



地域に根ざした鳴子のそば

大崎市鳴子地域ではそばの生産が盛んで、平成30年の作付面積は、約96haとなり、作付が拡大しています。そばは播種時期により夏そばと秋そばに分かれ、年に2回、6月から7月と9月から10月に綺麗な白い花を楽しむことができます。また、鳴子地域認定農業者連絡協議会（SOME121、鳴子地域の担い手農業者組織）では、鳴子の中学生を対象に地元で生産しているそばについて学んでもらうため食育活動を行っています。参加した中学生は、そばの生育を観察し、実際に鎌を使って収穫し、おおさき楽友会（大崎地域の料理人たちが地元食材や郷土料理の研究・魅力発信をするために結成した組織）と一緒に本格的なそば打ちをして地域農業の大切さと楽しさを体験します。最近では、ガレットやそば粉を使用したシフォンケーキを食べられるカフェが開店するなど、地元産のそば粉を使った料理を提供する店が増えてきました。新そばの時期に温泉めぐりをしながら風味豊かなそばをぜひお召し上がりください。（参考資料：大崎市）