

広報

第975号

いながわ

11月

令和2年
(2020年)



いちについて…よ～いドンッ!(つつじが丘幼稚園)

特集

そばを味わう

恋人の聖地 大野アルプスランド 8

新型コロナ関連情報 10

瞬(ときめき) 長原 恭子 さん 25

私のオススメ★

白金～銀山ウォークラリーコース 26

いながわ特派員報告

多田銀銅山～悠久の館を訪ねて～ 28



さわやかな秋風に揺られて(紫合・コスモス)

特集

そばを味わう

毎年9月中旬～10月上旬頃に満開となり、町内各所で見ごろを迎えるそばの花。一面に広がるふわふわとした可憐な白い花が風にゆらけている様子は、猪名川町の秋の景色を彩ります。

今号では町の特産品である「そば」と、そばに携わる人たちの想いを紹介します。

▼問合せ 農業環境課（☎766・8709）



農事組合法人
スリーエス営農組合のみなさん

「そば」のはじまり

そばは日本の伝統的な麺料理で、寿司や天ぷらと並ぶ代表的な日本料理です。昔ながらの専門店もあれば、駅構内などで見かける立ち食いそば屋など、私たちの食生活に深く溶け込んでいる身近な料理でもあります。

そんなそばが本町で栽培されるようになったのは、平成11年のことでした。

選ばれたのは「そば」でした

当時、国内で過剰に生産されていた米の作付面積を減らす取り組みが進められ、農家は米の代わりとなる畑作物を栽培する必要がありました。町では農家の高齢化や後継者不足、兼業化など町内の農業を取り巻くさまざまな環境を考慮し、少しでも農家の手間がかからず機械化に対応ができる最適な作物がないか、検討を重ねました。

その中で、昼夜の寒暖差が大きい本町の気候に栽培条件が合うそばの栽培を支援し、地域の新たな特産品づくりの取り組みとして推進することになりました。

地産地消の「そば」

「赤花そば」という品種の種を県北部の豊岡市但東町から分けてもらい、4ヘクタールの農地で栽培がスタートしました。町はJA兵庫六甲（以下、JA）・兵庫県阪神農業改良普及センターなどと連携し、農家へ技術指導などを行い、現在では63戸の農家が総面積19ヘクタール（阪神甲子園球場の約5倍）の農地で栽培しています。

町内で収穫されたそば（玄そば）は全て、JAを通じて「道の駅いながわ」に出荷され、同じ敷地内にある「そばの館」で十割そばとして提供されています。



そばを育てる

そばを栽培する農家のひとつ、農事組合法人スリーエス宮農組合では平成19年に栽培を始めました。代表理事の久保さんに、そばづくりへの想いを伺いました。



農事組合法人
スリーエス宮農組合 代表理事
久保 義則 さん

そばの花を咲かせるために

笹尾地区では昔から農業が盛んに行われていましたが、年々兼業化や高齢化が進み後継者不足が問題となっていました。そこで、平成18年に地域の農家が共同で農業を行う「集落宮農組合」を設立しました。

集落の農家が集まり「何をするのか」「何ができるのか」を話し合う中で、組合設立の翌年から町がブランド化を進めているそばの栽培を始めることにし、今では4

ヘクタールほどの面積で栽培しています。5年程前からは環境保全のために、ヘアリーベッチという花を肥料にする「緑肥」での土づくりにも励んでいます。

そばは種を蒔いて2〜3週間の間に、大雨などで水に浸かってしまうと育たなくなってしまうので、種を蒔くタイミングが重要になってきます。天候に左右されるため、うまくいかないことも多く、試行錯誤の繰り返しです。毎年、芽が出てくるのを確認できた時はホッとした気持ちになります。

町内ではここ数年不作が続いていたのですが、今年は各所のそば畑一面にきれいな白い花が咲き、たくさんの方が写真を撮りに来ていて嬉しく思いました。食べて美味しいだけじゃなく、観て楽しんでもらえるそばとしても多くの人に知ってもらえるよう、栽培を続けていきたいですね。



ヘアリーベッチ



発芽したそば



そばの実（玄そば）



そばの花畑



そばの実の刈取り

そばを食べる

道の駅いながわにある、十割そばが評判の「そばの館」は施設内で自家製粉をするこだわりのお店。猪名川町の豊かな自然の中で育つ「そば」の魅力について副支配人の林さんにお話を伺いました。

香りと風味を味わう

みなさんは「十割そば」といえば、短く切れボソボソとした食感をイメージされませんか？ そんな方には是非「そばの館」で実際に十割そばを食べていただきたいです。打ち立てのつるんとした喉越し、そして挽きたてならではの深い味と香りにこだわった風味豊かなそばにきっと驚かれると思います。遠方からのお客様も多く、休みの日には行列ができるほどの大盛況なんです。

そばの館に併設している「いなそば生粉打ち体験道場」では、本格的なそば打ちを気軽に楽しむことができます。自分で打ったそばの味は格別ですよ！ イベントの開催時には、そば打ちグループの「いなそば倶楽部」のみなさんが目の前で自慢の腕

を振るってくださいます。ぜひ一度、目と鼻と口でそばの魅力を味わってみてください。

また、道の駅ではいろいろなそばの商品も販売しています。「そばソフトクリーム」や「そばかんりんとう」などは、そばの風味が存分に味わえる人気の商品です！

「そばといえば猪名川町」といわれるように、これからたくさんの方に魅力を広めていきたいです。



道の駅いながわ 副支配人
林 みつ子 さん



道の駅いながわ そばの館

▶営業時間 午前9時～午後5時（ラストオーダー 午後4時30分）
▶定休日 毎週水曜日 ▶問合せ ☎ 767 - 8600

そばのいろいろ

町内で様々な商品に加工されているそば。今回は、道の駅いながわで購入することができる、商品の一部をご紹介します。



イチオシ
新商品!!

海老ポンせん

町内産のそばと米を使用した、どこか懐かしさを感じるやさしい味のポン菓子。油で揚げずにギュッと圧力をかけて、サクサクふわふわの食感に仕上がっています。



そばソフトクリーム

そばの実のほのかな香りとミルクの風味がマッチした、特製そばソフトクリーム！さっぱりとした口当たりで道の駅でも大人気の商品です。



いなぼう焼き

そば粉を混ぜてつくった生地は、モチモチ食感。かわいいういなぼうの形をしていて、子どもたちにも人気のおやつ。「カスタード」「粒あん」「栗あん」の3つの味が楽しめます。

い〜なそば茶

煮出すことで、より一層深い味わいを楽しむことができます。そのままごはんにかけて、そば風味のお茶漬けにするのもおすすめ！

そばのまち 猪名川へ



農業環境課
澤 宜伸 課長

今年、天候にも恵まれ、町内各所で例年以上に多くのそばの花が綺麗に咲きました。白い花が畑一面を覆う風景を、目にされた方も多いのではないのでしょうか。10月中旬頃から実の刈り取りを行い、現在は12月の新そばの時期に向け乾燥させている最中です。

町内産のそばは、平成26年に環境や健康に配慮した生産方法や優れた食感や品質、地域性のある素材などに与えられる「ひよっこ安心ブランド」にも認証されています。本町の自然を活かした特産品として多くの人に知ってもらえるよう、栽培の支援だけではなく積極的にPRし、ブランドの定着や地域活性化に繋げていきたいと思えます。ぜひ、一度みなさんも猪名川のそばを味わってみてくださいね。

そばを打つ

近年、年齢に関係なく楽しめる趣味として人気が高まっているそば打ち。「いなそば生粉打ち体験道場」では、初めての人からベテランの人まで、町内外を問わず多くの人が訪れています。



友人に猪名川町のそばが美味しいと聞いて、せっかくなら自分で打ったそばを食べてみたいと思い体験にきました。太さはバラバラだけど…楽しく美味しくできました！



そば打ち体験申し込み

- ▶ 体験時間 火・金曜日 = 午前9時30分～、午後2時30分～
土日祝 = 午後2時30分～
- ▶ 費用 1鉢（4～5人前）2,500円
- ▶ 予約 前日までに道の駅いながわ（☎ 767 - 8600）

十割そばは、つなぎを使わないので打つのが難しいといわれていますが、そば打ち歴30年以上の副支配人の林さんによる丁寧な指導で、初めての人でも美味しいそばができあがります。

打ったそばは、その場で湯がいて食べることもできるので、自分だけの打ち立てそばを堪能してください。



自分で打ったそばをみんなが「美味しい」と言ってくれるのが嬉しくて、そば打ちにハマったんです。これからも打ち続けます！

いなそば倶楽部のイベントに通りがかったのがきっかけで、そば打ちを始めて5年。そば打ちを通じた出会いがあるのも、楽しみのひとつです！



道の駅いながわ 新そばまつり

とき 12月5日（土）・6日（日）
いずれも 午前10時～

昨年は、2日間で約6千人が訪れた新そばまつり。収穫されたばかりのそばの実を使った香り高い「新そば」をぜひ食べにきてください！

当日は、新そばの手打ちの実演・販売のほか、いな郷グループの巻きずしなども販売予定です。

