

「そば」の魅力の深掘りと、その発信

庵下 恵理

■活動内容

1. オンラインイベントの開催

(1) 「あなたの知らない蕎麦&今庄そばの世界~そば粉と水でそばがきを作ろう~」(12月5日)

前半：講師との座談会（今庄の蕎麦の特徴、おいしい理由、栄養など）

後半：今庄産そば粉で「そばがき」作り

講師は、福井県から蕎麦のPRを委嘱されている片山虎之介さんをお願いしました。参加者の方には今庄産そば粉を事前に発送し、座談会の後、そばの味を堪能できる料理である、「そばがき」を作ってもらうことで、今庄のそばのおいしさを伝えました。

(2) 「オンラインそば打ち体験」(2月6日)

町産そば粉・打粉を発送し、それを使って打ってもらいました。片山さんに講師としてご協力いただき、町産そば粉のおいしさを引き出せるような打ち方、茹で方を伝えました。

2. Instagram・Twitter・ブログによる、そばの魅力の発信

(1) 今庄地区にあるそば屋の紹介

(2) 町産そば粉を使った料理の紹介（そば饅頭、ガレット、そばぼうろ、パン、クッキーなど計10品）

(3) そばの生産者・今庄そばまつり出店者の方へのインタビュー

■町との関わり

1. 来町期間、来訪場所（兼 取材場所）

期間：日帰りで計7日（9月に2回、10月に3回、11月と12月に1回）

場所：今庄地区にあるそば屋・体験施設(11か所)、今庄宿、今庄駅、四季菜など(計20か所)

2. ヒアリング対象者・イベントに協力して下さった南越前町の方

まちみらいチャレンジ参加者 澤崎さん、リトリート田倉 岩崎さん、うすい農園 笛吹さん等

■情報発信

オンラインイベント参加者からの感想

・「（今庄産そば粉のそばがきを食べて）今まで感じたことがなかった、甘みとか香りとかを感じる事が出来ました。」「お蕎麦購入したいと思います。」（以上、(1)のイベント）

・「（町産そば粉の紹介を受けて）粉の通販もあるということで、購入して打ってみたいと思います。美味しいそばができたので、満足です。」「コシがあっておいしかったです」（以上、(2)のイベント）

■成果（変化）

1. 自分自身の変化

オンラインイベント参加者の方や、活動に協力して下さった方のおかげで、この地域には多くの魅力があることに気づきました。店の歴史やこだわりについて話して下さったそば屋店主の方、インタビューさせていただいた、地域のために農地を守る活動をされている方など、素敵な思いを持った方とたくさん話すことができました。イベントの開催を伝えると、「魅力を発信してくれてありがとう」「手伝えることがあったら言ってね」などという声をかけていただいたり、私の活動に価値を見出してくださったりしたことが本当に嬉しくて、感謝の気持ちでいっぱいになりました。

また、南越前町・今庄のそばについて詳しくなれたうえ、そのおいしさを実感しました。そして、工夫次第で、そば粉の料理は他にもできると感じたので、また町産そば粉で作ろうと思いました。

2. 今後のまちとの関わり方

(1) お花見フェス（今庄にて開催）への参加（4月11日）

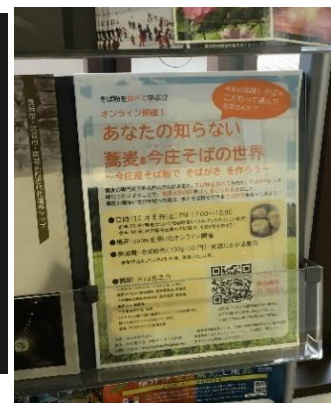
本活動での発信内容をまとめた資料の掲示やパンフレットの配布、可能であれば、そば饅頭やそば粉クッキーの販売などを行おうと考えているところです。

(2) 今庄そばまつりへの訪問・運営の手伝い・出店など（時期は未定）

上記と同様の資料掲示・パンフレット配布や、麺以外のそば粉の料理での出店を考えています。

■活動に関する写真等

(1)に記載のオンラインイベントの様子・今庄駅に設置したチラシ



オンラインそば打ち体験の様子・参加者の方が打ったそばの写真・宣伝に用いた画像



SNS・ブログでの発信

