

道の駅さんない

山菜まつり 2019

同時開催

# 第14回 そば打ち

# アマチュア選手権大会

日時 **令和元年5月19日（日）**  
**10:00～12:40**



会場 **道の駅さんない隣り休憩棟内**

そば打ち自慢  
大集合!

■参加資格 / 過去・現在にそば打ちを  
職業とした事がない方。  
そばがすきである事

## 出場者 大募集!



参加料 / 材料費として500円  
そば粉 / 山内産そば粉十割で500g  
入賞 / 優秀賞・2位・3位・参加賞  
参加人数 / 定員20名様  
道具 / 主催者側で用意

### ●山内そばの歴史について

農地環境保全対策の一環として山間部での気候風土に合った省力型の作物として、平成10年にそばの本格的な振興が始まり、翌年には地域農産物の生産拡大を目的に「山内そば生産者協議会」を設立し平成12年には、そば用コンバインを導入し高品質なそばが安定的に生産されました。当初6haだった面積も現在では45haまで拡大し、山内地区全体で作付されております。平成12年4月にオープンした「道の駅さんない」にある「農林水産物直売・食材供給施設」レストラン農香庵では自家製粉機を使い、地場産そば粉100%使用した「手打ち十割そば」として販売し、お客様に大変喜ばれております。また山内地区は、古来より焼畑農耕として「鹿野畑」を営み、そばやかぶ等を栽培して食べていました。木の実やそばを食としていた生活の様子を知る、国内有数の縄文土器や石器が発掘されています。縄文時代からそばは生活に欠かせない食材として親しまれていたようです。



スタッフ一同心よりお待ちしております。お問い合わせ先:

**Tel: 0182-56-1600**

**秋田県横手市山内土淵字小目倉沢34**

後援: 横手市・山内観光協会・農事組合法人 山楽里・道の駅さんない農香庵産直グループ