

# 大野在来そば 魅力発信

## 市、ブランド化へ 冊子や映像制作

小粒で香り高い、ソバの「大野在来種」を「存じ?」大野市は「大野在来そば」について知ってもらおうと、冊子や映像を制作した。農家や製粉会社の声を通して、脈々と受け継がれてきた在来種の魅力を伝えている。

大野在来そばは粘りが強く、もちもちとした食感が特徴。市は昨年からはブランド化に向けた取り組みを始めている。今回は冊子1万部とポスター200枚を作り、市内のそば店や観光施設に配置。約6分半の映像も制作し市観光協会のホームページ上で配信している。

冊子はA4サイズで12ページ。2015年に「全国



「大野在来そば」の魅力をPRするため制作された動画や冊子など＝大野市役所

そば優良生産表彰」を受けて品質が安定している。農家ら4人が、風味の強いソバ作りに適した大野の環境や、年間を通じた種の特徴に加え、地元

名水でソバを打つ職人の姿や、豊かな自然風景も織り交ぜた。

市結の故郷創生室の雨山直人主査は「おろしそばに加えて大野在来種の存在を知ってほしい。大野在来そばを目当てに、大野に来てくれる人が増えてら」と話している。

昨年は農家や飲食店の店主らが一緒にソバを生産し理解を深めたほか、12月には市内8店で

「新そばキャンペーン」を展開。そばを名水に付けて豊かな風味を味わう大野ならではの食べ方を来店者に紹介した。

(栗原愛)

## カフェで愛見つけて

### 坂井 20、21日に男女交流会

坂井市内の「地域の縁結びさん」らでつくる「さい縁結びの会」は20、21両日、同市坂井町清永カフェ「18きっぷ」で男の出会い交流会を開

21日午前の交流会も男女5人ずつを募る。男性は30～40歳が対象で女性の年齢は問わない。午後は、お見合いを希望する42歳以下(結婚歴があっても可)の男女を対象に交流会と相談会を行う。

両日とも、午前10時～午後2時、午後2時～同4時2回。20日午前の交流

参加費は千円。申し込み