

徳島県勝浦町との交流

大谷七夕の際に紹介した竹灯籠を贈つてくれた徳島県勝浦町の地域おこし協力隊との交流も私にとつて大きな活動になりました。

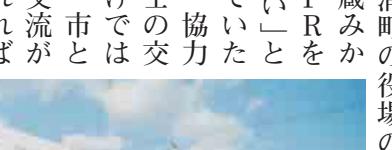


勝浦商品完売です！

そして、11月に「徳島の軽トラ市で秋田の商品を売りませんか」という話をいただき、迷うことなく即決！上路車で徳島県へ。滋賀県彦根市で1泊し、2日間(片道の走行距離1111.7キロメートル)かけて徳島県に到着しました。

11月20日の軽トラ市の当日は、3500人のお客様で大盛り上がり。持参した大館のリンゴジュースと上小阿仁村のアゲ揚げたんぽは、飛ぶようになされ、午前中で完売！リンゴジュースは地元テレビの取材も受けました。地元のかたとたくさん話をしましたが「本場のたんぽが食べたい」という声が多くあり、もつと大館をPRできるものと反省しています。また、「ハチ公」「比内地鶏」は全国で通じるブランドと分かり、すごくうれしかったです。

勝浦町の役場のかたも「大館に行つて貯蔵みかんのPRをしたい」と言っていたので、協力隊同士の交流だけではなく、市と町の交流が生まれれば素晴らしいことですね！





地区的青年団やおばあちゃんたちに手伝ってもらいながら、7月下旬に種をまき、10月上旬にソバの実の収穫をすることになりました。



蕎麦の実の収穫作業



一面齋麥烟

目指すべき目標が明確になつた瞬間でした。自身の栽培も製麺技術も反省点が多く、まだまだこれからです。特産品や名物にするには、自分で製麺する技術も必要になります。

今年は、遊休耕地の活用としてソバの作付面積を増やすと同時に、田村さんの下に通い、残りの任期2年かけてソバ打ちの技術を習得します。

ソバで地域が変わる可能性は十分にあります。ソバ作りをこれから活動の軸に据え、じっくりと腰を据えて取り組んでいきたいです。



ご主人の腕のおかげで、大葛のソバ粉が
大変身！

大葛蕎麦 そば

その後の製粉作業も大変で、個人で製粉機を持つてゐるかたにお願いして粉にしてもらひ、扇田地区にある手打ち蕎麦処「蕎麦家 田むら」で、ソバを打つていただきようやく完成しました。それがこちら。