

手心込めた手打ちそばで むらに元気と交流を！

「吉野そばの研究会」



副会長

小谷 秀雄 さん
Hideo Kodani

発起人

小谷 忠己 さん
Tadami Kodani



地元の旬の野菜を使った天ぷらはお客さんに大好評

吉野そばをご存じですか？

完成間近な殿ダムに程近い国府町吉野地区に、日曜日のみ営業するそば屋さんがあります。「吉野そばの研究会」が主宰する手打ちそばのお店です。吉野地区では、平成4年に転作でそばを植えたところ、「思わぬ大収穫となり、そばづくりに挑戦することになりました」と当時を振り返るのは会の発起人、小谷忠己さん。当時の国府町の助役さんが大のそば好きで、行政からの後押しもあり、出石そばで有名

な兵庫県但東町へそば打ちを習いに行き、最初は見よう見まねでイベントなどに参加し、腕を磨いていきました。

平成11年には、地区の集会所を建設する話が持ち上がり、それではそば打ちの体験施設を兼ねた「そば道場」を作ろうということになり、平成12年に完成したふれあいの里「吉野の館」を拠点に活動をスタートさせました。

手心込めてそばを打ちます

そば打ちの工程で一番大切なのは、そば粉の性質や気候

により加える水を加減する「水回し」。「失敗はしょっちゅうです。そばの水分は、手のぬくもりでも蒸発するほどデリケートなもの。水回しを間違えると、そばにひび割れができ、硬くて打ちにくいそばになります。夏場は特に乾燥に気を使いますね」と忠己さんは、長年の経験を活かし、手心込めてそばを打ちます。「現在も修行中ですなあ」と思わず笑みが。

集落が一つになれるもの

最初は手慣れ程度だった副

会長の小谷秀雄さんは、数年前に勤めを退職したのを契機に、本格的に会の運営に参画するようになりました。「最初は集落が一つになれるものであれば何でもよかった。一番手のかからないものを選んだら、結局そばになった」と当時を振り返ります。

秀雄さんの役目は、だしの調合とそばのゆがきあげです。そばの美味さの秘訣は、引きたて、打ちたて、茹でたての三拍子が揃うことだそうので、「ゆがきあげで一番気を使うのは、短時間でさつとゆがくこ

《10月の番組ガイド》

.....鳥取市行政番組.....

『こんにちは鳥取市です』【放送】毎週金・土

鳥取市の施策や事業の取り組み状況、各種行事、お知らせを紹介します。

【特集】

- ▷まちづくりフォーラム
- ▷市民体育祭閉幕
- ▷山陰海岸ジオパーク
- ▷市民美術展作品紹介(写真)



今年6月に開幕した市民体育祭

静止画文字情報

『鳥取市からのお知らせ』【放送】毎週日・月・水・木



イベント・募集・相談などの各種お知らせを、文字画面と音声でご案内します。

いなばびよんびよんネット

.....自主制作番組.....

農業番組『いなばアグリタイム』【放送】毎週水・木

西条柿や富有柿の出荷や恒例の「とっとりきのご祭り」の様子、実りの秋の豊作を祝う行事をお伝えします。

地域情報番組『とっとりウオーキング』【放送】毎週日・月

芸術や文化の秋を迎え、市内各地の伝統芸能を守る公民館活動やまちづくり活動を紹介いたします。

生活情報番組『びよんびよんワイド』【放送】毎週火

子育てや健康をテーマに、暮らしに役立つ情報や話題をお届けします。

手話番組『手話でコミュニケーション』【放送】毎週日・月

ニュースや話題、行事、お知らせを手話や字幕で紹介いたします。

地デジの準備をお願いします！

アナログ放送は平成23年7月24日に終了し、地上デジタル放送に完全移行します。そのままではアナログテレビは何も映らなくなります。詳しくは、ご加入のケーブルテレビ局にお問い合わせください。

情報をお寄せください！

いなばびよんびよんネット ☎ 0857-22-6111

※放送予定は予告なく変更することがあります。番組の放送時間は、ホームページまたはデジタル放送の電子番組表(EPG)をご覧ください。
<http://www.inabapyonpyon.net>



地区の集会所が日曜日には「そば屋さん」に大変身

と。沸とうしてから1分間が勝負です」と、二人の息の合った作業が、つやがあり、つるつるとしたのどごしとそばを生み出します。また、女性会員が精を出す天ぷらは、地元の野菜を中心に、ウドやタラの目、ユキノシタなど季節のものを織り交ぜ、お客さんに大変喜ばれています。「これはなんですか？」

というお客さんの反応に張り合いがでるとのこと。
「吉野」といえば「そば」

現在、会の活動は、鹿野町や溝口町などと共にインターネットでも紹介されています。最近では口コミで、他の集落や保育園、学校などの体験研修を受け入れ、先日は旅行会社のツアーで和歌山から団体客を受け入れるほどに。以前は冬場には何もない集落でしたが、そばを始めてからは冬場でも交流が生まれたとのこと。「吉野」といえば「そば」とまで言われるようになって

たことがうれしいそうです。
自由な雰囲気が続けたい

会員は現在18人。平均年齢は60歳過ぎで男女比は半々、ご夫婦で参加している家もあるそうです。吉野地区は現在24世帯、人口約300人弱の小さな農村集落で、会のスタート当初は全世帯の半分が加入していたのですが、現在は人集めに苦労しているとのこと。「20年近く経過しましたが、今後も自由な雰囲気を大事にし、若い人が続けられる会であってほしい」と忠己さん。「今

後は、ある程度のお客さんを見込んで活動していきたい。ただ、会員の確保がネックとなり、たくさんのお客さんの前に手が回らず迷惑をかけてはいけない」と秀雄さん。評判の陰には「のれん」を守ることの厳しさが。引きたて、打ちたて、茹でたてのそばに、お母さんたちが作る旬の天ぷら、惣菜がプラスされた吉野のそばには、地区のみなさんの「おもてなし」の心がいっぱいつまっています。みなさんも一度、吉野の館ののれんをくぐってみてはいかががでしょうか。