

鶴形そば食堂

鶴形地域拠点施設に併設された「鶴形そば食堂」。そばを味わい、交流を深める場として、多くの人に親しまれています。鶴形そば食堂の小林加奈子さんに食堂への想いを伺いました。



地域内外の人々でにぎわう鶴形そば食堂。
香り豊かなそばが、日常の楽しみとなっています。

鶴形そば食堂の誕生

平成30年度の旧鶴形小学校の閉校に伴い、市と地域で校舎の利活用について話し合い、地域センターを移転して令和4年に鶴形地域拠点施設として生まれ変わることにしました。その新たな取り組みとして開設されたのが鶴形そば食堂です。

「イベントで鶴形そばを出したとき、お客さんから『食べられる場所があればいいのに』とよく言われていたこともあり、食堂のオープンが夢でした」と加奈子さんは振り返ります。お客さんから「おいしい、また来たい」と言ってもらえるのがやりがいだそうです。

食堂では、そば粉100%で豆乳をつなぎに使う、地域へ伝わる作り方を守っています。そばうや人参、しいたけなど地元の素材をたっぷり使ったつゆは、先輩たちから受け継いだ味で、何度食べても飽きないと評判です。「横浜からわざわざ訪れてくださった方もいて、本当にうれしかったです」と言います。

交流の場としての役割

一方で、今年4月に発生した加工所の火災では、食堂の営業継続も危ぶまれました。それでも「やめるという選択はなかった」とのことでした。製粉を外部に委託しながら、そば食堂の営業を続けています。新しい加工所の完成が間近に迫っており、そば祭りや年越しそばの予約なども受け付けています。

「食堂では、普段とは違う自分になれて、お客さんや仲間と触れ合うことで、私も元気をもらっています。これから地域のコミュニケーションの場であり続けてほしい」と語ってくれました。



鶴形そば食堂の皆さん
(前列右から2人目が小林加奈子さん)

鶴形そばの歴史

鶴形そばを語るうえでは欠かせない鶴形そば製造加工株式会社。小林秀彦社長に鶴形そばの歴史やこれからについてお話を伺いました。

鶴形そばの歴史

鶴形地域でのそば栽培は約300年前に始まりました。江戸時代の末期には、旧鶴形村当主・小林七右衛門さんが金比羅神社を建立し、祭りの際には境内にそば店が並んで

いたそうです。戦後、この風習は途絶えましたが、米の転作物としてそばの栽培は続けられてきました。「子どもの頃は、そばもちがおやつでした」と小林社長は笑います。30年ほど前には、笠井京子さん(故人)ら地元的女性た

ちが、特産品としての鶴形そば作りを始めました。笠井さんたちからの助言も受けながら、平成16年に「鶴形地区そば製造加工組合」を設立。当時、高台の転作田ではそばを捨て作りしていましたが、行政から「助成金を受けるには収穫が必要」と指摘があり、収量を確保する必要性に迫られたのです。さらに、高齢化やクマなどの被害で耕作放棄地も増えており、「耕作放棄地をなくしたい」という思いも強かった」と小林社長は語ります。汎用コンバインや乾燥調整施設を導入し、安定した収量と品質を確保できるようになりました。平成20年には、収穫から加工まで一貫して取り組むため「鶴形そば製造加工株式会社」を設立。安全・安心な栽培にこだわり、農薬や除草剤は使わず、受粉には養蜂園のミツバチの力を借りています。「去

再建を経て歩み続ける鶴形そば

しかし、今年4月に加工所が全焼し、製粉機や製麺機など全てを失い、スーパリーなどへの出荷もできなくなりました。周囲の励ましもあり再建を決意。もうすぐ新しい加工所も稼働します。

鶴形そばは、伝統を守りながらも、商品開発やPRを通じて、地域の顔として力強く育っています。「関わってくれる皆さんが喜んでくれるのが何よりうれしいです」と小林社長。最後にこう語ります。「鶴形そばは私の人生そのもの。そばをとったら、何も残らないくらい大切な存在です」



鶴形そば食堂で好きなメニューは温かい「鶴形そば」という小林秀彦社長。鶴形そばの歴史と今後への想いを話ってくれました。