



ポクポクしっとり、やさしい甘みと豊かな風味が自慢です。

いいたて雪っ娘かぼちゃ祭り



いいたて高原新そばまつり

「いいたて雪っ娘かぼちゃプロジェクト協議会」(渡邊とみ子会長／前田・八和木)が、11月23日、「いいたて村の道の駅までい館」で、『第3回いいたて雪っ娘かぼちゃ祭り』を開催しました。村内・県内はもとより北海道から九州まで、各地から生産者や雪っ娘ファンが会場へ。育種者の菅野元二さん(宮内)による品評会、雪っ娘を使った『アイデア料理コンテスト』の審査会などを、皆で楽しみました。

品評会では、その場で糖度や乾物率を測定し、ランキングを公表。金賞は「東峰村えんぷろシエクトの会」(福岡県)の雪っ娘が獲得しました。同会の生産者・和田晴輝さんは、豪雨災害で被災した皆さんと共に、遊休地で雪っ娘を栽培しています。和田さんのように、とみ子さんとの出会い、雪っ娘との出会いに心を動かされ、さまざま縁でつながった方々が、会場に集い親交を深めていました。

雪っ娘や加工品の即売会も行われ、一般の来場者が対話を楽しみながら買い求めています。3年目の「雪っ娘祭り」は、関わる人の笑顔が印象的な催しとなりました。

11月18日・19日の2日間、「いいたて村の道の駅までい館」で、「いいたて高原新そばまつり」が開催されました。蕎麦打ちの実演を行うのは「いいたて愚真会」(佐藤峯夫会長／宮内)の皆さん。この機会に打ち立ての新蕎麦を味わおうと、待ちかねた人が次々に会場を訪れ蕎麦を購入しました。

寒暖差が大きい気候を生かして栽培される食味豊かな飯館産の蕎麦。今年の「新そばまつり」には、飯館地区で蕎麦を栽培する高橋英明さん(上飯樋)が、催しを応援しようと蕎麦を提供しました。

また、道の駅のレストランで人気の蕎麦メニューには、通常から「いいたて愚真会」の手打ち蕎麦が使用されています。「前田明神そば」の新蕎麦に、飯館産エゴマの香ばしいたれを合わせた「えごませいろ」は季節の逸品。この日も人気を集めていました。



会の一員、松原光年さん(小宮)の筆字で「新そば」をお知らせ。



本所ゼミは、メニューの開発やイベント開催などで継続的に雪っ娘の魅力を発信しています。

いいたて雪っ娘アイデア料理コンテストの入賞作品。



明治大学本所ゼミの学生が考案したレシピも入賞。「雪っ娘のおいしさをもっと広めたい」。



金賞を獲得した和田さん(左)。福岡県から駆け付け、とみ子さんと笑顔の再会。



いいたて愚真会



平成7年に結成された蕎麦打ちの会。新たに参加したメンバーも、ベテランに交じって楽しく腕を磨いています。写真は1日目の蕎麦打ちメンバー。

