



道の駅で販売中。「前田明神そば」の蕎麦粉。生産組合が製粉まで行います。1袋500gで600円。



白い花がぎっしりと咲く蕎麦畑には、独特の美しさがあります。写真は「前田明神そば」の畑。初秋の青空の下、山の斜面に続く段々畑に、蕎麦の花が広がります。

**この夏には乾麺も発売予定**  
さらに、この夏には、乾麺も発売となる予定です。道の駅で販売する他、ふるさと納税の返礼品としても活用される見込み。「買って帰って自宅で味わえる土産物を…」と開発されました。

**蕎麦を地域おこしの一つの動きに  
活性化の輪をつないでいきたい**



高橋英明さん  
(上飯樋)

英工務店の創業者であり代表取締役。「いいたてまでい企業組合」で組合長を務めるなど、地域活性化にも取り組んできました。

15年ほど前から、阿武隈山系でも、よい蕎麦をつくらうという動きが高まっています。県が在来種「会津のかおり」の普及に取り組んでいたこともあり、村でもそばの栽培が盛んになってきました。我々も「いいたてまでい企業組合」としてイベントを開くなどして、その動きを盛り上げました。しかし、これからという時に震災が起き、その流れは中断されてしまいました。今また村で蕎麦がつくられるようになり、この流れをどう組み立てているのか、期待を持って注目しています。実は、私自身も今年蕎麦をつくらうと準備をして

います。昨年からは栽培する自然薯も、蕎麦のつなぎにしてみたい。飯館らしさを加え、付加価値のある展開をすることが大切ですね。そして、その輪を広げること大事。震災でバラバラになっていた私達が再びつながり、新しい形で飯館の活性化を考えていければと思います。先日村外のある団体から、蕎麦のイベントの村内開催について相談を受けました。徐々にそうしたことも取り組めるといいですね。村や振興公社にも、6次化の研究や販路開拓を進めてほしい。村民に「本気」を見せてほしい。期待しています。

**道の駅 × 前田明神そば × いいたてまでい愚真会  
道の駅のレストランに手打ち蕎麦が登場**



せいろそば

今年4月から登場した「いいたて村の道の駅までい館」の蕎麦メニュー。「前田明神そば」の蕎麦粉を使用した二八蕎麦で、「いいたて愚真会」の有志が結成した「いいたてまでい愚真会」が、蕎麦打ちを担当しています。メンバーが曜日ごとに交代で手打ちして、道の駅に届けているそう。手打ちのため、数量限定での提供。「ふるさとの蕎麦が味わえる」と人気です。

**いいたて村の道の駅までい館**

飯館村深谷字深谷前12-1  
☎0244-42-1080



かきあげそば

**蕎麦を打つ仲間と共に  
腕を磨いていきたい**



いいたて愚真会  
会長 佐藤 峯夫 さん  
(宮内)

震災前、蕎麦ブームに乗って、村でも蕎麦の栽培が増えていたところでしたが、そもそもその村の蕎麦は、保存食としての意味合いが強かったのではないのでしょうか。数年に一度の冷害に備え、殻をつけたまま屋根裏に蕎麦を保存していたという話を聞いたことがあります。また戦時中や戦後の食糧難の時代に食べた記憶から、「蕎麦なんて…」という人も結構いますよね。

この春、愚真会の有志で「いいたてまでい愚真会」を結成し、道の駅の蕎麦打ちを行っていきます。現在も、道の駅の調理器具に合う蕎麦にしたいと研究中。全村避難中、避難先を回って蕎麦を打つことも、今では懐かしい思い出。道の駅で蕎麦を食べた人が「ああ愚真会の蕎麦だ」と喜んでくれた時には、とても温かい気持ちになりました。蕎麦は、同じ土地で繰り返し種を取ることで、土地に馴染んでいくそうです。多くの人がつくることができるように、その売り先や活用方法が、さらに広がっていくといいですね。