

町長発！ “がんばる” トーク

町長 上川元張



皆さんはそばは好きですか？
冷涼でやせた土地でも育つそばは、町内では古くから焼畑などを利用して作られ、大正9年には約40haで作付けされていたとの記録があります。そばは飢餓に備えた食糧であるとともに、そばの食文化も地域に根付き、特に池田では太短い十割そばが昔ながらの地域の味として親しまれてきました。池田のそばの在来種は品質が良く、吉川や赤松でもその種を他品種が混ざらないように大切に保存されてきたと聞きます。

現在では作付面積は1ha余と激減しましたが、吉川では村づくりグループ吉川YYCが生産からそば打ち、イベントでの出店などで地域振興に一役買い、赤松のそばは鳥取市内の人気店に全量出荷されています。

このように美味しい若桜のそばですが、残念ながら地元には常設のそば屋がありません。地元で店ができれば地域経済も潤い、そば好きも喜ぶのではないかとこの発想で、昨年4月に、そば職人を目指す地域おこし協力隊として小濱雄史さんを採用しました。吉川YYCでそばの栽培からそば打ち、接客までのノウハウを学びつつ、最近市内のそば屋でも修行を重ね、将来の開業に向けた準備を進めています。

こうした中、昨年暮れに、町内のそば生産農家や堆肥を供給する養豚農家などを構成メンバーとして「若桜町そば協議会」が設立されました。これは、現在、吉川や赤松を中心に生産されているそばの作付けを全町に拡大するとともに、新たな特産品として若桜のそばのブランド化を目指すもので、吉川YYCが中核となって取り組みます。

具体的には、吉川、赤松、肴米、広留野などでの作付けを進め、そばの生産量を確保するとともに、耕作放棄地の再生、特に日本の棚田100選である肴米の棚田の保全にも寄与するものです。あわせて、そばのイベントの開催やそば打ち体験の定期化などソフト事業を通じて若桜のそばを情報発信し、ブランド力を高めて交流人口の拡大や地域経済の振興にもつなげようとするものです。

こうした取組は、小濱さんのそば屋開業の強力なサポートとなるものであり、今後の活動展開に期待しています。早速、3月23日には「第1回そばまつり」がゆうゆう広場の屋内運動場で開催されます。また、小濱さんも2月から味工房の前で立食いそばの屋台を土日隔週で始めました。町民の皆さんも是非足をお運びください。