

阿蘇の水と粉でそば打ちに挑戦



プログラムのポイント

①プログラムの狙い

そばは縄文時代から栽培されていたと言われています。阿蘇山の東山麓に広がる阿蘇波野高原は、風味の良いそばの産地として有名です。奥深い伝統食文化である「そば」を作って実際に味わい、自然の恵について理解を深めます。

②学習内容

地元波野産のそば粉を使ったそば打ち体験に挑戦します。そば粉と水をこねて延ばして切る、シンプルだけど奥の深いこの体験に挑戦してみましょう。もちろん、自分で打ったそばを食べることができます。



プログラムの流れ

①テーマの設定

そばが郷土食となった由来を学ぶ。

②事前学習

そばの生態を知る。

③事後学習

自分の地域の食文化と周辺環境について調べる。



④参考資料

農林水産省HP

トピックス

TOPICS

■蕎麦の歴史

日本でソバの栽培が始まった時期はかなり古くまでさかのぼれる。日本史の中でも最も古い時代区分の縄文時代にたどり着くともいう。

高知県内で9000年以上前の遺跡からソバの花粉が見つかり、当時からソバが栽培されていたと考えられているのだ。さいたま市岩槻区でも3000年前の遺跡からソバの種子が見つかった。

「蕎麦」が初めて、歴史的文献に上ったのは、797年に完成した史書『続日本紀』においてである。奈良時代前期の女帝だった元正天皇(680~748)が出した

詔の中に、次のような「蕎麦」の記述がある。「今年の夏は雨がなく、田からとれるものがみのらず、よろしく天下の国司をして、百姓(おおみたから)を勧課し、晩禾(ばんか)、蕎麦及び小麦を植えしめ、たくわえおぎ、もって救荒に備えしむべし」日照り続きで稲の収穫が見込めない中、普通より遅く実る晩禾とよばれる稲や小麦とともに、栽培が推奨されたのが「蕎麦」だった。

ソバは、日照りや冷涼な気候にも強く、また栽培する土地もさほど選ばないため、凶作の時も収穫が見込める救荒作物として位置づけられたのだ。

■出典 (JBpress、「中国4000年より深い『そば』の歴史9000年」、漆原次郎)
<http://jbpress.ismedia.jp/articles/-/29463>

モデルコース

神楽苑(神楽鑑賞)⇒神楽苑にてそば打ち体験⇒エルパティオ牧場⇒大観峰

実施概要

- 受入期間/通年
- 受入人数/2名~30名(要相談)
- 受入時間/10:00~16:00(2時間程度)
- 実施場所/神楽苑
- 講師の派遣/要相談

【問い合わせ先】

神楽苑 <http://www.aso-kagura.com/index.html>

TEL 0967-24-2331/FAX 0967-24-2333

〒869-2801 熊本県阿蘇市波野町小地野1602