

## そばと村づくり塾

◎ある市会議員の「ダムの上流は栄えたためしはない」という言葉に危機感をもち、1990(H2)2年12月17日に阿木村づくり塾を設立したという。

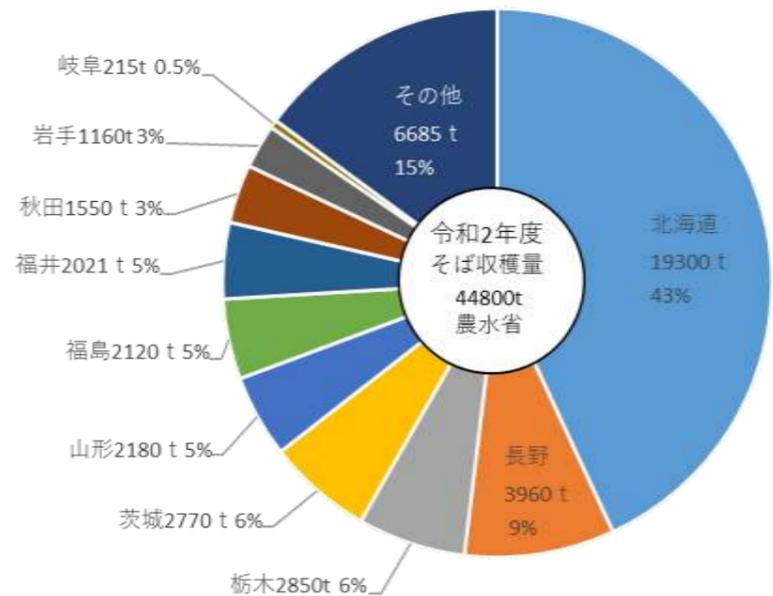
そば」を作り始めたのは、阿木の駐在さんから「ここでそばを栽培すればおいしいそばが出来る」「標高600m位で朝露がダムから上がって来るこんないい所は無い」と言われたこと。

牧野の畑を借りてそばの栽培が始まった。そば屋さんからは「コシがありノド越しも良い」と太鼓判を押され、阿木の特産品できないかという声もでてきた。

阿木から休耕田、耕作放棄地をなくしたいとの思いから、水を嫌うそばを、試行錯誤しながら休耕田で栽培をつづけた。何とか目途がたち、各地区の組合にも声をかけ耕作地を広げ、今では下広岡・真原・清水の組合の皆さんと合わせて38haの作付けを行っている。収穫したそばはJA阿木支店が買い上げ、(株)レイクサイドが加工・販売している。

2005(H17)年から阿木そば村を阿木特産営農と改称し、2014(H26)年2月から農事組合法人阿木特産営農を設立し、ソバだけではなく、サツマイモ、コムギ、コメなどもつくっている。各種団体・学校等とも連携して阿木を盛り上げるため、今も様々な活動を行っている(「なんとかせにゃあかん」2018(H30)年6月より)。

◎令和2年度都道府県別そば収穫量を図に掲載した。北海道が生産の半分を占め、そば処の面目躍如か長野県が2位。岐阜県は47都道府県中20位の215t。岐阜県は生産量も全体の0.5%程だが、阿木特産営農さんの活躍で今後収量が増加するかもしれない。



### そばにまつわる豆知識

ソバ学名 *Fagopyrum esculentus* タデ科ソバ属の一年草。種まきしてから70~80日程で収穫ができ、痩せた土地や乾燥した土地でも成長し結実することから、日本では救荒食物として古くから栽培されていた(そばが文献に登場するのは、『続日本書紀』に722年元正天皇が出した詔(天皇の命令を書き記した文書)の中で、そばの記述がある。それは「今年の夏は雨が少なく田んぼの作物が育たないので小麦やそばを栽培し蓄えよ」というも)。そばの原産地は、有力な説は中国四川省・雲南省辺りが有力で、ここから世界中へ広まっていき、各国で食べられるようになった。

また、昔は麺という形ではなく、実を茹でたり粥にしたりして食べていたらしく、今のように細長い麺状になったのは、江戸時代のこととされている(Wikiペディア)。



白い花をつけた阿木のそば畑