

## 66 笠のそば畑 —白い花が咲きおいしいそばができます—

「散歩道に秋明菊(シュウメイギク)がつぼみをつけていました。夏から秋へ季節が移り変わりつつあります」というお便りありがとうございました。そんなあなたの絵手紙に誘い出され、私は、「一足先に高原の秋を味わって来よう」と笠の村に行ってきました。

国道 169 号線の巻之内交差点を左折、三輪そうめんの看板を横目に

坂道を登っていくと、うっそうとしげった森の中を走り、明るく開けたところに出ました。高原という雰囲気がいっぱい、ここに広がるそば畑、白い花が咲いていました。小さな花が目立つものではありませんが、これだけたくさん咲くとなかなか見事です。



ソバはタデ科の植物で、乾燥した肥料の少ない土地でもよく育ち、75 日で収穫できるといいます。また、いろいろな気候に順応しやすく、九州



から北海道まであらゆるところ、特に山間地で栽培されてきました。

でも、そばといえば、信州そば、戸隠そば、出雲そば、出石そばなどが思いうかびます。奈良県で麺類というとやはりそうめんやうどんなのではないでしょうか。そんな奈良県桜井市の笠地区で、ソバが栽培される

ようになったきっかけは、昭和 53 年に国によって始められた農地開発事業でした。この土地を有効活用しようとソバの栽培が始まり、平成 6 年からは自分たちで育てたソバを材料に、打ちたてのそばを食べてもらうことにしたそうです。今では、笠地区の 1 軒 1 軒が株主となって有限会社・荒神の里を作り、この会社が「笠そば処」を営業しています。もちろん、ここで出されるそばはすべてこの村で採れたもので、これを石うすでひいて粉にしているということでした。100%地元産「挽きたて、打ちたて、ゆでたて」のそばは「おいしい」と好評で、私が行った日も順番待ちするくらいでした。年々、お客さんが増えているそうです。

ふと、壁を見上げると、奈良県知事荒井正吾さんからの表彰状や近畿農政局長さんからの地産地消活動が優秀だからという賞状のほか「もてなしのまちづくりモデル地区認定証」「立ちあがる農山漁村選定証」など、たくさんの賞状が並んでいます。とにかく、元気いっぱい村という感じがしました。

ところで、この会社名の「荒神の里」は、近くにある笠山荒神社からいただいたものです。笠山荒神は野迫川村の立里荒神などとともに日本三大荒神とされるかまどと火の神様です。平成 23 年 3 月、妻を亡くしてから、家の台所担当は私ですから、参拝して IH キッキング・電磁調理器の火の用心を祈ってきました。間もなく、新そばの季節です。長年、台所の火元責任者を務めてこられたあなたも、一度お参りされ、おい



しいおそばを賞味されてはいかがですか。よろしければご案内しますよ。

(平成 24 年 9 月・元教員の美知子さん宛て)

## スポットの案内

笠そば処は桜井市笠 4408 にあって、15ha のそば畑が一带に広がっています。電話は 0744-48-8410、定休日は水曜日（祝祭日と 28 日を除く）と 12 月 30・31 日です。笠山荒神社はすぐ前にあります。

## 理科のワンポイント「麺の製法」

そうめん、冷麦、きしめん、はるさめ、パスタなど、私たちの食べる麺類はいろいろ、作り方もいろいろです。

### 1 切る

うどんやそばはこの方法で作ります。小麦粉やそば粉をよく練り、麺棒を使って延ばし、薄い板のようにしてからほうちょうで切るのです。

### 2 延ばす

そうめんがそうです。棒状のものを両側から引っ張って延ばします。25 ページの「36 麺ゆう館」に詳しく書いてあります。

### 3 押し出す

パスタなどは小さい穴から押し出して作ります。穴の形や大きさによっていろいろなものができます。穴のあいたマカロニは二重の環◎になった穴から押し出すのです。真ん中の棒は宙に浮いているのではありません。外側の管とつながっています。だから切れているのですが、強い圧力で再びくっつくのです。