

わなげ、射的、ビンゴ大会、沢山楽しみました

子ども教室「おたのしみ会」が開催

只見振興センターの放課後子ども教室で「おたのしみ会」が3月5日に開かれました。子どもたちは、「わなげ」や「射的」といった縁日のような遊びを楽しみました。「射的」は、打ち落とした手編みの工芸品や折り紙が貰えることもあり、欲しいものを狙って、とても白熱していました。

子どもたちは、「わなげの輪っかがはねるから難しかった」、「一発で欲しかったものが取れた」と笑顔で話してくれました。

最後にはビンゴ大会が行われ、友達との楽しい時間を過ごしました。



▲射的を楽しむ子どもたち

もっと便利に使いこなすために

スマホ・タブレット講座開催



▲パソコンでの操作も体験することが出来ました。

朝日振興センターで、鈴木久美さん（布沢）を講師に招き、冬期講座「スマートフォン・タブレット講座」が3月1日から8日まで開講されました。

講座では、ネットショッピングができるようになることを目標に、スマートフォンの基本操作やアプリケーションのダウンロードの仕方などに挑戦しました。

参加者は、「元々使ってはいたが、今回の講座で更に細かい使い方が分かり楽しかったです」と感想を話してくれました。

長年の功績が称えられました

横山至伯さんが旭日単光章を受章

元只見町議会議員の横山至伯さん（楢戸）が、高齢者叙勲（旭日単光章）を受章され、3月16日に伝達式が行われました。

横山さんは、只見町議会議員を平成4年4月20日から平成16年4月19日までの3期12年にわたり務め上げ、地方自治の発展に尽力されました。

今回の受章については、「このような素晴らしいものを受章することができ、とても嬉しく思います」と受章の喜びを話してくれました。



▲受章された横山至伯さん(中)と
金子南会津地方振興局長(右)、渡部町長(左)

江戸時代のそばを復活させる

「只見天領そば」の商品化を目指す

「只見天領そば」の試し打ちが3月15日に只見そば部会の赤塚房子さん、吉津幸子さんによって行われました。

赤塚さんは、「見た目は、只見の在来そばよりも粉が黒いように見えます。打った感じは、粘りがあり、まとまりやすく、打ちやすい。品がいいそばだと思います。」と話してくれました。

また、「只見天領そば」を試食した方々の感想によると、

「そばの香りが強い、水そばでも美味しい、食後も口の中にそばの香りが残る」とのことで、香りについての感想が多くありました。

今後、只見そば部会や地元農家の方と協力しながら、在来そばと比較する試食会などを行い、「只見天領そば」としてブランド化を進めていきます。



▲「只見天領そば」の試し打ちの様子。水分量や工程は、在来そばを打つのと変わらずに打てるということです。

「只見天領そば」とは

今から25年ほど前、川俣町の加藤さんが只見町で解体をしていた古民家の母屋の天井裏から麻袋に入った“そばの実”を偶然見つけました。発見場所や保存状態から古くは江戸時代あたりのそばの実ではないかと思い実際に栽培をしたところ、赤色（ピンク）の花を咲かせたことから、原種に近いそばの実であることが推測されました。

その後、このそばの実は川俣町や山形県などで栽培され、川俣町で「まぼろしの蕎麦」として提供されていました。しかし、川俣町では東日本大震災、山形では豪雨災害を受け、このそばの作付けが出来なくなったことから、加藤さんはこの“そばの実”を守ってくれる人を募集し、2014年に只見町で譲り受けることとなりました。この募集によって他に広島県神石高原町にも伝わり、そこでは「天空のそば」として現在も大切に育てられ地元で提供されています。

実際に栽培を始めると交雑を避けるため離れたところで作付けしなければならないことや、悪天候などで思うような収量が確保できない状態が続いていましたが、地元農家の地道な努力が実り、2019年に安定的な収量を確保できることとなりました。

そこで、只見町へ帰ってきたこのそばを、解体された古民家が建てられた時代背景を反映して「只見天領そば」と命名し、本格的に商品化とブランド化を目指すこととなりました。