



香り高い新そばを味わう

第21回 新そばまつり

大石町新そばまつりが10月28日と29日の2日間にわたりクロスカルチャープラザ桂桜会館の多目的コートで開催されました。実り豊かな秋を迎え、「ひきたて」「うちたて」「ゆでたて」の3たてに「とれたて」が加わる、そば好きにはたまらない新そばの季節。

極上の新そばを提供

21回目となる大石町新そばまつり。2日間とも前売分のチケットが前日までに完売し、来場者は2,500名に。5,000食のそばが提供されました。まつりで提供されたそばは、130年以上大石町で守り継がれてきた固有品種「来迎寺在来」。香り高い打ちたてのそばを提供するため、大石町そば街道振興会や大石町そば道楽の会の会員など約30名が、早朝からそば打ちを始め、打ちたてゆでたての極上の新そばを提供したほか、会場の実演コーナーでもそば打ちの腕前を披露し、訪れた方は足を止めて見入っていました。

まつりには宮城県など遠方からもたくさんのお客さんが訪れ新そばを味わいました。中には何度もそばのおかわりをする方もいて、今しか味わえない旬の味を存分に楽しんでいました。

会場では、そばやそばがきのほか8月に行われた「我が家自慢のべそら漬コンテスト」入賞作品の試食コーナーも設けられ、多くの方が味わっていました。

同時開催 「う〜んまいもの展」 も大盛況

会場の外では「大石町う〜んまいもの展」が開催され、漬け物や自然薯、米等の農産物など町のおいしい特産品のブースが並び、こちらも賑わいを見せていました。う〜んまいもの展の一角には、大石町そば街道振興会が新たに開発した来迎寺在来とブラジルコーヒーのブレンドコーヒー「おSOBAに珈琲」の販売コーナーもあり、多くの方が試飲を味わい、町の新たな名物を買求めています。



↑そばコーヒー「おSOBAに珈琲」の試飲・販売コーナーには長蛇の列が。



↑大石町う〜んまいもの展も大変賑わいました。

↓大石町新作物研究会の試食コーナーには、自然薯作りに取り組む大石町南小6年生児童の姿も。



↓漬け物や新米など町の特産品が並びました。

