

大盛況だった

「上越そばまつり」

上越そばまつり実行委員会

十一月十八日(日)午前十時から午後三時まで、句菜交流館「あるん畑」で第二回上越そばまつりを開催しました。

上越市は今年度を「上越市ふるさとアピール年間」と位置づけ、全国的に市を売り込み知名度を向上しようと取り組んでいます。豊かな地域資源を活用したイベントを通して「ふるさと上越市」を広くアピールするとともに、上越市にある中央農業総合研究センターの北陸研究センターで開発されたそばの新品種「とよむすめ」の産地化やブランド化を推進するため、上越そばまつりを開催しました。

昨年とは好天に恵まれ、予想を上回る大勢の方が来場し、お昼過ぎには売切れてしまう盛況ぶりでしたが、今年は季節特有の大荒れの天気になり、来場者は昨年の三割減の二、五〇〇人でした。横殴りの嵐の中、来場者の大幅な減少を心配しま

うもん打ちで打ったそば。薬味には地元産のくるみとねぎを使用。

・**葛蒲深山そば**(大島区) 標高五〇〇メートルの大島区葛蒲産のそばを石臼で挽いて、きめ細かい上質なそば粉でつくったそば。

・**そば処 本草庵 手打ちそば**(牧区) とよむすめと地元産自然薯を使って芽掻き屋根の古民家でうった風味豊かなそば。

・**白峰そば**(牧区) 雪太郎大根の里である白峰地区の「とよむすめ」と自然薯を使ったそば。つゆは地鶏をだしにしたコクのあるそばつゆ。

・**手打ちそば 下鳥**(吉川区) 吉川で昔から育まれた自然薯の手打ちそば。風味・喉ごしとも最高。

・**岡沢島汁そば**(中郷区) コシの強いそばに、温かい島汁がよく合ったそば。

・**霧下そば**(板倉区) 標高八〇〇メートル、光ヶ原高原のさわやかな空気と霧の中で育ったそば。

・**北野そば**(清里区) 自然薯をふんだんに入れたそば。つゆは鶏肉のだしつゆ。

・**清滝そば**(清里区) 海拔四〇〇メートル、寒暖差が生む風味豊かなそば。清滝川天然水を使用。

・**深雪そば**(名立区) 自然薯を使った、地域に昔から伝わる風味あるそば。

・**そば処光ヶ原せきだ亭**(板倉区) 光ヶ原のふもとと下関田の寒暖差が生む風味豊かな

なごころのよいそば。

地域によってそば粉つなぎ、そばつゆが異なり、それぞれにこだわりのある味わい深いそばが楽しめました。上越そばまつりは来年も開催する予定です。今年、来られなかった方は是非、お越しください。

