

## エゴマのかいもち（そばがき）

### ◇グループ活動の経緯、内容

白鷹町のある置賜地域には、樹齢800年以上という桜の古木があちらこちにあり、それを見に訪れる客が年々増加していた。その見物客に地元農家が漬物を振舞ったことが発端となり、平成12年、5人のメンバーで「十二の桜会」という漬物加工グループが結成された。このグループが臨時飲食店の営業許可を得て茶屋を開設すると、その後、町内で農産加工や農家レストランを営む組織が同様の売店を出し始め、平成14年には「桜回廊」と名付けられた中の4箇所での10の組織が茶屋を出すに至る。これらのネットワーク化を図ることを目的に発足したのが白鷹町食の文化街道推進会議である。



10の組織はそれぞれが、漬物加工販売、菓子製造、農産物直売、そば打ち、農家民宿、郷土料理研究など、特徴的な活動を行っている。その中で、推進会議として食の保存・開発に取り組み、研究を重ねたのが「エゴマだれのそばかいもち」である。すべて地場産の材料でつくられるこのかいもちは、桜回廊の茶屋の人気メニューとなっただけでなく、町外も含めた各種イベントでの提供や、小学生のかいもち作りなど食農教育の場面でも活用されており、生産振興、地域振興への寄与も高いものとなっている。

この推進会議の活動は、近隣の市町の起業グループにも刺激を与え、長井市や飯豊町でも同様のネットワークづくりが進みつつある。こうした個々の起業活動を起業群としてネットワーク化する取り組みは、新しい形態のグリーンツーリズム活動として発展していくものと思われる。

### ◇代表作品の紹介

**エゴマのかいもち**：そばかいもちは、昔、米を十分に食べることでできなかった時代に、ご飯にそば粉を混ぜて作ったものであるが、そば粉だけでつくる方法を地域の高齢者から学び、より美味しい作品に仕上がった。タレとしてつけるエゴマは、かつては一般に食べられていたものの、最近ほとんど栽培もされなくなったものである。これをペースト状に加工、調味してかいもちに添える他、加熱殺菌・冷凍保存することで、いつでも簡単に利用できるようにしている。

