

徳島県勝浦町との交流

大谷七夕の際に紹介した竹灯籠を贈ってくれた徳島県勝浦町の地域おこし協力隊との交流も私にとって大きな活動になりました。

徳島県勝浦町の地域おこし協力隊のブログに載っていたみかんの写真を見て「貯蔵みかんうまさうだな」と書き込みをしたところ「じゃあ送りましょうか」と、みかん一箱が届きました。見ず知らずの人間に、みかん一箱ですよ!!



もらえばなしでは大館の名が廃るということ、地酒や比内地鶏商品、リンゴジュースなどを送りました。しばらく特産品の交換が続いた縁で「勝浦の特産品を販売したい」と話したところ二つ返事での快諾。勝浦町の協力隊は「ひなの里かつうら」という道の駅の運営が主な仕事で、そのオリジナル商品の「みかんどロップ」、「みかんキャラメル」、「みかんどーナツ」、「みかん爽麺」が大葛温泉まつりで並び、その後も、色々な所で販売し、完売しました!



勝浦商品完売です!

そして、11月に「徳島の軽トラ市で秋田の商品を売りませんか」という話をいただき、迷うことなく即決!

上小阿仁村の地域おこし協力隊と共に一路車で徳島県へ。滋賀県彦根市で1泊し、2日間(片道の走行距離1111・7キロメートル)かけて徳島県に到着しました。

11月20日の軽トラ市の当日は、3500人のお客さんで大盛り上がり。持参した大館のリンゴジュースと上小阿仁村のアゲ揚げたんぼは、飛ぶように売れ、午前中で完売! リンゴジュースは地元テレビの取材も受けました。地元のかたとたくさん話をしました。が「**本場のたんぼが食べたい**」という声が多くあり、もっと大館をPRできたものと反省しています。また、「**ハチ公**」は全国で通じるブランドと分かり、すごくうれしかったです。

勝浦町の役場のかたも「大館に行って貯蔵みかんのPRをしたい」と言っていたので、協力隊同士の交流だけではなく、市と町の交流が生まれれば素晴らしいことですね!



大葛蕎麦

大葛ヴィジョンに掲げた「持続可能な集落再生」のために必要なことは何か? その1つが特産品や名物になるものを創ることだと思います。

空気は澄んでいて水も奇麗。この豊かな自然環境を生かすために思いついたのが、ソバの栽培でした。戦前はソバの栽培が盛んに行われていたと伝えられ、今でも数名が大葛で栽培をしています。

目指すところは地域の名物ですが、まずはソバを作ってみる。ソバの栽培は、戦前はソバの栽培が盛んに行われていたと伝えられ、今でも数名が大葛で栽培をしています。



一面蕎麦畑

左も分らないなか、地区の青年団やおばあちゃんたちに手伝ってもらいながら、7月下旬に種をまき、10月上旬にソバの実の収穫をすることができました。



蕎麦の実の収穫作業

その後の製粉作業も大変で、個人で製粉機を持つて来たかたにお願いして粉にしてもらい、扇田地区にある手打ち蕎麦処「蕎麦家 田むら」で、ソバを打っていただきようやく完成しました。それがこちら。



ご主人の腕のおかげで、大葛のソバ粉が大変身!

目指すべき目標が明確になった瞬間でした。自身の栽培も製麺技術も反省点が多く、まだまだこれからです。特産品や名物にするには、自分で製麺する技術も必要になります。今年、遊休耕地の活用としてソバの作付面積を増やすと同時に、田村さんの下に通い、残りの任期2年かけてソバ打ちの技術を習得します。ソバで地域が変わる可能性は十分にありそうです。ソバ作りをこれからの活動の軸に据え、じつくりと腰を据えて取り組んでいきたいです。