

『信州一のそばの里 茅野』

茅野産の美味しいおそばを召し上がれ!!

第一回 信州茅野 新そば祭り

2011年11月12日(土)

午前11時～午後3時

茅野駅西口 弥生通り

新そば販売ブース

茅野産新地粉+手打ち=美味しい新そばを食べましょう!!

- 「八ヶ岳蕎麦切りの会」 更科そば
- 「八ヶ岳蕎麦切りの会」 長寿更科
- 「八ヶ岳蕎麦切りの会」 よもぎ庵白烏

- おこのそば家
- そばきり 吉成
- 茅野そば打ち愛好会

このイベントは、そばを提供するお祭りです。
そばアレルギーの方は、ご会場をご遠慮下さい。



物販ブース

たくさんある
地元の食や物産を
再発見しましょう!!

体験ブース

プロの指導で、
自分のおそばを
打ってみましょう!!

※そば粉代が必要になります。体験人数に限りがあります。

展示ブース

信州一のそばの里
茅野を
再認識しましょう!!

主催／信州茅野 新そば祭り実行委員会 共催／茅野駅前商業会
後援／茅野市・茅野町区・八ヶ岳蕎麦切りの会・株式会社高山製粉・茅野駅東商業会・茅野商工会議所・茅野TMO



信州茅野 新そば祭り 〈会場のご案内〉

『信州一のそばの里 茅野』

「ハケ岳西麓産そば」

昔、「縄文銀座」とも言われたハケ岳西麓は、南に面した穏やかな草原です。標高1000m前後のこの辺りは、縄文時代に大勢の人々が住んでいたようです。病気や虫害が少なく、安全な食べ物を探れ、満々と湧き出る岩清水が湖を造り池をなし魚を育て、豊富な水が農作物と人々の豊かな生活を育む。晴天日が多く、自然災害も比較的少ないこの辺りは、縄文時代中期の大遺跡が多くあることで知られています。家族を養い一族が安全で安心に暮らせる環境を、縄文の人々はすでに知っていたのかもしれません。

「ハケ岳西麓産そば」は、この辺りの高原で栽培されているので、秋そばとしては、「日本で一番早い新そばの産地」のひとつと言われています。また、昼夜の寒暖の差が大きく、高冷地の強い紫外線がそばの深い味わいを産み出し、長野県内でも収穫量が年々増えている地域です。

平成12年以降、国や県が横ばいの中、茅野市は飛躍的に栽培面積を増やしています。

「献上寒晒し蕎麦」

「献上寒晒し蕎麦」は将軍家への献上品として、江戸時代から伝わる伝承の技法で作られ、ハケ岳そば最高位のそばとして知られる「幻のそば」です。そば粉の量が少ないので、毎年7月上旬～下旬までの限定で、無くなった時点で終了となります。時間と人の手をかけて作る贅沢溢れる「十割そば」は、そば通もうなる歴史あるそばです。

「新蕎麦献納祭」

諏訪大社「新蕎麦献納祭」は、「ハケ岳蕎麦切りの会」が諏訪大社本宮に献納をします。そばとの関わりは、毎年、新そばの季節に「新蕎麦献納祭」や寒晒しに使用する玄そばの「清蔵い式」(きよはらいしき)が古式にのっとり、厳かにとり行われています。

「ハケ岳蕎麦切りの会」

茅野市内を中心に、ビーナスライン沿いなど10軒のお店で構成されています。ハケ岳西麓産の地元のそば粉を使用し、手打ちに「こだわる」仲間達ので、「献上寒晒し蕎麦」を食べられるお店です。

また、信州大学・諏訪東京理科大学のご指導をいただきながら、市・商工会議所・生産者・製粉製麺業者・販売者・J A・長野県等と一丸となって学習・研究し「ハケ岳西麓産そば」の発展に努めています。「献上寒晒し蕎麦」もこの連携から誕生しました。

「ハケ岳蕎麦切りの会」<http://sobakiri.com/>

「信州茅野 新そば祭り」は「ハケ岳蕎麦切りの会」のご協力により「ハケ岳西麓産そば」の中から、「茅野産新地粉」だけを使用いたします。

ぜひ、茅野産の美味しい新そばをご賞味下さいませ。