

おいしいだ  
大石田そば街道振興会女性部

(山形県 大石田町)

地元そば粉を使った手打ちそば、伝統の漬物

◇活動の経緯、内容

大石田町内の手打ちそば店13軒で構成される「大石田そば街道振興会」の女性部として平成12年に発足したグループである。大石田を訪れた客をもてなし、満足して帰ってもらえるようにと、女性のネットワークを活かした情報交換や学習活動に取り組んでいる。

当地域では、昔からどの家庭でも女性がそばを打って来客をもてなす習慣があり、その中で特に美味しいと評判だった女性がそば店を開業したことを契機に、次々とそば店が生まれた。



町行政も水田転作作物として地元の在来種そば「来迎寺」を推奨し、現在では町内200haでそばが栽培されるようになった。

こうした、そば栽培とそば店経営による地域振興が進んだ背景には、当女性部によるおもてなし料理のメニュー開発や、イベントでのそば打ちなどのPR活動がある。

また隣接する尾花沢市、村山市と連携して近年発足した「おくのほそみち最上川そば三街道協議会」での活躍など、今後も地域活性化のための大きな役割が期待されている。

◇代表作品の紹介

地元そば粉を使った手打ちそば、伝統の漬物：

地元在来種の「来迎寺」を使った手打ちそばは、店によって粉の配合や打ち方に若干の違いがあるものの、程よいコシとなめらかさで人気のある田舎そばである。

そのそばの付け合せとして、地元野菜を使った天ぷらや煮物、漬物などを添えるのもこの地域の特徴で、特に、赤かぶ漬、ぺそら漬、わらびの一本漬といった漬物は、そば打ちとともに地域の女性達の間で受け継がれてきた伝統の品々である。

