



ネパールから取り寄せた赤そばの実と カヌー作りで村おこしに挑戦。

趣味のそば打ちがこうじて、15年程前から自分で打ったそばを人に食べてもらうようになった。昼は建築業、夜は商工会青年部の集まりで家にじっとしていることがないほどのタフガイである。依頼があれば、地元小学校や中学校に出向き、「そば打ち」の技法を伝授して回る。その成果のかいあって、現在では38名のメンバーが集うようになり、平成10年度『全国そば打ち大会』では、メンバーのひとりが堂々第3位の成果をおさめたという腕達者揃い。そば自体にもこだわりをもち、幻の赤そばを栽培しています。

「元来そばはネパールが原産で、チベットを経由して中国に伝わり、日本に持ち込まれたとか。花は赤く、そば粉にして打つと少しみどりがかかったそばに仕上がります。コシがあつて、さっぱりしていておいしいですよ。」

毎年7月ごろに4アールほどの畑に種まきをし、10月中旬には刈り入れる。野草に負けまいと育つ「魅惑のそば」は、自然に任せて取れる分だけ採取する。自然の恵みを自然に任せて受け入れるのが車田さんの考えだ。

「11月3日には、新そば祭りを開催。玉川の風土が育んだおいしいそば粉とおいしい水で、そば打ち体験をしてもらい、その味を堪能してもらいます。好評なのでこれからも続けますよ。」

そんな車田さんが、最近熱中しているものがある。平成11年に商工会青年部の夏祭りイベント事業で始まった「玉川カヌークラブ」で、現在の参加者は子どもから大人までさまざま。

「山林から切り出した間伐材を利用してカヌーを作り、一般公募で参加者を募集し、村内外を問わず参加してもらっています。間伐材を製材して、型枠に入れて横のラインを作り、木工ボンドで貼りあわせ、3〜4人で貼ると70時間くらい。ガネルという補強材をいれてベンチを取り付け、FRP塗装をすると完成です。一艇につき3ヶ月かかりますが、共同作業なので楽しみながら仕上げていきます。」

自然に親しみ、環境に目を向けてもらいたいという思いもある。毎年8月13日頃には阿武隈川で試乗会を行う。今年も手作りのカヌーが、元氣よく川面を滑り、夏のまばゆい水面を進んでゆくだろう。



車田 幸司

Kurumada Koji

商工会青年部部長
「あぶくま高原昔そばの会」代表

