

よかとこ 阿蘇市

今月は波野特産の「そば」をご紹介します。



古来から「そば」は、日本人を惹きつけてやまない食べ物の一つ。植物名も「そば」、食べ物名も「そば」というのもおもしろいですね。
いよいよ師走。ゆく年を思いながら食べる年越しそばに、地元特産の「波野そば」を味わってみてはいかがでしょう。

波野のそば

農業用水が少なく畑作が中心の波野地区。そばは自家消費のため昔から作られていましたが、本格的に出荷用としてそば栽培が始まったのは昭和63年。火山灰の土壌による水はけのよい畑を利用し、同年に発足した「そば生産組合」(現在、古澤國義組合長ほか45人)の皆さんが品質の良いそば栽培にまい進。雨風の被害に苦勞しながらも、現在、作付面積は75haと徐々に拡大され、「そば」は波野の特産品とされるまで実績を伸ばしてきました。

その火付け役の舞台になったのが、平成3年に旧波野村が第3セクターでオープンした「神楽苑」。神楽とそばを題材に、神楽館・ステージ・特産品販売所・そば処(レストラン)・そば製粉所・そば加工場等が設けられ、



道の駅 波野 神楽苑



神楽ファンが多い大分県に隣接していることもあり、現在も大変多くのお客様で賑わっています。
もちろん「波野そば」を目当てに来るお客さんも多く、毎朝、粉から作られる香りのよい生そばを食べようと、特に休日はそば処「岩戸開」で400〜500食の注文があるそうです。また、「そばソフトクリーム」があるなど珍しいほか、地元の女性グループの方々が研究し開発した「そばコロッケ」「そばいなり」「そば団子」など、そばを使った惣菜・加工品も人気を得ています。
名物の「そば打ち体験」や芝広場もあるので、ご家族やグループで訪れてもゆっくり滞在できます。



▶ 神楽苑そば処「岩戸開」

神楽苑の定休日は第2水曜日。
年末年始は元旦のみ休館。

☎ 24-2331



▶ そば打ち体験コーナー。
手打ちが食べたい方はぜひ!

今年収穫された風味のよい「そば粉」。「出来栄は上々です」と喜ばれる古澤國義組合長。

神楽苑の古澤新一支配人は「ここで作る生そばは、そば粉8つなぎ粉2の割合。研究を重ねコシと風味、食べやすさを最も表現できる割合。めんを多めに口に入れ召し上がるとより風味が味わえます。」とアドバイス。



▶ 人気の鴨南そば

波野の「そば」で、まちおこし！

人気の花スポット

阿蘇五岳を背景に、美しく映える、そばの花畑。

(開花期9月中旬)



波野高原のそば畑は高地にあるので、空の「青」と約700万本が連なる花じゅうたんの「白」からなるコントラストが見事として有名です。この光景を一目見ようと、9月の開花期には、県内外からたくさんの人たちが見物に訪れます。市役所にも問い合わせが多いので、ホームページ上で開花情報を知らせています。場所はJR波野駅の近くです。そば生産組合が8月中旬にはもう満開。11月には収穫が始まり、新そばが食べられます。そば生産組合では夏と秋の2回収穫を行っています。

そばのイベント「波野高原新そばまつり」



毎年大好評の「地鶏そば」や「そばコロッケ」などの新そば料理が1品100円で食べられるコーナー



▲大食い競争でお碗19杯のそばを食べ優勝した榎木野さん

11月14日、道の駅・波野「神楽苑」で、第19回阿蘇波野高原新そばまつりがあり、特産の波野そばを味わおうと約2千人の来場者で賑わいました。

「地鶏そば」や「そばコロッケ」など新そばを使った料理が1品100円で食べられるコーナーも行列ができる盛況で、来場した人たちは様々な料理に舌鼓を打ちながら、中江岩戸神楽保存会による神楽公演を楽しみました。

名物の「新そばの大食い競争」では、出場者による見事な食べっぷりが会場を盛り上げ、大人の部では、榎木野宏晃さん（榎木野）が、19杯を食べ優勝し賞金を獲得しました。