

そ

ば

でまちおこし

町内でも水稲などから転作し、生産されている「そば」。地域の産物を生かし、消費拡大を目標に、さまざまな調理方法、利用方法が研究されています。



「とてもおいしい」12品のそば料理を味わう参加者

地域の産物を生かし

12品のそば会席

地域の産物「そば」を生かそうと、2月12日、そば会席（日野町食生活改善推進協議会主催）が、山村開発センターで開かれ、町内外から約80人が会席に集まりました。同協議会が「町内で採れたそばを家庭料理で消費拡大

を」と呼びかけたところ、即日で定員（80人）を超える申し込みがありました。

会席料理は、そばのり巻き、「そば八宝」そばサラダ、「そばゼリー」など同会員が思考を凝らした12品の料理が、振る舞われました。

参加者は、料理の説明を聞いた後、調理方法が書かれた用紙を見ながら味わっていました。

遠藤住枝さん（日吉津村）は「栄養バランスの良い料理ばかりですばらしい。さつそく調理方法を学んで作ってみます。ゼリーがおいしかったです」と話していました。

町食生活改善推進協議会（佐々木高子会長）は、町内で採れた食材を使い、食生活



町食生活改善推進協議会会長
佐々木高子さん（舟場）

今回は地元で取れたそばを使った栄養バランスの良い料理を作りました。今後の活動にそば料理を加え、各家庭に紹介していきたいです。これからも地元で採れた食材を使い、地産地消とともに地域の健康づくりを推進していきたいです。



思考を凝らしそば料理を調理する会員ら

のバランスを考えたり、アイデア料理などを各家庭に伝達し、食文化を通して健康づくりを推進しています。

町内では13ヘクタールで

そばを栽培

町内のそば栽培面積は、平成12年が1ヘクタールで主に自家消費用として栽培されてきました。しかし、同年に鳥取県西部地震が発生し、農業用水路に大きな被害を与えたため、田んぼに水がひけなくなった転作田を利用してそばが栽培されるようになりました。

下榎、安原の農家では、転作組合（石田幹暢組合長）が作られ、県の助成で集団転作に踏み切り、15ヘクタールの土地を利