

高校生手打ちそばによる「山都そばの里」進展事業

耶麻農サポーターズクラブ

【事業の背景と目的】

福島県喜多方市山都町は、磐梯朝日国立公園に含まれる霊峰 飯豊山（いいでさん）と一の戸川の清流に育まれた自然豊かな人情あふれる山里の町で、その自然を活かした地場産物に恵まれている。

中でも「山都そば」は、標高や寒暖の差が大きい風土条件により良質のそばが育つことで、古くから「そばの里」としての町おこしが行われ、広く名前も知られるようになった。

しかし、少子高齢化や若者の流出等により、かつて活気があった商店街も老舗そば店が閉店するなど閉塞感が生じている。

一方、山都地区内唯一の高校である県立耶麻農業高等学校は、生徒数が減少している中、自校で栽培する作物の販売や商品開発等を行っており、さらには 4ha の圃場で栽培したそばを製粉し、生徒の「そば打ち」の技術習得にも取り組んでいる。

この山都町の宝である「そば」を通じて、「元気がなくなりかけている地域」と「生徒数が減った農業高校」を連携する取り組みを地域全体で応援し、また広く情報発信することによって、両者の活性化を図るべく平成 28 年度に続き本事業を実施した。

【事業の概要】

高校生との協働による地域活性化活動に取り組むため、28 年度には先進的な取り組みを行っている講師を招いて研修会を開き、取り組みの方向性を関係者で共有するとともに、具体的な活動ノウハウの獲得を図った。

・講師：高校生レストラン・プロデューサー 岸川政之氏

岸川氏は三重県多気町職員時代に、高校生が調理・配膳・売上管理を行うレストラン「まごの店」を立ち上げた経歴を持つ。当初はそのアドバイスを受けながら、耶麻農業高校の生徒による常設のそば店の立ち上げも目標としていたが、定期的に開店するための人的資源の不足や、常設店として利用できる場所が確保できなかったことから、当面は常設店ではなく、そばまつり等のイベント時にコンスタントに対応できる体制を整えるところを目指すこととした。

そこで、34 年の伝統がある「山都新そばまつり」に出店することを目指し、生徒のそば打ち技術の向上を図るとともに、対面販売の実践練習の場として試食研究会を実施した。

【平成 29 年度の取組内容】

1. そば打ち練習の指導

毎週金曜日の放課後 16 時から 2 時間ほど、会津山都そば協会の会員が、そば部の生徒たちに指導を行った。



前年同様、8 月までは段位取得やそば打ち甲子園で基準となっている二八そば（小麦粉 2 割）の打ち方で練習し、それ以降に、そばまつりの基準となるそば粉 10 割での打ち方に切り替えた。

この打ち方の違いを克服するまでには相当の時間を要し、当初はそばまつりへの参加も危ぶまれたが、生徒たちは練習に励み、7 月に行われた素人そば打ち段位認定会で初段を取得した 3 人は 10 割そばの打ち方を徐々に自分のものにしていった。

2. そば打ち甲子園への出場サポート

山都そばの存在を全国に知らしめるとともに、生徒のそば打ちの実力の客観的な評価を受けること、また全国の高校生のレベルを肌で感じることで一層の技術向上につなげることを目標として、生徒 5 人が全国高校生そば打ち選手権大会（通称：そば打ち甲子園）に出場することとなり、そのサポート（技術指導、進行管理、撮影）を行った。



第7回となる今回は、北海道から鹿児島県まで、全国から30校が参加して東京都台東区で開催された。

耶麻農業高校の生徒も事前に練習を積んではいたが、全国の有力校には及ばず、残念ながら入賞を逃した。しかし、全国の高校生の技術を目の当たりにして生徒たちは刺激を受けており、その後の活動の活性化に大きく影響した。

3. 試食研究会の開催

また、日ごろの練習の成果を地域の方々に披露する場として、試食研究会を3回開催した。

- ・第1回：10月5日 耶麻農高内 (参加者 同窓会役員など10名)
- ・第2回：10月11日 耶麻農高内 (参加者 地域住民など12名)
- ・第3回：11月17日 耶麻農高内 (参加者 会津管内の県立高校長など18名)



なお、今年度は新たな試食の形として、市内の有志にそば粉の寄付を依頼し、練習で打ったそばを届けて自宅で試食してもらうことも試みた。

当初予定した20口の枠はすぐに埋まり、高校生のそば打ちに対する関心の高さが感じられるとともに、次年度以降の取り組みへの希望の灯が見えた。

試食した感想として、食味に関してはおおむね好評であったが、放課後に打ち始めるため届ける時間が遅くなること、また届ける際の連絡や配送自体がかなりの負担となるなど継続に向けた課題も表出した。

4. そばまつりへの出店

これらの準備を経て、10月14日・15日の二日間、昨年度に続いて「第34回 山都新そばまつり」に耶麻農業高校として出店した。



当初は出店も危ぶまれる時期があったが、生徒は前日から準備を行って2日間で300食と、昨年を上回る数のそばを用意できた。早い時間に売り切れることも予想されたため、昨年同様2日とも午前10時からと12時からの2回ずつ、それぞれ50～75食に分けて販売したが、いずれも30分程度で完売してしまった。

完売後も生徒の打ったそばを求める来場者の声が多く寄せられたが、今の体制では今回の数が限界であり、今後そば打ちに興味を持つ生徒を増やしていく必要性を感じた。

【事業の成果と課題】

2年間の活動を通じて、「そば」と「農業高校生」を組み合わせた取り組みは、高校にとっても地域にとってもプラスの効果が見られた。

* 成 果

地元の新聞社やテレビ局には様々な形で取り上げられ、事業実施前に比べて「耶麻農業高生のそば打ち」に関してはかなり浸透した。

また、試食研究会等で実際にそば打ちを見て、食べた参加者からは、ほとんどが好意的な意見を得た。

生徒にとっては、自分の打ったそばを目の前で食べてもらう緊張感と、「おいしい」と言ってもらい喜びが積み重なっていくことで、事業が進むごとに自信をつけていく様子が見て取れた。

また、地域最大のイベントの一つである「そばまつり」については、地元の高校生が出店することが話題にもなり、一定の貢献ができたと考えている。地域の住民が高校生の活躍を家族のように応援してくれる様子も見られた。

* 課 題

一方で、ある地元の方から「そば打ちをするだけでは、そばを知ったことにならない」という厳しい言葉をいただき、あらためてそばの奥深さを感じるとともに、これからの活動の方向性を意識することとなった。

また、学年ごとの部員数のばらつきは、そばまつり等での提供数などに大きく影響する。実際

に29年度は3年生不在となって、一時はそばまつりへの出店そのものが危ぶまれた。

活動を継続していくためには、「そば打ちをする生徒」と「費用」の確保が重要になるとともに、学校・地域がそれぞれの立場で、長く活動していくという意識を持ち続ける必要があることを強く感じた。

【今後の展開】

これらの成果と課題を踏まえて、まずは希望する生徒へのそば打ち技術の指導機会を増やすなど、同校内のそば打ち人口の拡大を図る。実際に、在校生の中でもそば打ちをしてみたいという生徒もおり、こうした存在を定着させる努力を続けたい。

また、そばまつりへの出店を継続することに加え、試食研究会のような小人数を対象にしたそば打ちの機会を増やすなど、高校生レストランのそばバージョンとして同校が進める取り組みを支援する。

さらに、そば打ちだけではなく、そばの栽培から加工、そして食べてもらうまでを一つのサイクルとしてつなげることにより、「山都そばブランド」の保存に向けて、より多くの人に関わってもらうための工夫が必要である。

こうした取り組みを通じて、耶麻農業高校の卒業生を含めた「そば」に関わる若者の増加を図り、「山都そばの里」の活性化に向けた事業を継続的に展開できる体制づくりを目指していきたい。

最後になったが、2年間にわたって取り組みを支援いただいた北陸地域づくり協会に深く感謝申し上げます、本事業の報告を終えたい。