

## ◆大石田あれこれ◆

大石田はそばが有名で、「そばの里」と呼ばれているそうです。

＜昼夜の寒暖の差が豊かな風味を生む＞

大石田は玄そばの産地としても知られており、生産量は県内でもトップクラス。夏と冬、昼と夜の寒暖の差が大きく、デンプンの蓄積を多くするため、豊かな風味を生むと言われています。在来種の「来迎寺」や次年子の地そばを使った大石田そばといえば、生粉打ち（そば粉100%）か、1～2割のつなぎを使った、やや平打ちが主。程よいコシもありながら、のどごしはなめらかという田舎そばの逸品です。

（大石田町ホームページより）

環境省の「かおり風景100選」に「大石田町そばの里」が認定されているそうです。

かおり風景100選とは、“その地に住む人々や訪れる人々にとって心地よいと感じる「かおり」”だそうです。大石田の澄んだ空気にそばのかおり。

ああ、そうだなあ～と。納得！

9月上旬がそば畑の見ごろ。

その次には新そばまつりがあります。

お店紹介「そば吉峰」

ログハウスコロボックルから歩いて行けるお店です。

6月のツアーで食べた昼食メニュー。⇒



## 6月25日～27日、山形さくらんぼ狩りに行きました

岡村勢以子

6月25日、26日と山形にさくらんぼ狩りに行ったとき、コロボックルに宿泊しました。

25日はちょっと贅沢に、岡村家夫と二人の宿泊でしたので、2階広間にて、大の字になって休みました。次の日は河北町にさくらんぼ狩りに行きました。例年よりもさくらんぼの生育が遅れていたため、少し早かったかな～というさくらんぼの状態でしたが、さすが、佐藤錦おいしいかったです。

26日のコロボックル宿泊は、8人に増えました。収穫を終えて、疲れた体をあったまりランドで、ほぐし、よるはお楽しみ、バーベキューです。あらかじめ、海籐さんが火をおこしおいてくださり、おいしいお肉、野菜、おにぎり、魚貝類に舌鼓を打ち、夜更けまで、楽しい会話が続きしました。朝はでくの坊で、奥さん手作り、ポリュウム満点の朝ごはんです。そのあと掃除をしてそれぞれ車で、帰途につきました。涅槃菩薩など大石打の歴史旧跡探検を楽しんだグループもありました。連日千本木団子を堪能し、満足だったわたしです。



次の大石田ツアーは日程が決まり次第ご連絡します。

○会の活動詳細はHP <http://ooishidaclub.iinaa.net/>をご覧ください。

事務局：〒112-0012 東京都文京区大塚5-9-2-2F NPO法人あったかキャッチボール内

TEL 03-5976-3040 FAX 03-5976-6234

E-mail [attaka@room.ocn.ne.jp](mailto:attaka@room.ocn.ne.jp)

★入会ご希望の方は、事務局にご連絡ください。入会金：無料 年会費：1,000円

■特典 ・年4回の会報をお送りします。大石田を楽しむ企画に参加できます。

■会員 ・この会の目的に賛同して入会した、個人及び団体・入会について、特に条件は定めません。