

このページは日南町、日野町、江府町、日野振興センターが連携、共同して情報発信しています。(鳥取県日野地区連携・共同協議会実施事業)今回は日野郡のそばの紹介です。



日野郡のそば

今や日野郡の秋の風物詩ともなった「そば」。中国山地の清流がはぐくんだ地元のそば粉を使った日野郡のそばは、友人をうならせ、静かな人気です。日野郡のそば打ち第一人者、そば道場「たたらや」主人安達氏は言います。「復興の象徴である日野郡産そばを目当てにたくさんの方が来る、そばの町にするのが夢。」そんな夢の詰まった日野郡の「そば」をご紹介します。

秋に揺れる白い花

秋の日野路を走ると田んぼ一面に広がる白い花。秋の訪れを告げるその花は、可憐なそばの花。日野郡はそばの作付面積が鳥取県一。しかし、日野郡のそば作りの取り組みは意外に歴史が浅いのです。



地震からの復興

平成12年10月6日、日野郡を中心としたマグニチュード7.3の鳥取県西部地震が発生。住宅、道路の多くが損壊し、用水路やあぜが壊れ、稲作ができないう状態になりました。幸い、米の収穫は終了していましたが、復旧のめどは立ちませんでした。休耕田になると、田んぼが荒れてしまい、後々の米作りに影響が出てしまいます。

そこで代わりになるもので取り入れたのがそば。8月に種をまいて約3か月間で収穫でき、栽培が比較的容易。田んぼを休耕させない救世主となりました。

日野郡のそばの特徴

そばの栽培により、日野郡にもそばを取り扱うお店が増えてきました。信州地方で有名な実の皮を除いた白いそば、皮を入れ込んだ黒っぽい田舎そば、十割そば、二八そばと種類が豊富です。日野郡のそばは、店主のこだわりで決まります。

健康食のそば

近年、健康食ブームで注目されているそば。タンパク質やビタミン、ポリフェノールの一種であるルチンを多く含みます。ルチンには、毛細血管の強化、血圧降下作用、肝機能活性化、記憶細胞の保護など様々な効果があります。



9月に田んぼ一面咲く白い花、11月の美味しい新そばと、日野郡のそばを目と舌でお楽しみください。

そばを打ってみました！

日野郡産そば粉とおいしい水を使って打つそば。最初から最後まで気を抜けない奥深さも魅力の一つ。自分で打ったそばは格別です！

「そば処 かめや」で体験しました。

水まわし
こねると白色が茶色のそば色に変化。粉が固まっていく感触に注目！

スタート
小麦粉2、そば粉8の二八そば。

のし
こねたのち、打ち粉を振っていいよのばし作業！

のばす
丸いそば玉を四角に形を変えながら伸ばします。

たたみ
打ち粉をたっぷりふり、切るサイズにたたみます。長方形のそば生地が完成。

切る完成！
最終工程、切り作業。大きい包丁で、こま板をずらしながら切る姿は職人！

「そば打ちは飽きない」と、そば愛を打ち出すゴルフ好きのご主人です。

そば打ち体験はこちら

そば処 かめや

所要時間：約2時間
定休日：毎週日曜日
体験料：2000円
申し込み：2〜6人で要予約
住所：日野郡日南町下石見9-1
電話：085998-0238

そば道場 たたらや

所要時間：約2時間
定休日：毎週水曜日
体験料：2000円
申し込み：3〜6人で要予約
住所：日野郡日野町根雨67-1
電話：085997-2261



日野郡新そばまつり

震災後、日野郡のそばPRのため始まったイベント。収穫を終えた日野郡産のそば粉を使うので、どこよりも早く新そばが楽しめます。

開催日：平成25年11月10日(日)

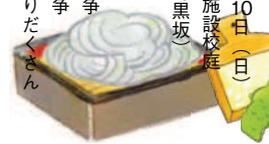
場所：日野高校黒坂施設校庭(日野郡日野町黒坂)

内容：そば店出店
そば打ち体験
そば早食い競争
そば大食い競争
野菜市 他盛りだくさん

お問い合わせ先：日野郡新そばまつり実行委員会 (ハイマートタッチ内)
電話0859-72-0011

そば出店募集中

今回の日野郡新そばまつりは、プロ、アマ問わず出店を募集しています。地区で活動しているそば同好会、友人が集まって打っている方などたくさんの方にそばを楽しんでいただけるチャンス、ぜひご応募ください。詳細は、日野郡新そばまつり実行委員会まで。



問 日野振興局 地域振興課 中山間地域振興担当 電話0859-72-2080