

【そばやつなぎについて】

- ・瑞穂地域は水がいい、横井戸の清水を使ってそばを打ったらどうか？ 鮎正宗さんの仕込み水を使わせてもらったらどうか。
- ・長沢は地粉とヤマゴボウつなぎで売っている。大滝荘は”こそば品種”が特徴で値段も手頃、深山の里も自然や風呂が人気で都会のリピーターも多いと聞く。
- ・榆島周辺で作っていた「みゆきいも」を復活させよう。
- ・酒を活かすという意味で、煮きり酒をそば打ちにつかったらどうか。時間の経ったそばに酒をかけて食べるとまたうまい。

【つゆ、薬味、について】

- ・水は断然清水を使うべきだ。
- ・ワサビ、地のネギ、辛み大根、アサツキ（のびる）といった薬味にもこだわったらどうか。
- ・そばの味を引き出すなら、あっさりとしたカツオだしがいい。水そばという粋な食べ方もある。
- ・鶏出汁は昔からあって、味もいい。暑い時期には向かないが山芋つなぎのような腰のあるそばにはよく合う。鴨そばは最近人気がある。



現在プロジェクトでは、「これを機会にそば打ちをはじめてみよう」というかたも楽しみながら意気込みを持ってがんばっていますが、当日ちゃんと用意できるか、納得のいくできに作れるか、今のところ不安もたくさん抱えています。お手伝いいただけるかたは、ご自身の予定に合わせていつでもご協力ください。「ご友人への瑞穂そばの宣伝」「スタッフへの激励」も心強い支えとなります。

【瑞穂そばと文化祭に対する瑞穂のかたのご意見】

- ・瑞穂そばは賛成だが、継続していけるのか？これからはぜひ若い人に担って行って欲しい。
- ・長沢、平丸に比べて瑞穂地域はなにもなく、お客さんに来てもらえるようなイベントがなくてとても残念だった。
- ・何でも最初は盛り上がる。継続して瑞穂のイベントとして定着させるのは難しい。
- ・そば打ちほどこの家でもやっていてその家それぞれの打ち方がある、一つの方法に決めてお客さんに出すには無理があるのでは。また、誰がそれをやるのか？
- ・新そばまつり、年越しそば、色々なイベントなどでも定期的に販売して知名度を上げていければいい。



参加や運営について、「仕事が多くて時間がないため協力しにくい」「是非協力したい」「瑞穂の名物にしていったらどうか」等ご意見をいただいています。瑞穂そばプロジェクトとしては、子どもたちや地域のためにも、「瑞穂そば作り」を通して瑞穂の誇れる食文化を育み、有効活用していければよいと思っています。引きつづきご意見をお聞かせください。

水の文化祭 自然と地域を再発見。育てていきたい瑞穂の食文化

瑞穂そば PROJECT

ノンピロ キノコ 湧き水 山菜 笹・竹
みゆきいも ヤマゴボウ 根菜ネギ 酒かす 地元の野菜
くるみ 自然薯 地鶏 瑞穂産ソバ粉
雪だれいごん 鮎正宗 ワサビ 味噌

+ 瑞穂の知恵、瑞穂の名人、瑞穂のくいしんぼう

「妙高を代表するおいし〜いおそばをみんなで食べよう！」

www.myoko-web.com/mizu-bun/



「瑞穂のよさを知ってもらいたいわ・・・」

瑞穂のみなさん
あなたにとって？

楽しい...
驚異...
思い出...
おいしい...
ありがとう

水の文化祭実行委員会からお知らせ

来たる10月30日(日)「水の文化祭」に向けて準備を進めています。ワークショップ、作品づくり等もふるってご参加ください。当日展示する、地域内外の個人、団体による水にちなんだ作品の持ち込みも随時受け付けています。

● お問い合わせ／瑞穂水の文化祭実行委員会（電話 0255-75-3941 ねおかんばーにゅ南部内事務局）
eメール：mizu-bun@myoko-web.com

文化祭タイムス、瑞穂そばプロジェクト、ワークショップの開催予定などは「水の文化祭」ホームページでもご案内しています▼

<http://www.myoko-web.com/mizu-bun/>