

## 第5回ならやま新蕎麦祭り (平成26年11月27日)

前夜までの雨が上がり、雲一つない秋晴れとなる。ならやまの里は錦繡に彩られて、新蕎麦祭りにこの上無い舞台のお膳立である。

### 金風のならやま染めて蕎麦祭り

8時30分、2か所に設けた公民館の料理室では、選り抜きのメンバー7人による140人分の蕎麦打ちが始まる。蕎麦は打つたびに出来栄が違うものだけに、最高の風味を届けようと新蕎麦の香りが立ち上がる中、緊張の真剣勝負が2時間続く。

ならやまBCでは、今年お目見えした四阿に新蕎麦祭りの「蕎麦打ちデモ」会場の設営が進められ、軒に「新そば」の旗が翻っている。

後方支援の女性陣は200個の精進揚げ、70人分のわさび大根の準備に大わらわ。今回から、大釜と竈が新設されて、薪が勢いよく煙を上げている。11時30分、打ち上がった蕎麦が到着。参加者は来賓も含めて70名。これで準備完了とGOサイン。



蕎麦クラブのエース 太田さん

12時ジャスト、新蕎麦祭り開始の宣言。奈良県景観課、佐保川地区自治連合会からのご来賓挨拶の終るのも待ちかねて、次々に差し出される椀の列。茹で揚がるそばからどんどん無くなって行くハイピッチに、茹で方が追上げられて大童。新たに設置された大釜も動員され、強力な助っ人となる。

思えば今年も蕎麦作りには、畝起こしから作付

け、収穫にと、皆さんに随分応援して頂いた。この蕎麦は文字通りならやまの蕎麦。「挽きたて、打ち立て、ゆがき立て」三立て蕎麦の味は、さぞかし格別だったのでは・・・。

### 新蕎麦を噛めば土の香りの匂い



12時40分、蕎麦好きの方は、3回も4回もお代わりされて大いに盛り上がる中、用意した140食分は全て完食、完売して終幕となる。川井顧問からお褒めと慰労の講評を頂けば、皆さんが笑顔で頷いてくれている。僅か40分間の勝負であったが、一年の苦勞が報われる感激と充実感に満たされたひと時であった。

### 蕎麦祭り仕上げてほっと蕎麦湯かな

平成21年、笹藪の跡地で始めた蕎麦作りは、5年経ってようやく軌道に乗ろうとしている。今年の収量は約50キロ、作付け面積が10アール程度だから、25年度農水省統計の全国平均にほぼ近い水準だ。しかし、「ならやまの蕎麦」としてご披露するには、常時100キロの収穫が欲しいと、望みはまだまだ大きい。



蕎麦の花

ならやまの自然を「活用し、楽しみつつ、保全する」ことを目指して活動する蕎麦クラブに一層のご理解とご支援をお願いする次第です。来年もまた、皆さんと良い夢を見ましょう。

(ならやま・そば文化クラブ 古川祐司)