

道の駅さんない

山菜まつり 2018
同時開催

第13回 そば打ち

そば打ち自慢
大集合!

5/20(日) アマチュア選手権大会

START!

10:00~12:40

※参加人数により時間は
変動します。

出場選手大募集!
お申し込み、お問い合わせは
下記まで↓

選手
募集中!



参加資格

- 過去・現在にそば打ちを職業とした事がない方
- そばが好きである事

参加料

- 材料費500円

そば粉

- 山内産そば粉十割で500g

入賞

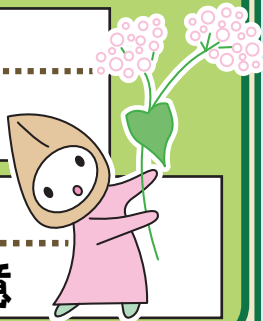
- 優秀賞・2位・3位・参加賞

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%を使用した「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