

第三回大葛そば食う会

十一月十七日、地域おこし協力隊着任前年から始まった地域でつくられた蕎麦を地域の人々が打って食べる「大葛そば食う会」が行われました。今年三年目を迎え、年々参加者が増えて三十五名程に膨らみ、子どもも五人加わって盛況でした。

私達夫婦は蕎麦粉を使ったピザを提案しました。自主企画の場合は何度か試作を繰り返し返すのですが、今回はぶつつけ本番だったので焼き上がりの外周部が



蕎麦を打つ参加者

ちよつと固くなつてしまつたのが反省点。小麦とそばの配合比は五対五程がよさそう。小麦だけではでない独特の味がです。お試しください。

素人が打つ蕎麦は野趣あふれる田舎らしい歯ごたえが感じられ、かき揚げと自然薯で二杯い

ただきました。蕎麦以外にも持ち寄り料理があり、ヤーコンと舞茸の煮つけが新しい食感だったので今度自分でも作ってみようと思います。

あじさい祭りや大葛の四季、地域行事の記録DVDの上映も行われました。(松)

市内小学生との交流体験会

十二月二日、市内の小学生十二人が大葛を訪れ、「いぶりがっこづくりに挑戦しよう!」というイベントで地域の方々と交流を深めました。

北秋田地域振興局主催の高齢者と子どもの交流事業「元気はつらつ日本一のじゅちゃんぽんちやん事業」を活用した取り組みで、高齢者の社会参加を図り、子ども達の豊かな人間性や社会性を育むのが狙いです。

子ども達の募集は大館市教育委員会の「子どもハローワーク」を通して行われました。大館ふるさとキャリア教育の一環として地域・企業が行う仕事やイベントのお手伝い体験を通してふるさとを愛し、地域社会で自立する人材を育てようとするものです。



大葛再生研究会が取り組んでいるいぶりがっこ用の大根(新八州)を収穫して縄で編んでいく作業ときりたんぽ鍋づくりを体験しました。冷たい水で大根を洗う厳しさを通して、アツアツのきりたんぽ鍋がいつそう美味しく感じられました。

これを機に、大館市まるごと体験推進協議会を通して修学旅行生の受け入れだけでなく、様々なチャンネルを通して体験や交流のプログラムが実施されるような機運が盛り上がることを期待したいです。企画した体験メニューを最初から体験料をとって実施するのはハードルが高いと思います。交流やモニター事業など公的枠組を有効に活用することで自主事業へ一歩踏み出すことができると思います。(松)

いぶりがっこづくりに視察

十一月十九日、市内で冬の風物詩として毎年新聞にも取り上げられる農家におじゃましていぶりがっここの製造過程を見せていただき、お話を伺ってきました。ここでは大根を縄で編まず、いぶす前に

三、四日干して一本一本S字の金物で吊るして置きました。漬け材の配合も人により様々です。(松)



とつと工房でいぶし

当初は大葛小の焼却炉倉庫でいぶすことを検討していましたが、今回は安全を考え、在宅障害者の就労支援施設「とつと工房」のいぶし小屋で一緒にいぶしていただくことになりました。とつと工房に大根を提供している佐藤弘さんのご縁です。昨年とつと工房の収穫といぶした大根を解く作業をお手伝いし、いぶした大根をいただいて自分で漬けてみたことが今年の取り組みに繋がっています。(松)