



# 新春座談会

## 「新得のそばの魅力はどう生かしていくか」 ～今秋、日本そば博覧会開催～

「新得」といえば「そば」。「そば」といえば「新得」。この言葉は、幾多の先人たちの苦勞や努力の賜物により培われてきた、町民としては誇るべきものです。その特性を生かし、今秋「日本そば博覧会」の開催を予定しています。全国規模のイベント開催を9ヶ月後に控え、改めて「新得のそば」の魅力語ってもらうとともに、「日本そば博覧会」開催に際して期待することやこの取り組みをまちづくりにどう活かしていくかなどを語っていただきました。

**藤森(司会)** 皆様、新年明けましておめでとうございます。進行を務めさせていただきます。観光協会の藤森と申します。去年の7月から観光協会が仕事をさせて頂いて、ちょうど半年が過ぎました。だいぶ新得町にも慣れてきたのかなと自分では思っています。

今回の座談会のテーマは今年の9月19日から25日まで新得町で開催されます「第22回日本そば博覧会」開催に際して、そばの生産者、加工業者、そば打ち愛好者、観光関連事業者の方にお集まりいただき、改めて新得のそばの魅力の発信、日本そば博覧会開催による交流人口の拡大、地元での消費増加、地域活性化など、直接、生の声を聞いて、読み手側にも考えていただけるような、そしてまちづくりにも関わってもらえるような会にしたいと思っております。よろしくお願いたします。それでは皆さん、顔見知りだと思えますが、簡単に自己紹介をしていただきましたかと思っております。



**清水** 乾麺の製造、レストラン、農場、そばに関連する事業をしています。また、新得町観光協会におります。また、新得町観光協会会長をしています。

**柴田** 新得手打ちそば愛好会の代表をしています。農協に40年勤めましたけど、その40年の中で10年間は農産販売係にいました。新得の産物をそれぞれ全国に販売して歩いたんですが、特にそばに関しては、製粉業界、蕎麦屋さん、いろんな大学とか試験研究機関などに出入りして、いろんな経験をしてきたところです。

**村田** 農家でありまして、そば生産者であります。また、新そば祭りの際に1日だけ「そばのひろし」という名前で出店しています。そばに関しては、新得町では平成20

**藤森** 非常に緊張感がありますね(笑)私の進行を進めさせてもらいますが、いろいろな目線でお話を聞かせていただければと思います。まずは、新得のそばの歴史について、元JAの職員であり、現

**新得のそばが持つ歴史**

年までに農林水産大臣賞を3回受賞しているのですが、平成18年度に私が受賞させていただきました。

**森本** 北新得でBe Wild(ビィワイルド)という喫茶店を営業しております。今年から藤森さんと同じように観光協会に関わることになりました。今回の大きなイベントに遭遇してしまつたのですが(笑)、女性の立場から、また今回集まっている方々は出店されている方が多いということ、おもてなしをする側からの目線ということ、色々と意見を聞きたいなと思っております。

**根本** 株式会社カンキョウの代表をやっております。また、商工会青年部部長をしております。今日は、若者代表ということで参加させていただいております。関連して観光協会の理事もやらせてもらっています。

ようになったかという、そばの持つ特性というか性質が新得の気候、土地柄にぴったりのことだったり、収穫、乾燥、調整、製粉といったそれぞれの工程の中で、品質を落とさない技術が確立されていて、新得のそば粉

**そばの性質が新得の気候や土地柄にぴったり**

職当時、そばの生産振興・販売に従事しており、実家も農家で子供の頃からそばに親しんできた柴田さんからお話いただければと思います。

**柴田** 新得町は明治32年に山形県の今の東根市の方々が集団で移住して開拓の跡を下ろした。当然、開拓の時には荒地地というか、大きな木が生えていたり、とても畑になるような感じではなかったんではないかと、そばは比較的生育期間が短くて、管理作業的なものもあまりないですし、種を蒔いたらすぐ発芽して、雑草よりも早くそばが生える。また、比較的連作もできるものだから、開拓者たちはそばを植えて、それを食べていたということなんです。新得のそばがなんでみんなに喜ばれる

は良いそばだということになった。農協にいる時も全国の製粉屋さん、蕎麦屋さんから新得のそばは最高だと言われることが多く、逆に新得のそばが悪いという評判は聞いたことがありませんでした。是非とも新得のそばを使いたいという方が多かったので、生産量が少なく、思うように広めていけなかったというのが残念なことでした。新得のそばの魅力というのはそういうところなんだろうなと思っております。

私が担当していた昭和40年代頃には、そばの原産種や原種の種子を北海道の指定を受けて、新得で栽培していました。稲作転換などでそばを栽培している所は、ほとんど新得から種子が行っています。生物は成長するのに栄養分と運動が必要なんですけど、実を付けますと今度は温度も必要ですが、寒さも必要で、生き物は寒さに耐えるために栄養を蓄えますので、そばの場合も夜冷えて日中暖かいというこの山麓地帯が合っていると思います。

**藤森** 新得町のそば粉は非常に高値で取引されていると聞いています。

**柴田** 需要が相当あったが、なかなかその需要に応えることができなかった。売り惜しみというわけ

