

## 農楽里ファーム そば栽培日記

### 農楽里ファームでのそば打ち実演・交流会の開催

本年度から長野市大岡の農楽里ファームでそばの栽培を始めましたが、9月9日～11日(日)にかけて、畑の土寄せを兼ねた「お花見ツアー」を実施しました。

9・10日班6人、10・11日班10人の2班に分かれて現地を訪れましたが、期待した可憐なそばの花は台風14号の風で飛んでしまって、なにやら収穫直前の畑を思わせる状況でした。

しかしながら、参加者は畑で土寄せしたり、農楽里ファームのご家族との愉快な一夜を過ごすなど、楽しい旅を満喫しました。

特に、10・11日班は、11日に地元慶師地区の皆さんに、さいたま蕎麦打ち倶楽部のそば打ち活動を理解いただくため、江戸流そば打ち実演と、そば料理を楽しんでいただく“そば交流会”を実施しました。

以下に、10・11日班の旅日記を紹介します。

折角、長野へ出かけるのだから、蕎麦屋探訪もと、中野市にある「郷土(ごうど)食堂」を訪れました。

店の名からは“蕎麦屋”をイメージできませんが、営業内容は蕎麦屋そのものです。

このお店の特徴は、そばのつなぎにオヤマボクチというヤマゴボウの葉を使用することです。

長野県飯山市富倉地区で古くから伝わるそばで、そばの風味を損なわず、歯切れの良いそばに仕上がっていました。

一緒に野菜天ぷらを注文しましたが、大葉、モロヘイヤ、カボチャの芽、カボチャ、しめじ、シシトウ、アカベなど季節の野菜が歯ざわり良く揚げられていました。



もう一つ、この店の自慢の一品  
“笹寿司”です。

笹の上に寿司飯を載せ、その上  
にゼンマイなどの山菜の味付けを  
載せただけのシンプルなものでは  
ありますが、笹の爽やかさとマッチして大  
変美味しかったです。



店の壁に掛けられていた「オヤ  
マボクチ」

これを叩いたり、揉んだりしな  
がら乾燥させた繊維をそばのつな  
ぎとして使います。

この店では、オヤマボクチも玄  
蕎麦も飯山市周辺から取り寄せて  
いるそうです。

郷土食堂(0269-23-0388)

中野市東吉田



さいたま蕎麦打ち倶楽部の蕎麦  
畑は、風で花が飛んでいます、  
もう、黒い実がつき始めていま  
した。



旅の疲れもそこそこに、風で倒  
伏しないように、土寄せ作業開始  
です。

「土寄せをしないと、温泉も夜の  
宴会もお預けですよ！」の声に、  
土寄せをしますが、伸びすぎて時  
期が遅かったこともあり、慣れな  
い鍬仕事はつらいようです。



近くの大岡温泉で汗を流した後は、おまちなかの農楽里ファームの家族を交えての懇談会です。

「労働の後のビールは格別だね」  
誰ですか、「今度は、道場の樽生サーバーを持ってこよう」と意気が上がっているのは。



さて、翌11日は、かねてからお約束の農楽里ファーム周辺住民の方への「江戸流そば打ち実演・そば交流会」です。

これは、農楽里ファームでそば栽培を始めたさいたま蕎麦打ち倶楽部として、今後何かとお世話になる地元の皆さんへの自己紹介を兼ねたお披露目パーティで、慶師地区集会所で開催しました。



石川副会長のそば打ちを真剣に見つめる住民の皆さん。

( 麵打ち台は岡本木工所提供の折りたたみ式麵打ち台 )

この地区の皆さんは、家庭で蕎麦を打つのだそうですが、江戸流を是非見てみたいと言う要望から実施しましたので、皆さん真剣で質問も多くいただきました。

下は、楽しそうにそば寿司を作る会員たち。



準備もできて、いよいよそば交流会の開催です。

最初に、主催者である農楽里ファームの太田さんから、この交流会の趣旨を含めたあいさつをしました。

右隣は遠藤さんと娘さんの綾乙ちゃん。



慶師地区のほとんどの皆さんが参加してくれて、にぎやかに交流会の開催です。

本日の献立は、そば味噌の大葉巻き、そばの芽サラダ、揚げ蕎麦、そば寿司で、メインは10割そばの鴨もりです。

もちろん、大根、ねぎ、大葉、きゅうりなどの野菜は慶師地区で採れたものを使用しました。



農楽里ファームの人気者、融成（あきなり）君、綾乙（あやお）ちゃんも接待役です。



皆さん、お酒もいただきます。  
飯田支配人は流石に接客上手で、早くも慶師地区の皆さんとお友達関係のようです。



今日のメインの“鴨もり”に舌鼓の皆さん。

岡本木工所に注文していた、西川杉の盛板の一部が完成したので使用してみました。が、“板もり”が好評な上に、盛り付け、回収後の拭き取りなど、非常に使い勝手もよく、まつりには最適とされます。

