

わたしらこんなこと やっとなで！

町内のグループの元気な活動の様子、内容、メンバーなどをご紹介します。



鬼っこそばの会のみなさん

今回は、美味しいとリピーターの多い **鬼っこそばの会** をご紹介します。

* 日光ふるさとまつりにおいて、鬼っこそばの会 初代会長の遠藤和夫さんを中心に話をお聞きしました。

地元そば好きが集まった！

「近くにそば屋がないから食べたくてもすぐに食べに行かれない。」「本物のうまいそばが食べたい！」そんな思いから「それなら自分たちで作って食べてみようか」と元気に誕生した「鬼っこそばの会」。結成は、平成8年の春。当時の会員はおもに日光地区の住民22人。



鬼っこそば！

はじめはそばづくりに苦心...

結成当時は、皆、そばづくりの初心者ばかり。会で田畑を借り、そばの種まきや刈り取りを慣れない手つきで行い、そば打ちは地元の師匠の太田さんと中田さんに教わりながら試行錯誤で始めた。初めの年は、労力と時間がかかった割には、出来上がったそばは、石がたくさん混ざった歯ざわりの悪いもので、とても食べられるようなものじゃなかったという…。それでも、「おいしいそばを作るまではやめられん！」と、皆で工夫しながら現在までそばづくりを行ってきた。おかげで、現在は、満足いくそばを作ることができている（と思っている）。



そば打ち風景

「おいしいそばを作るまではやめられん！」と、皆で工夫しながら現在までそばづくりを行ってきた。おかげで、現在は、満足いくそばを作ることができている（と思っている）。

鬼っこそばの会のおいしい理由は？

寒暖の差の大きい高冷地「日光」で、無農薬でつくる玄そば。おいしい日光の水を使った水回し（ ）を十分に時間をかけて丁寧に捏ね上げる手打ちそばだから。おいしい食べ方は、たつぷりの湯でさつと茹でて、辛味大根と葱でつけそばで召し上がる！

会員のみなさんに聞きました

Q. 鬼っこそばの会でよかったですか？
A. 何といつてもそば打ちがおもしろい！皆が集まってそばをつくりながら話したり、楽しい研修旅行を計画したり、会自体が楽しい！そばを通じて、大勢の人に出会い、人とのつながりができることがありがたい！



うまいそばづくりに大事な水回し

Q. 今後の鬼っこそばの会は？
A. 会員が高齢化している…、そば打ちをしている施設（旧日光小学校内の教室）が老朽化している…などの心配の方が大きいですが、自分たちの気持ちは続けられる限りはずっと続けていきたい。

水回し…そば粉に水を少しずつ足しながらじつくりと捏ねる過程のこと。

データ 鬼っこそばの会
会長 益田 晃さん
会員数 現在14人
活動内容 8月20日前後に種まき、11月上旬に収穫、日光ふるさとまつり等イベント販売、新そばを食べる会の実施、そば打ち体験の実施など。
活動日 イベント前など。直接事務局へお問合わせください。
問合わせ先 鬼っこそばの会事務局（日光公民館内）
☎63-0306

お話をうかがった
初代会長の遠藤和夫さん



ぜひ鬼っこそばを食べてみてごしない！うまいで～。入会も大歓迎！

次回の伯耆町の元気な活動紹介は、「岸本ソシアル倶楽部」です。おたのしみに。