



さいたま市から体験イベントに参加した田代さん。まだそばを食べたことのない咲良ちゃん（1歳10か月）に、初めて食べさせるそばを作るために参加しました。

## 農と食（店）を繋ぐプロジェクト

地産地消と食育をテーマに、ふじみ野市蕎麦商組合・有志会が行っているプロジェクト。そばの栽培を通じ、農業生産者と店との交流を深め、地域の活性化に取り組んでいる。体験イベントも活発で、夏にそば、秋にさつまいもを栽培し、今夏で9回目を迎えました。元々はそば屋を対象としていましたが、今年から一般の人も参加できるように。イベントの問い合わせ、申し込みは、「手打そばうどん富」の宮寺さん（☎049-258-1502）まで。

三芳町産そば粉&地場産夏野菜！

## 真夏の**新そば**&**みよし野菜**メニュー スタンプラリー 2018

観光産業課 ⑨214

三芳産のそば粉で作った夏そばや、みよし野菜を食べてスタンプを集めると、お食事券をプレゼント！5個で500円、8個で1,000円、全店（12店）制覇した人には2,000円のお食事券と富の川越いも5kgがもらえます。今年もは広域枠として、さいたま市と栃木県足利市のお店も新たに参加（全店制覇からは除外。来店するとスタンプ2個贈呈）。この時期にしか出会えない「三芳の味力」を堪能してみませんか？



↑スタンプ台紙（表面）

▼対象期間

7月27日（金）～9月14日（金）



▼対象店（12店+広域枠2店）※詳細地図は、QRコードで確認。

【三芳町】富【ふじみ野市】浅野屋、旭庵甚五郎、大むら、喜久家、竹むら、長寿庵、天和庵、英、山清【富士見市】ほまれ庵、武蔵野そば【広域枠】吉敷末広（さいたま市）、喜八（栃木県足利市）※詳細は、各公共施設、対象店舗などで配布のチラシをご覧ください。

①種撒きして育ったそばを、鎌で素早く刈ります。②刈ったそばを束ねてハウスの中に天日干し。③手で一束ずつそばの実を脱穀。④唐箕を使って風でゴミを飛ばしながらそばの実を選別。



循環型農法」と宮寺さんは呼んでいます。この農法は他のさまざまな野菜にも取り入れられ、その代表格は三芳町の名産、こまつな。余りにも美味しいので「美味しすぎて！こまつなやう菜」と命名し、「富」ではサラダやお浸し、アイスなどに使用されています。体験イベントは今も年2回、夏はそば、秋はさつまいもの栽培と、開始当初から少しずつ形を変えて行われています。今年

蕎麦は、いつも「そば」にいる存在 最後は、「宮寺さんにとって

は「自分で育てた三芳産そばを味わおう」という企画を考え、一般の人にも参加を募ったところ、反響は大きかったといいます。「町外からも申し込みがあり、中には、小さな娘の蕎麦デビューに食べさせるそばを使いたいという理由で申し込んだ人もいたんです」と宮寺さんは嬉しそうに教えてくれました。

蕎麦とは」と問いかけてみると、「蕎麦は、いつも『そば』に存在するすかね」と照れくさそうに答えてくれました。言わずもがな、三芳町には「さつまいも」という名産品があります。「本物」のそばと「三芳町のそば職人たち」の努力と創造、そして熱意。これだけの素材が揃う三芳町なら、近い将来、さつまいもと肩を並べて、「三芳町IIそば」と認識される日がやって来るのは、そう遠くないのかもしれない。



## 農と食（店）を繋ぐプロジェクト

# 誕生！そば屋の循環型農法。

地産地消と食育を進める取り組みとして、平成26年から始まった「農と食（店）を繋ぐプロジェクト」。引き続き、「手打そばうどん富」の店主・宮寺光一さんに話を聞きました。



種撒きから愛情を込めて育てたそばの実の収穫が終わり、労をねぎらうように微笑む宮寺光一さん（2列目最右）とイベントの参加メンバー。

## 農

と食（店）を繋ぐプロジェクトの発起人の一人で、ふじみ野市蕎麦商組合・有志会のメンバーでもある「手打そばうどん富」の店主・宮寺光一さん。そば屋仲間との話で、「俺たちそば屋なのにそば粉がどのようにできるか知らないよな」という話になったのがプロジェクトの原点だと言います。

早速「みよしそばの里」の先代・船津貞夫さんに相談して、船津さんの畑で種撒きから収穫までの体験イベントを実施。地産地消の推進に向けたプロジェクトは、こうしてスタートを切りました。

## 「そば屋の循環型農法」

体験イベントは、第3回目から宮寺さんの所有する店奥の畑に場所を移しました。「折角自分の家の畑でやるし、循環型農法（落ち葉堆肥農法）で有名な三芳町だから、土づくりから始めてみようと思ったんです」。そこで考えたのが、堆肥にかつお節を入れること。出汁を取った後のかつお節を混ぜた土でそばや野菜を栽培する、このそば屋ならではの農法を「そば屋の