

# 農業名人

そば文化継承名人 しば 柴 いちお 市雄

昭和24年生まれ 箕輪町在住



## 種から始まる…ひと味違う！うまい蕎麦を目指して

自動車整備士と自動車検定員の資格を有し、自動車整備会社を創立・経営する傍ら、15年ほど前から蕎麦打ちを習い始めましたが、本格的に習うため「飯田そばの会」に入会し片道60km以上を通いながら蕎麦打ちの技術向上に努め、今では全国麺類交流推進協議会認定の蕎麦打ち四段位に承認される腕前となっています。

平成10年頃から地元上古田区の女性グループへの蕎麦打ち指導を定期的を始めると、翌年からは男性の参加者も増え区内で蕎麦打ちが盛んになりました。折しも、上古田区では金原地籍の4.2haの広大な敷地に、赤い花の咲くそば「高嶺ルビー」を栽培しています。秋には花を眺め蕎麦を楽しむ区主催の「赤そば花まつり」を開催し6年になります。毎年2日間の花まつり会場で、蕎麦打ちの実演と約2千食の蕎麦を町内外からの来場者に販売し盛会を極めていきます。

また、蕎麦を打つだけでなく作付けからのそば文化を継承するため、有志による「市そば会」を結成し会員9名の代表となり、平成15年から遊休農地の解消手段として蕎麦の作付けを1haから始めました。今では区内で約4haに規模を拡大し、白蕎麦の栽培を行い3台のコンバインを稼動するに至っています。

平成22年に退社後は、そば文化の継承に意欲的に取り組まれ、ボランティア活動として近隣の老人介護施設への蕎麦打ち慰問や町内外で蕎麦打ちの指導にあたり、毎月の蕎麦教室は「市そば会」で栽培・収穫したそば粉を使用し、卓越した技術と丁寧な説明を交えた指導で100名を超える受講者からも絶大な支持を得ています。

また、町が進める「食・農・健康」をテーマとするグリーン・ツーリズム事業の中の「農業そば体験」では、都会から癒しを求めて信州箕輪町へお越しになる皆さんに、



そば栽培の種まきから刈り取り・収穫と、新そばでのそば打ちまで半年を通してご指導をいただいております。

自宅のある上古田区は、町では高冷地に位置し、区内で収穫したそば粉で打った蕎麦は、「上古田の蕎麦は、ひと味違う！」とそば通を唸らせるほど。ましてやそれが柴さんの打った蕎麦なら尚更のことです。