

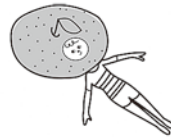
# 八峰白神ジオパーク

連載 117回



事務局

八峰町産業振興課 ジオパーク推進係  
☎ 0185 (76) 4605 FAX 0185 (76) 2203  
HP <http://www.shirakami.or.jp/~happo-sh-geo/>



果じゅ実

## 白神山地の恵みに生きる

ジオパークには欠かせない大地で暮らす人々  
地域の人話を聞いて、大地と人のつながりを考えます

### 毎朝、そばを食べて出来具合を確かめます



自慢のそば畑にて

#### 話をしてくれた人

福士 正信 ふくしまさのぶ さん

昭和30年、石川生まれ。父親の跡を継いで、田んぼやそば畑の農家になって15年。ストレス解消法は酒を飲むこと。孫が5人。

#### 〇生い立ちと子どもの頃の話

生まれは石川の中心から2kmほど東にあった夏井という集落です。昔の除雪車は大きくて小回りが利かず、整備もされていない集落の道路は除雪に時間がかかったりとか、後回しにされたりして冬は本当に大変でした。だから、みんなおいおい石川の方に引っ越してきました。軒数が減ってきて、さらに除雪がはかどらなくて。その後、火災があったこともあり、私の家も引っ越しすることになりました。

そば作りは子どもの頃から手伝いをしていましたが、昔は全部手作業でした。刈り取りの時期になれば鎌で刈って、それを束ねて畑で乾燥させて、持ち帰って。それから手作業でこねて、包丁で切って麺にしていました。家族総出でした。今は全部機械でやります。ただ、粉をひく機械だけは昔からありましたけどね。

#### 〇300年以上続く石川そば

石川では江戸時代からそばをやっていました。竹原神社という馬を祀る神社があります。この地域では農耕馬をととても大事にしていました。江戸時代にはお盆に馬の祭りをやる風習があって、東北各地から人が集まってきていました。ある年、凶作で主食の米がとれなくて困っていた時に、石川で作っていたそばを祭りの参加者にごちそうしました。するとすごく好評で、それからそばを大々的につくるようになったそうです。

石川そばには昔から豆乳を入れるのが特徴です。ただ、粉をひくときの目の粗さや小麦粉の分量は家によって違います。私は二八の分量でやっています。小麦粉がなんぼか入らないと硬いし短く切れてしまうから。

#### 〇そばづくり

今はちょうど秋そばの収穫の時期。作ったそばは必ず毎朝食べて出来具合を確かめます。そばだけでなく作物はみんなそうだけど、水に弱いから排水には気をつけねば実が成りません。あとは、収穫の時期に雨や風が続けば実がこぼれてしまいます。今年は雨のせいで収穫が遅れていて、もう雪が降ってくるんじゃないかって。

20年くらい前までは、石川ではほとんどの家で年越しそばを作っていたんだけど、今はかなり少なくなりました。作ったそばは親戚に配るのと、スーパーや道の駅の予約の分で満杯になってしまって。体の続く限りはやりたいもんだなと思っています。私のそばは道の駅みねはまのレストランはっぼうで食べることができますのでぜひご賞味ください。



葉が落ちて、実が黒くなってきたら収穫です。写真は10月5日に撮影。