

川口 048-267-7543 所沢 04-2943-6013
熊谷 048-521-2724 川越 049-223-8814
越谷 048-989-7770 秩父 0494-22-1596
羽生 048-561-2523

わけ:03-6910-2556 広告のご用命:048-832-1181

企業研修受付中
運転危険度チェック
あなたが起こしやすい事故は?
上江橋モータースクール さいたま市西遊馬字高木2474
048(625)1888

埼玉中央

来年6月に「大学」開催

「打ち方が難しく一本になりにくい手打ちそばは、人をつなげる魅力にあふれる。そんなそばに魅せられ、手打ちを始めて二十年。そばの産地や地域おこしをする自治体などをつくる「全国麺類文化地域間交流推進協議会」(全麺協)のそば打ち段位最高位の五段に今年九月、認定された全国八人の中の一人」

五段挑戦者ともなると技術はみんな高度です。五段位は技術や知識に加え、いかにこれまでそばによる地域おこしの活動をしてきたかが問われました。そばを愛する気持ちが審査員に通じたのではないのでしょうか。

《県職員だった二十代のころ、先輩に教わり手打ちうどんを始めた。四十代になり両親の血圧が高く塩分がより少なく健康にもいいそば打ちに興味を持った。うんと同じように打ちまわったと思っただけ、ゆでると数秒でちぎれちぎれに》

本を買っていろいろ試しましたがうまくいかないんです。悩んでいたらまたま職場にそばを打つ人がいて、その人の打ち方を見たら方法が全然違いました。そこから職場近くのそば屋で毎朝、職人が打つを見たりしていろいろ研究しましたが、やればや

るほど難しいんです。そば打ちには奥が深いと実感しました。

《そば打ち仲間を集めて一九九五年にさいたま蕎麦打ち倶楽部をつくり、二〇〇四年三月に五十七歳で県を退職。〇五年にはほかの手打ちそば愛好団体と連携して特定非営利活動法人(NPO法人)「そばネット埼玉」を設立、業界や団体、個人の手打ちそば関係者と連携を深めながら県内での手打ちそば普及、啓

発に心を砕く

倶楽部では、そば打ちを多くのの人に楽しんでもらおうと教室を開くほか、よりよいそば打ちのため各地を訪問、そば栽培もして研究しています。また福祉施設などをボランティアで訪問して心を込めて打ったそばを食べてもらっています。そばの素晴らしさをしっかりと伝える活動をするためにNPO組織も立ち上げました。食育活動の一環として、そばづくりの体験から食の大切さを多くの人に理解してもらいたいと願う日々です。

《愛着あるさいたま新都

そばから食の大切さを



そばネット
埼玉代表理事

阿部成男さん

さいたま市南区在住の61歳。1995年にそば仲間と「分岐流・彩国蕎麦蘆薈(さいのくにそばうんちく)の会」を設立、2003年に「さいたま蕎麦打ち倶楽部」に改称し活動を続ける。県職員時代は、新都心建設副局長、県土整備部次長などを歴任、環境防災部副部長だった04年3月に退職。05年10月には県内の手打ちそば愛好団体を結集したNPO法人「そばネット埼玉」を設立した。今年9月の全麺協素人そば打ち段位最高位の5段に認定、同時に総合最優秀賞と意見発表部門1位も獲得した。

心。というのも県職員時代、新都心のまちづくりを担う部署で十年ほど勤務した。さいたまスーパーアリーナを魅力的な施設にしようと、管理運

営に民間活力を取り入れるのにも力を尽くした。発展途上のまちづくりにこれからも役立とうと、南浦和にあったそば打ち道場を八日、新都心駅前の現在地に引っ越した。

さいたま新都心など大都市に近い場所で「日本そば博覧会」などのイベントを開けば、魅力がもっと広がると思っています。でも大イベントを開く地域は、やはりそば粉産地で自治体も力を入れていきます。さいたま市で全国的なイベントを開こうと行政に掛け合いましたが、まだ協力が得られませんでした。でも、そばの知識を学び地域おこしにつなげるイベント・日本そば大学を伊奈町の県民活動総合センターに来年六月、誘致しました。埼玉県もそば界に認知されつつあるのではないのでしょうか。少しでも多くの皆さんにそばの魅力を知っていただく活動を、ここを中心に続けていきたいと思っています。(萩原誠)