

日野郡の

そば

今や、日野郡の秋の風物詩となった「そば」。
中国山地の清流が育んだ地元のそば粉を使った日野郡の
そば処は、玄人ををうならせ、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』の主
人、安達さんは言います。

「復興の象徴である日野郡産そばを目当てに、たくさん
の方が来られます。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
げるその花はソバの花です。

日野郡はソバの作付面積が鳥取
県一。しかし、日野郡のソバ作り
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
心にマグニチュード7・3の鳥取
県西部地震が発生。住宅や道路の
多くが損壊し、用水路やあぜが壊
れ、稲作ができない状態になりま
した。

幸いにも、コメの収穫は終わっ
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。

そこで代わりとなるもので取り
入れられたのがソバ。種をまいて
約3カ月で収穫できることから、
栽培は比較的容易。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

ソバの栽培により、日野郡にも
そばを取り扱う飲食店が増えてき
ました。

信州地方で有名な実の皮をのぞ
いた白いそばや、皮を入れ込んだ
黒っぽい田舎そばのほか、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
が詰まった逸品です。

健康食のそば

近年、健康食ブームで注目され
ているソバ。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、さまざまな効
果があります。

9月に田んぼ一面に咲く白い
花、11月のおいしい新そばと、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 きました！

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が抜けない奥深いのも魅力の一つ。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。



「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。

スタート



そば粉 8、小麦粉 2 の二八そば。

水まわし



こねると白色が茶色のそば色に変化。粉がまとまっていく感触に注目！

伸ばす



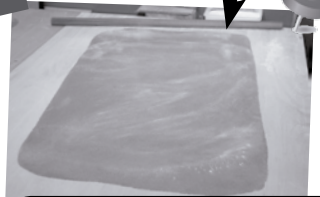
丸いそば玉を四角に形を整えながら伸ばします。



たたみ



打ち粉をたっぷりと振り、切る大きさにたたみます。



長方形のそば生地が完成。

切る、完成！



最終工程の切り作業。大きい包丁で、こま板をずらしながら切る姿はさすが職人！

できたてを食べる！



つややか！おいしいそばのできあがり！

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
申込み…2〜6人で要予約
住所…日南町下石見911
電話…(0859) 83-0238



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
申込み…3〜6人で要予約
住所…日野町根雨671-1
電話…(0859) 72-2261



日野郡新そばまつり

震災後、日野郡のそばを宣伝するために始まったイベント。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…11月10日(日)

午前10時〜

●場所…日野高校黒坂施設校庭

●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

市など盛りだくさん

●問合せ…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72-0

011

そば店出店者募集中

今回の日野郡新そばまつりは、そば店主や地域のソバ打ち名人など、参加資格を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や友人で集まってそばを打っている人に、そばを楽しんでいただける機会となっています。ぜひご応募ください。

詳しくは、日野郡新そばまつり実行委員会まで。