯」に取り、希望者だけ「天鏡閣（国指定重要文化財）」を見学した。この建物は明治41年に有栖川宮威仁（たけひと）親王の別邸としてつくられた瀟洒なルネッサンス風建築である。有栖川宮が東北地方を巡幸中、猪苗代湖の風光に魅せられ、その美しさを賞してこの地に別邸を建設されたとのことである。竣工して1ヶ月後に、皇太子嘉仁親王（後の大正天皇）の行啓を得ている。戊申戦争から41年。「朝敵」として痛めつけられた会津地方に皇室の建物が造られるに至った背後には、会津の側からも、あるいは、国側の思惑としても、大いなる意図があったに違いない。明治の趣をそのままに残す「ケレー」と命名されたカレーの缶詰を同館で販売していた。

翌日の28日は、大内宿（国の重要伝統的建造物群保存地区に指定）を見学した。会津若松と栃木県今市を結ぶ下野街道に位置するこの宿場は、江戸時代の雰囲気は今に残し、何ととっても驚くこ

とは、多人数の共同作業を要する「茅葺き屋根」を今も維持していることである。奈良井宿や妻籠宿に比べると開放的で明るい。この保存事業を背後で支えた地域住民の熱気に想到した。と同時に、古い街道の佇まいの中に点在する現代風の住居で生活する人々と、昔ながらの建物に改造した人達との関係はどうなっているのか、興味をそそられた。まちづくり・むらづくりには、常に「不協和音」が伴いがちであるが、この大内宿で、両者はどのような妥協点を見いだしているのか、一考に値すると感じた。

帰りのバスでは、玉井先生と建石先生による公害、キノコなど多岐にわたる「講義」を楽しませていただきながら、松本に向かった。シンポジウムで学習を行い、その現地を皆で訪ねるこのような研修旅行は、共に行動した人達の間に奇妙な連帯感と親密感を今回も醸成したように思われる。

文責：地域総合研究センター研究員木内

2. 切っても切れない「そば」

松本大学卒業生 土屋俊一

去る、2007年10月27日（土）・28日（日）の2日間、松本大学地域総合研究センター主催の「人にやる気・村に活気・地域づくり学習会 研修旅行 Part 5」が1泊2日の日程で今年も開催された。

毎年開催されているこの「地域づくり学習会・研修旅行」シリーズへの私の参加は今回で4回目となり、毎年毎年さまざまな勉強をさせてもらっている。

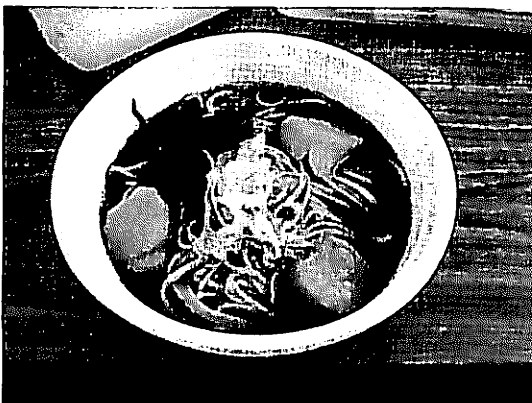
今年の学習会のテーマは「そば」であり、長野県の人間としてなじみの深いものである。

○ 現地視察

今回の主な目的は、10月26日（金）～28日（日）の3日間、福島県耶麻郡磐梯町の磐梯山の麓にある「アルツ磐梯」で開催された「第13回 日本そば博覧会 in 会津・磐梯」に参加（視察）することであった。



「アルツ磐梯」は、冬季期間はスキー場になる。視察した日は、雨のため足場が悪かった…。しかし、来場にとってはそんなことは御構い無しようだ。



札幌手打ちそば愛好会（北海道）の「ほたてそば」。ほたてが、なかなかの味。

「そば博覧会」の視察当日（27日・土）は、あいにくの雨で磐梯山を見ることができないくらい濃い霧が出るほど悪天候であったが、「そば博覧会」の会場には多くの来場者があり、私もそのひとりとなった。

会場内では、22店（県外14店、県内8店）の出店があり、長野県からも、1店出店していた。そのほか「特産品物販コーナー」では、そば道具、各地特産品、地元農産品などのお店16店が出店していた。

「そば博覧会」とはいっても、さすがに何軒ものお店を廻ってお蕎麦を食べ歩くのは、私の胃袋にとっては不可能なことで、2軒のお蕎麦を食べるのがやっとだった。

「札幌手打ちそば愛好会（北海道）」の「ほたてそば」と、「越前そば道場 ふくいそば打ち愛好

会（福井県）」の「おろしそば」を食べた。両方とも、信州ではなかなか味わえないものであり、特に「はたて」が美味(!!) だった。

○「桐屋 夢見亭」

2 日目は、大内宿（Photo Gallery 参照）を観光した後、今回の案内人の一人である唐橋宏さんのお店、「桐屋」で昼食をいただいた。「会津のそばづくし」ということで、もちろんこの日もお蕎麦。

しかし、なんとなく普段たべるお蕎麦と違うような感触を感じた。それは、そば粉の違いや気候風土地域性といった簡単なものではなく「職人的」な違いであると思う。



桐屋 夢見亭

○総括

「そば博覧会」といえば、2004年の10月に松本で「第10回日本そば博覧会」が開催された。松本大学も中野学長が庵主となって「ひやみず庵」を出店させた。私も、学生スタッフの一人として参加したのでよく覚えている。そのときも、4 日間の開催（各店営業）を予定していたが、開催中に2日間雨が降り、また台風の影響を受けて1日営業を取りやめる（出店の全店舗）など、様々なことがあった。

それはともかく、松本で開催した際にも数十店が出店していたが、お蕎麦を提供する上で同じようなお店は無く、各店オリジナリティにあふれるおそばと営業が見られた。今回も22店の出店の中で同じようなお店は無く、さらに県内外から持ち込まれた「そば」においての地域性というものを感ずることができた。それだけ、そばを打っている職人がいて、それぞれのルーツが似たり寄ったり、あるいは同じでも「職人」としての信念の下にそばを打っているということなのだと思う。

長野県の人間としては、食生活の上で「そば」は「切っても切れない存在」であると思うが、それは長野県の人間だけではなく日本の多くの人に言えることなのだと思う。ただ、そばが好きという理屈だけではない。

私は、この2日間「これでもか!!」と言うほど「そば」を食べて堪能したので、心の奥底では「しばらくは、そばを食べなくてもイイなぁ…」という気持ちもあった。しかし、松本に帰ってくれば、また「信州のそば」、あるいは「自分の家のそば」が食べたくなるというのは、やはり我が家（信州・松本）がイイということなのだろう。

『切っても切れない「そば」』とは、このことであると思う。

最後に、この研修旅行で案内役をしてくださった唐橋宏さん、仁科保さん、そして、案内役である玉井先生と、研修旅行中に様々なトークで楽しませてくれた中野学長、建石先生にお礼申し上げたい。

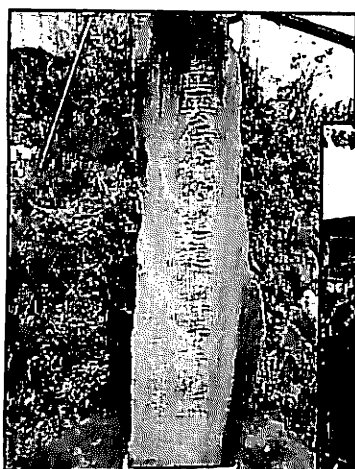
Photo Gallery



外は雨でも、お店の中では職人さんはもちろん、
お客さんの熱気であふれています。



「建石先生、
お味はいかがですか？」



大内宿

会津若松と日光今市とを結ぶ会津西街道、南山通り、下野街道（しもつけかいどう）とよばれる街道にある宿場のひとつ。国の重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。現在では、江戸時代の宿場の面影を今もそのままに残した観光地として注目されている。藁葺き屋根のお店の縁側では、お茶のほか、甘酒、漬物、ラムネ、ところてん、糠もちなどを提供している。江戸時代の小さな宿場へタイムスリップした感じである。

駐車場へ入るための渋滞がすごく、一般道路を利用する車にも迷惑をかけているように感じられた。



桐屋 夢見亭での昼食の紹介

桐屋さんで食べた「味づくし」です。
会津の郷土料理と蕎麦のセットです。
1日目のそば博での「ほたての蕎麦」もよかったけど、この「にしん」が絶品 (!!)

「ニシンの山椒漬」
三国会津の特長ある郷土料理です。ニシンの山椒漬は身欠ニシンを米のとぎ汁に漬してアク抜きをしたニシンと山椒の葉とを交互に重ね合わせ薯由、酒、酢、砂糖を用いた漬け汁に漬け込んだ物です。



天ぷら
野菜と朝鮮人参、ニシンなどの天ぷら

棒鱈煮
会津の郷土料理。棒鱈の甘露煮

お蕎麦が、信州の蕎麦とちょっと違う
ような気がします。

会津の郷土料理「こづゆ」と「お餅」です。

「こづゆ」
四季を問わずお祝い事などにふるまわれる格式高い料理です。ホタテの貝柱をだし汁の中でもどし、ほぐした貝柱に豆麩、椎茸、人参、ぎんなん、里芋、しらたき等を加え醤油、塩、酒で味を調える薄味の料理です。こづゆ椀で何杯もおかわりできる料理とされています。



(会津若松観光協会資料参照)

3. 研修旅行報告書

安曇野市豊科 宗像 章

私は、安曇野市の豊科に住居を移しまして早30年となりますが、勤務先の関係で地元としての安曇野を意識していなかったことに対してとても残念に思っている者です。建設関係の仕事であったので、インフラの整備等で街の近代化、道路基盤の整備等では積極的にその中に入って技術的なサポートをしてきたと思っていたのですが、ふと改めて周りを振り返るとそこにはとても見たくない風景があったことに気がついたことです。

長野オリンピックに向けた建設がいかに信州の山河を切り崩し、コンクリートの肌をさらした山肌にしたかを、そんな後悔の元、なんとかしてこの街の風景造りに取り込んでいけたらと思って松本市の東北部で里山の整備と、里山での生活を主とした活動の団体で農業を体験しながら、食育環境の取り組みをしている団体に参加させてもらっています。

その時に、玉井先生との出会いが有り、数回となく話を伺いました、地域の活性化の基本、活動の道付け、仲間作りの取り組み方等、今までにサラリーマンとしての環境とは180度違った目線を体験させていただきました。今回の日本そば博覧会に参加することになったのは、お誘いもありましたが、蕎麦でこんなに夢中になれる人々の生態を拝見できればとも思ったからでした。

私は、松本が勤務地であったので、関東、関西から遠来の顧客が相当数訪ねてきましたことがありました。その時食事の要望は「信州蕎麦の旨いところ」と言われ、数々の有名なお店に案内をいたしました。一度たりとも素直に「うまい」と言ってもらったことが有りませんでした。粉がどうの、たれがどうの、麺の太さがどうのと、今食べているのに違うお店のことを話すことにとても違和感を覚えたものでした。それで蕎麦通を自認している人に対して色眼で見ていたのですが、数年前より、自分たちで蕎麦の種を蒔き、刈り取り、11月に蕎麦を食べさせていただきました。

近所のおばさんが、話をしながら蕎麦を打つ姿を見たり、適宜に自慢をしたりしてから「手打ち自慢入り蕎麦」を食べさせてもらいました。その時に「あ、蕎麦の原点はこれだ」と気がついたのかも知れません。おばさまたちがそれぞれに自分の腕を自慢して、喜んで大勢の人達の食卓に提供することを嬉々としていることが顔に出ていて、生き生きしているのです、今まで道で会った人とは別人のようでした。それ以来、部落外の自分たちにも声をかけてもらい、仲間として認めて頂き、現在はその部落の一員のような気持ちになって農業体験学習活動の行事に参加しております。このことは、今、世代間の交流の場が少なくなり、都会での就業場所では地域のことなど話題にも上がらない生活を経験した者にとって、貴重な体験でした。

今回の会津での体験は、予備講習も受けないで、参加させていただきました、よいとこどりの参加でしたがそれぞれの地域で蕎麦を通して、こんなにも夢中になり、またイベントの名前を「博覧会」と称している滑稽さをつぶさに体験させていただきました。可笑しくもあり、地域おこしに真剣な取り組み方と方法は、それぞれの立場で実践できるような気がしました。

私は蕎麦の味を論じるのはできませんが、会場の中の蕎麦はとても美味しく3か所ほどで食べさせていただきました、どこのも美味しいと思ったのですがそれよりも、ボランティアの人達の接客の姿勢に感服してきました。雨の中、遠くから来たとわかると、気持ちがそがれないように次ぎから次へと話題を提供していただき、また案内をして頂いたことは、蕎麦の味を一層美味しくしたと思いました。私は福島県の「中通り地方*注1」の出身で会津地方もわが故郷でしたので、長野県の皆様にどんな風に思われるか心配しておりましたが同行の三沢さんにも喜んでもらったので、内心「ホッ」としております。

帰りのバスの中での話題では「蕎麦甲子園」の話に興味を覚えております、野球の甲子園はあまりにも地域性を損なっているように思われますので、「蕎麦甲子園大会」の参加資格は地元で蕎麦の生産から、収穫も体験して、地元に着させた団体を推薦していただき、試合形式になるのは不本意ですが、このような活動を支えている地元の学生諸君を他の地域の人々にアピールできる場を

提供できればよいのではと思っております。サポーター役として、協力したいと思っております。次の世代が地元の山里を見、荒廃農地を見、なんとかしたいといった気持ちになればありがたいのですが、我々たちも発奮してこのままでは終わらないぞと声を出し、体を動かして、サポートして行きたいと思っております。

自分の生かされている街を元気づけるために、喝を入れてもらった研修でした。関係者の皆様、本当にありがとうございました。

*注：福島県の地域を区別する呼び名（天気予報も一緒）

浜通り：いわき市から相馬市にわたる海岸地方

中通り：白河市から郡山市、福島市にわたる地方

会津地方：会津若松市を中心にした盆地

4. 錦秋の磐梯へ「蕎麦」を尋ねて

小諸市 小林 満州子

「そばは気難しい」が十年来まがりなりにもそばを打って来た私の実感です。しっかりと教えを受けたわけではなく自信のないままに日が過ぎておりました。そんな折、松本大学のそば博覧会へのご案内をいただき、大勢の皆さん方とご一緒の旅に恵まれました。道中雨にうたれる紅葉を目にし、着いた会場の旗も雨にそばぬれ、庭はぬかるんで大変でした。まずお昼をいただくことに。そんな足元ゆえ兎に角テントの空席を見つけ、富山の利賀そばをいただきました。

建物の二階では4段の検定試験がというところへ行き合わせ、席に着くことが出来ました。やがて粉ふるいから水まわし、伸ばして切る等の一連の作業を席からは手元の細かいところまで見ることは出来ませんでしたが、40分間の真剣勝負は参考になりました。聞くところによると合格率35%とか。大阪や北海道などの遠隔地から参加されていた皆さんの結果はどうだったのでしょうか。

雨ゆえ予定が切り上げられ、「そばがき」を体験できなかったのは大変心残りでした。

翌日はうって変わって晴天に恵まれ大内宿を見学しました。私の近くの海野宿も似た佇まいでそれなりににぎわいを見せていますが、大内宿のその規模の大きさに驚きました。

幸運なことにバスの中で仁科審査委員と近くの席でしたので、遠慮なくいろいろとお聞きすることが出来、石臼挽きの粉を少し混ぜるとつゆのからみが違うと教えていただき、帰宅後しぶる夫を拝み倒して古い家の物置から石臼を運んでもらい、家の一角にデンと据えました。実は知人の依頼で毎月そば粉を送っているお宅があり、薬を常用されているので血管を強くするためにそば粥を召し上がっているとのことでした。わが家でも米と半々で、土鍋で煮たお粥を毎朝食しております。

そばは血圧を下げるともいわれますが、味覚だけでなく、そんな効能などもこれからの勉強に加えたいと思います。

貴校でも以前からそばについての学習会も開催されておりましたのに、小諸からはなかなか参加できずに残念に思います。

月が変わって7日の朝日新聞の「トラベル」に「日本一のそばをたぐる」として、作家の山本一力さんを案内人に読者のアンケートの結果が載り、断然のトップは、信州そば12,065人、2位 わんこそば（岩手）6,276人、3位 出雲そば（島根）4,081人の記事を見つけ、ますます蕎麦への、いや信州そばへの愛着をつのらせている昨今です。

貴重な体験をさせていただきましたことに、心から感謝申し上げます。

（今回、掲載にあたり加筆・修正を行った）