

第14回
猪苗代
新そば祭り
14th
Inawashiro new soba
festival

猪苗代の秋の風物詩「新そば祭り」
祭りとそばができるまでの
一部始終をカメラが追った



冷涼な気候、清らかな水と澄んだ空気からできる猪苗代のそばは、全国に誇れる逸品。初雪の音が聞こえるこの時期、待ちに待った「新そば」の季節を迎える。

今年で14回目を迎えた「猪苗代新そば祭り」は11月13、14の両日、カメラリナーで開かれた。猪苗代産のそば粉を、「猪苗代手打ちそばの会」の名人たちが打つ。匠の手で打たれたつなぎなしの十割そばは、温かい「祝言そば」と冷たい「ざるそば」で振る舞われた。県内外から訪れた約4000人の来場者は、▽ひきたて▽打ちたて▽ゆでたて「3たて」の新そばを堪能した。

そばだけではなく「天ぷらの盛り合わせ」なども振る舞われ、その食材のほとんどは猪苗代産。来場者は、そばだけではなく、猪苗代の幸を心ゆくまで味わった。

私たちにとっての「日常」は、来町者がお金と時間をかけても得たい「極上」。この町には、全国に誇れるものが数多くあるのだ。



- 1_春に巻かれた種は、夏の終わりに白い花を付ける
- 2_10月中旬、収穫の時期を迎える
- 3_名人の技に見とれる清野美味さんと鷺くん(福島市)。匠の技のすごさは子どもにも伝わる
- 4,5,6,7_つなぎなしのそば粉を打つには、卓越した技術が必要。匠たちはいとも簡単にそばへと仕上げていく
- 8_最高のそばを最高の笑顔で振る舞う



猪苗代の「日常」は訪れる人にとって「極上」

