



日光市産そばの実の消費拡大を目指して…

左からさとうしゅういち佐藤修一さん、さとうかずお佐藤和雄組合長、はんたこういち半田耕一さん(白い花の咲いたそばの実畑で)

岩崎そば生産組合

組合の特長は？
 佐藤：後継者問題などで「耕作放棄地」となってしまう畑を再び開墾し、よみがえらせる取り組みを行ってきたことです。農地の維持管理も行いつつ、そばの生産をしてきました。
 半田：当初は組合合計で30ヘクタール※1で30ヘクタール×二期(15ヘクタール×二期

そばを食べに来る方へのメッセージをどうぞ
 半田：「信州信濃の新そばよりも私はあなたのそばがいい」という

組合を発足したきっかけは？
 半田：15年前に私がそば店を開業した際に、そば粉を購入せずに、そばの実の生産から行って、お客さまにとって生産者の顔が見える安全安心なそばを提供したいと考えました。その時に、岩崎地域の農業者仲間の2人とともに、組合をつくったのがきっかけです。

今後、挑戦していきたいことは？
 佐藤：私たちが高齢化していくと、二期作での農業は体力的にも厳しくなっていくことが予想されます。そこで、農業機械の共同利用だけではなく、農業生産過程自体を共同で行う「集落営農」を組合内で行うことを目指したいです。

秋 そばのおいしい季節になってきました!! 今月は、岩崎地域を中心においしいそばの実を生産している、「岩崎そば生産組合」の佐藤組合長と半田さんにお話を伺いました。

作※2)の農作面積でしたが、耕作放棄地を時間をかけて開墾し、今では約100ヘクタール(50ヘクタール×二期作)となり、岩崎地域から耕作放棄地をほぼ無くすることができました。

♡ インタビューを終えて

「年に3回新そばが食べられるのは日光の誇りです」と話す笑顔からは、組合の皆さんのそばや岩崎地域、ひいては日光市への熱い思いを感じました。
 今年は新型コロナウイルスの影響で、日光そばまつりが中止となつてしまいましたが、皆さん、おいしい秋そばを食べに市内のそば店を巡ってみてはいかがでしょう。私も日光夏秋彼岸そば(9月下旬から)と日光あおい蕎麦(10月下旬から)の2種類の秋そばを食べ比べてみたいと思います。



そば打ち体験教室の様子

※1…1ヘクタール=10,000㎡ ※2…同じ畑で1年に2度、作物を栽培し収穫すること