

# 広告

## そばの効能は

◎ 石狩随想

90

石狩は厚田産の粉を新港の工場で作ったそばと、地元水産加工会社製の鮭鎌煮込みをタネにした特産品が、洒落たパッケージのデザインも加わって、石狩の食文化の一翼を担うようになった。そばは故郷を語るいわばソウルフードでもあるだけに、差別化、産地のブランド化が進んでいる食べ物だ。そば通もこだわりを持って食し、極め付きは自家製のそば粉を手打ちの技で仕上げ、時にはボランティアであったり、プロへの道を歩んだ方もいて、日々を豊かなものにしていく。▼毎年、花川北コミュニティセンターで、全国から同好の士の集う厳しい段位審査会が開かれている。会場は応援団も含めいっぱいとなるが、緊張感で息も詰まりそうな雰囲気。おいしさへのこだわりを越えた精神性や、たまたままいを追求しているそば道の世界だ。今秋は四段位審査が行われると聞いている。▼楓が色づくこの季節、新そばも出回り、旬を迎える。天の岩戸神話の里、長野市戸隠は産地ブランドの雄であり、幌加内町は北海道を代表する産地として、週末には遠路足を運ぶ人々で賑わっているそうだ。厚田のそばは地域に愛され、時にはイベントの主役となっている。また地区の活性化の素材として「厚田こだわり隊」のお勧めの一品でもある。この香りが食の宝庫、厚田から旅く日の来るのが、彼らのポジティブな行動からも想像できる。(市長)