

こうげん 高原の宇宙

震災により

歴史が途絶えた

幻の蕎麦である

「山木屋在来そば」。

その歴史を繋いだのは

人々の想いでした。

今、幻の蕎麦は復興の象徴

「高原の宇宙」となり

新たな歴史の一步を踏み出しました。



山 木屋地区は標高が高く作物を育てることが難いため、昔から米の代わりに蕎麦を栽培していました。「山木屋在来そば」と呼ばれたその蕎麦は、香りと風味が強く、一部の蕎麦好きには知られていましたが、生産量も少なく別名「幻の蕎麦」と呼ばれていました。平成23年の原子力災害により避難を余儀なくされ、種子の存続が危ぶまれる事態になりました。しかし、県にわずかに保管されていた種子から平成30年に仲ノ内そば会により作付けが再開。令和3年には一般財団法人ワンアースによる「東北復興宇宙ミッション」において98の種が宇宙を旅し、同年9月には「山木屋在来そば振興組合」が設立され、今年の8月に「高原の宇宙」として商標登録となりました。



▲「高原の宇宙」ドキュメンタリー映像はこちらからご覧ください。



3 2



1



商標名応募者

めぐみ
遠藤 恵美 さん

学校の用務員として生徒たちと携わってきましたが種まきから観察、そば粉を使った料理レシピの開発など生徒たちの一生懸命な姿を見てきました。山木屋地区の人たちも同じです。夏の暑い間も水やりや草刈りなど皆さんが頑張っているのを近くで見てきたからこそ、皆さんの熱い想いも誰よりもずっと感じてきました。たった9gの種から始まった「高原の宇宙」が、これからの山木屋にどんな未来を咲かせてくれるのかとても楽しみにしています。



あぶくま高原そば振興協議会

おおち り よしいち
大千里 義市 さん

現在、多くの蕎麦は品種改良されて少し甘みがあるものが多い中、この「高原の宇宙」は“渋み”がある上に“香り”が強い。ため一度食べたなら忘れられないような印象を与える蕎麦になっています。福島県にある数種類の品種の中でもこの「高原の宇宙」のような特徴を持つ蕎麦はありません。これは標高が高く気温差が大きい山木屋地区だからこそできる蕎麦だと言っているでしょう。今後川俣町に来て食べてもらえるような蕎麦を目指してほしいと思います。



山木屋在来そば振興組合長

たか お
大内 孝雄 さん

商標を登録して「いよいよスタートラインに立てた」という気持ちです。今後は安定した収穫量、品質向上のための土壌作りや学習会を行ったり、イベントへの出店など積極的に関わり認知度向上に取り組んでいきます。また、ピザや和菓子など蕎麦以外にもそば粉を使っただけの機会があり、組合としても乾麺やパスタ、クッキーなどの加工品も視野に入れながらたくさんの方に食べてもらえるように取り組んでいきたいと思っています。

1. 日山を眺望できる大内さんの蕎麦畑 2. 初収穫した際の高原の宇宙 3. 約3haの蕎麦畑での収穫 4. 高原の宇宙パッケージ 5. 宇宙を旅した9gの種 6. 高原の宇宙お披露目会 7. 宇宙を旅した種は山木屋中学生によって蒔かれた



5



4



7



6