

## 集落の味、集落の力



—農的社会デザイン研究所代表・薦谷栄—

天竜川の支流の一つ、藤沢川流域の地域活性化をめざす有志による活動グループに「伊那東部山村再生支援研究会」がある。筆者はそのメンバーとして少なくとも月1回は長野県伊那市の高遠町に足を運んでいる。伊那市全体が「信州そば発祥の地」としてそばによる地域おこしに力を入れているが、高遠町は辛味大根のおろし汁に焼き味噌を溶いた「辛つゆ」で味わうそばを「高遠そば」として売り出しており、これを食べるのが現地を訪れた際の楽しみの一つでもある。

伊那市・内の萱地区には、奈良時代に行者・役小角（えんのおずぬ）が駒ヶ岳での修行に向かう折に住民の手厚いもてなしを受けたことから、そのお礼にソバの種を渡し、これが信州そばの発祥となったとの伝説が残っている。これは「行者そば」として「辛つゆ」で食べていたようだが、江戸時代に会津に転封された高遠藩主・保科正之公は、一緒にそば職人を連れていったほどの大のそば好きで、これが会津地方に「高遠そば」が広まった由来だという。

高遠町でのそばは日常食として各家庭でその味が受け継がれてきたが、逆に長年、町内にはほとんどそば屋は存在しなかったようだ。それが1997年に交流のため会津若松市を訪れた人々が、「高遠そば」という名称でそば屋が繁盛しているのを発見。そこで町内の飲食店関係者で「高遠そばの会」を作ってそば屋を増やすことにより「高遠そば」を“復活”させたということらしい。

### ◇弥勒集落でのそば祭り

前置きが長くなったが、昨年12月初旬、仕事でやりとりしている中で、高遠町長藤地区にある弥勒という集落でそば祭りが開かれるという話を耳にした。当日朝、東京に向けて出発する予定をずらして、少し早めの昼食をそこでとることにし、会場の公民館に出かけてみた。集落の有志でつくる「弥勒そばの会」がそばを打ち、ふるまっており、幾人もの男たちが大きなこね鉢を使ってそばを打ち、そばを茹でている厨房ではもうもうと湯気がたちのぼっていた。

そもそも農地の遊休化を防ぐためにそば栽培を広げてきたという。これと「高遠そば」復活の動きが合体して「弥勒そばの会」となり、地区住民への感謝の気持ちを表す意味も込めて、そばを打ってみんなで食べようということが発展してきたようだ。97年に始まって以来毎年行われており、すっかり定着してたくさんの人たちが訪れるようになり、いつも満席で、去年は700食以上も用意したという。



伝統の味を楽しむ子どもたち（長野日報提供）

町内のそば屋で食べる「高遠そば」に比べると、やや薄味ながら香りが高く体にやさしくスーッと入り、いくらでも食べられるといった感じ。お世辞抜きでも、これまで食べたそばの中でも最高の味と感じた。まさに、そば祭りによって家庭の日常食としての味が伝えられ、みんなが集まって楽しめる場ともなり、これが集落の力の源になっていることを垣間見たような気がした。

<表紙・目次へもどる>



薦谷 栄一（つたや えいいち）

東北大学経済学部卒業、1971年農林中央金庫入行、熊本支店長、農業部副部長を経て、96年7月農林中金総合研究所基礎研究部長、常務取締役、特別理事などを経て、現在、農的社会デザイン研究所代表

〔主な著書〕

「地域からの農業再興」「共生と提携のコミュニティ農業へ」（以上創森社）「日本農業のグランドデザイン」（農山漁村文化協会）など